



Manuale d'istruzione

User's manual

Notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manual de instrucciones



## **Gentile cliente**

Il piano cottura induzione ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.

Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

## **Istruzioni d'uso**

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo.

## **Istruzioni di collegamento**

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

## **Targhetta**

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

## **Protezione dal pericolo d'incendio**

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

<b>Avvertenze importanti</b>	<b>4</b>
<b>Installazione piano cottura</b>	<b>5</b>
<b>Collegamento alla rete elettrica</b>	<b>6</b>
<b>Caratteristiche tecniche</b>	<b>7</b>
<b>Piano cottura induzione</b>	<b>9</b>
<b>Gestione piano cottura</b>	<b>9</b>
<b>Segnalazione errori</b>	<b>14</b>
<b>Pulizia e manutenzione piano cottura</b>	<b>16</b>

## **AVVERTENZE** **IMPORTANTI**

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perchè si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura induzione rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l'elettrodomestico.
- Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono far crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.
- Dopo l'uso del piano, scollegare il piano dall'interfaccia utilizzatore. Non fidatevi del rilevatore di pentola.
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.



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

**Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.**



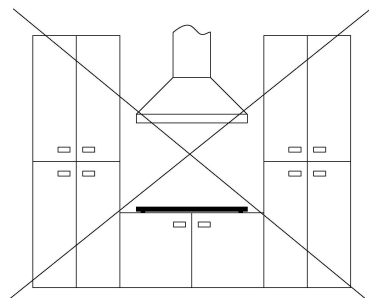
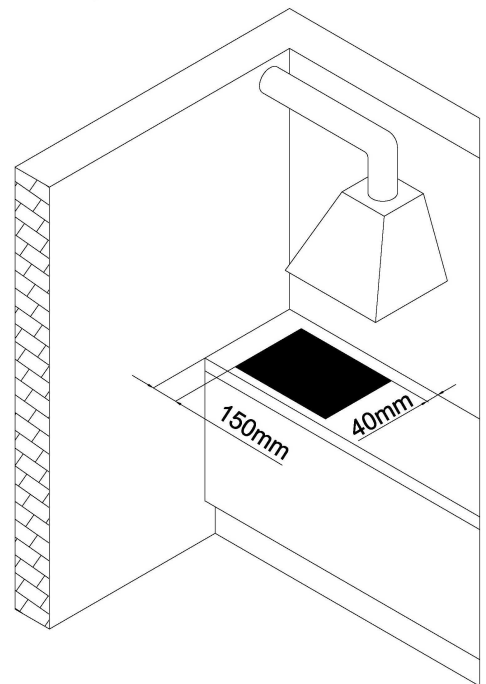
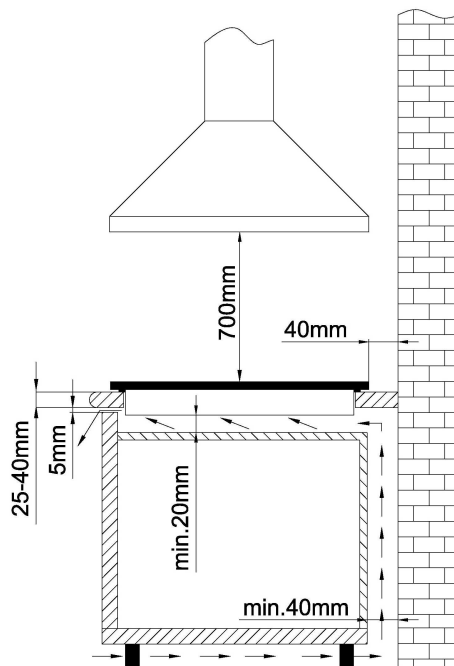
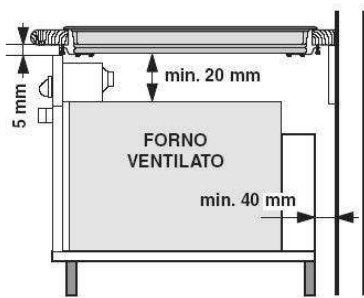
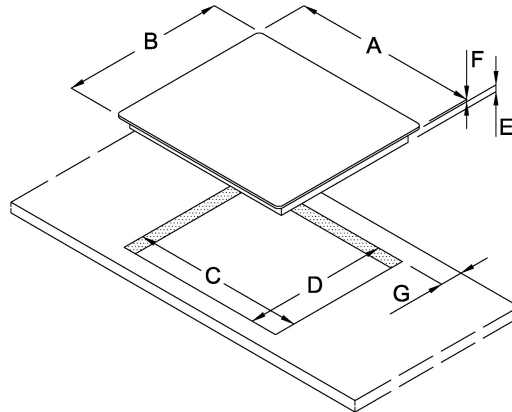
## **INSTALLAZIONE PIANO COTTURA**

### Avvertenze importanti

- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la profondità del mobile sia  $\geq 600$ mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

### **Misure del taglio pannello cottura a induzione a incasso**

<b>A</b>	590mm
<b>B</b>	520mm
<b>C</b>	560mm
<b>D</b>	490mm
<b>E</b>	53mm
<b>F</b>	5mm
<b>G</b>	50mm

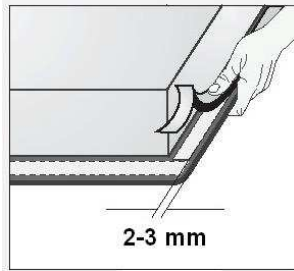


- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.

Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

### **Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso**



### **Procedimento dell'incasso**

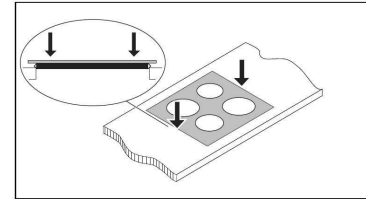
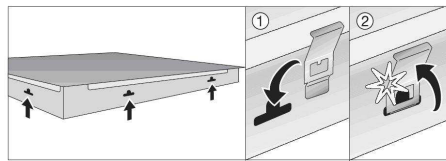
Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

**L'incasso senza la guarnizione è vietato!**

**La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:**

- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



### **COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA**

- Il collegamento elettrico può essere eseguito solo da personale qualificato. La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I connettori di collegamento sono a portata quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento bisogna verificare che la tensione scritta sulla targhetta corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano in vetroceramica si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona se è collegato alla corrente alternata 220-240V ~.
- Nel collegamento diretto alla rete è interposto tra l'apparecchiatura e la rete stessa un interruttore omipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Sono consigliabili interruttori LS o valvole limitatrici.
- Il collegamento deve essere scelto secondo la possibilità di installazione della corrente elettrica e delle valvole limitatrici.
- Per la sicurezza contro incendio, gli apparecchi di questo tipo possono essere incassati fra un mobile più alto di esso e dall'altra parte contro il mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Parti di collegamento elettrico, e parti isolate, devono essere protette dalla possibilità di essere toccate.

### **Adattamento di base dei sensori all'ambiente**

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

### **Calibrazione iniziale dell'unità di comando**

L'unità di comando ha una calibrazione iniziale dei sensori per adattare la sensibilità degli stessi alle condizioni ambientali e dell'utente.

Ogni volta che il piano viene collegato alla rete o c'è una mancanza di potenza che genera un ripristino dell'unità di comando, la prima volta che il sensore di blocco viene premuto la sensibilità dei sensori viene riadattata. Il primo tocco del sensore di blocco deve essere fatto in certe condizioni:

- Non usare guanti.
- Usare un dito pulito.
- Toccare il vetro (tocco leggero).

### ATTENZIONE!

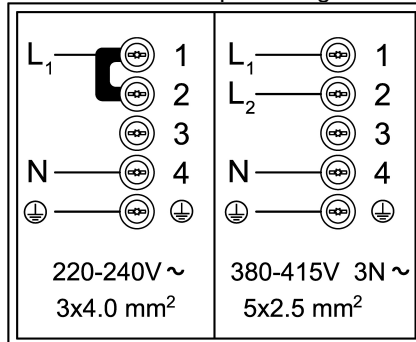
Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra. Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

### Schema di collegamento



Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Per il collegamento si devono usare cavi armonizzati come H05V2V2-F (90°C), o con caratteristiche pari o migliori.



### Gestione della potenza

Nel caso in cui il piano cottura sia già in funzione da tempo, per cambiare il limite di potenza, prima di procedere con la programmazione, staccare la spina, quindi reinserire la spina dopo un paio di minuti.

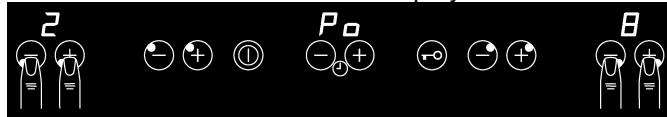
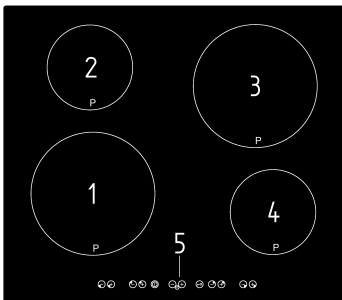
La potenza predisposta è di 2800 W, ma è possibile impostarla a 3500 W, 6000W o 7200W.

### Gestione della potenza

#### Impostazione del limite di potenza del piano di cottura

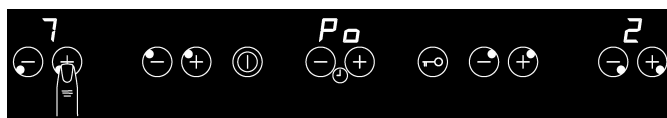
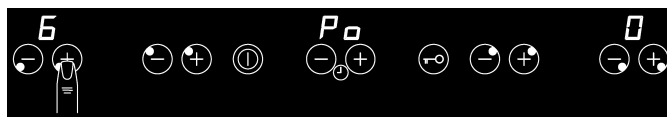
Per impostare il limite di potenza del piano di cottura, attuare la seguente procedura:

- Il nuovo limite va impostato entro i primi 30 secondi dal collegamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica
- I comandi a sfioramento non devono essere bloccati e tutte le zone di cottura devono essere spente
- Premere contemporaneamente i tasti (A+,A-,D+,D-)
- Una volta fatto questo, viene emesso un segnale acustico e sul display del timer comparirà "Po", il numero indicante l'attuale limite di potenza del piano di cottura viene visualizzato nei display delle zone cottura 1 e 4.



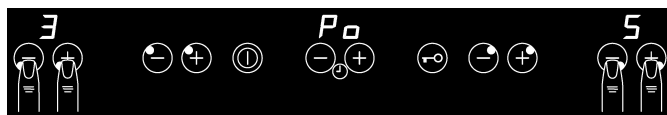
#### Per selezionare il nuovo limite di potenza:

- Premendo il tasto (+ o -) di una qualunque zona di cottura, si aumenterà/diminuirà il limite di potenza. I valori selezionabili sono: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



#### Per terminare la procedura di registrazione del nuovo limite di potenza:

- Premere contemporaneamente i tasti (A+,A-,D-,D+).
- Eseguita questa operazione, il nuovo limite di potenza del piano di cottura viene registrato e il sistema reimpostato.



**Per uscire dalla procedura di impostazione senza salvare le modifiche:**

- Non eseguire alcuna azione per 60 secondi; in questo modo le modifiche non vengono salvate e il sistema viene ripristinato.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**7372241 - 7372141**

<b>Larghezza</b>	590 mm
<b>Collegamento elettrico</b>	220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
<b>Tensione nominale</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Tipo interruttori</b>	Sensori elettronici
<b>Zone di cottura ( Ø, mm/W )</b>	
<b>Davanti a sinistra</b>	210 , 1500 (P=2000)
<b>Dietro a sinistra</b>	145 , 1200 (P=1600)
<b>Dietro a destra</b>	210 , 1500 (P=2000)
<b>Davanti a destra</b>	145 , 1200 (P=1600)
<b>Potenza totale (W)</b>	2800

**P= Potenza massima**

## **SEZIONE PER L'UTILIZZATORE**

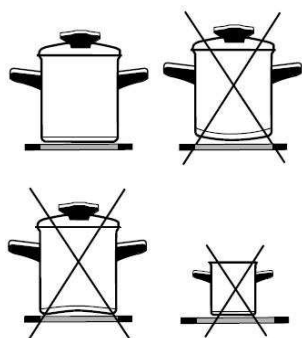
### **Principio funzionamento piano cottura**

- La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.
- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
  - La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

### **IMPORTANTE!**

Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perchè quest'ultima si può danneggiare.

### **Pentole adatte per piano cottura ad induzione**



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

<b>Zone cottura</b>	<b>Ø Min. fondo pentola</b>	<b>Ø Max. fondo pentola</b>
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm



### Esperimento con calamita

Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

### Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

### Piano cottura si danneggia:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con il **diametro troppo piccolo**).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

### Livelli cottura

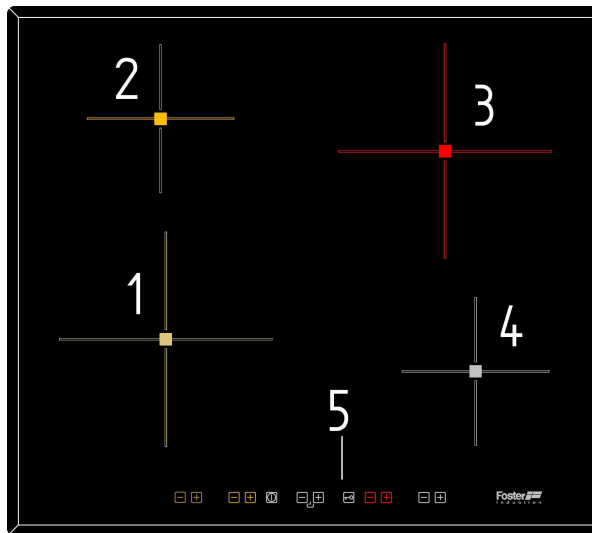
La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti. Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostitore, rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostitore il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

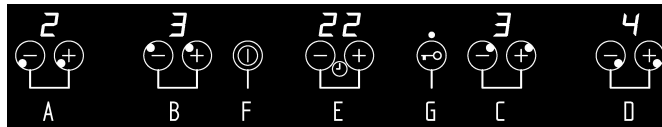
- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

## PIANO COTTURA INDUZIONE



- 1.Zona cottura a induzione anteriore sinistra
- 2.Zona cottura a induzione posteriore sinistra
- 3.Zona cottura a induzione posteriore destra
- 4.Zona cottura a induzione anteriore destra
- 5.Unità di comando del piano cottura

### Elementi di gestione piano cottura



- A. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 1
- B. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 2
- C. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 3
- D. Tasti (+ e -) per aumentare/diminuire il livello di potenza della zona di cottura 4
- E. Tasti (+ e -) del timer per aumentare/diminuire l'impostazione del tempo (99min)
- F. Tasto ON/OFF per l'accensione/spegnimento del piano di cottura
- G. Blocco tasti (tasto con spia pilota per la funzione Key Lock)

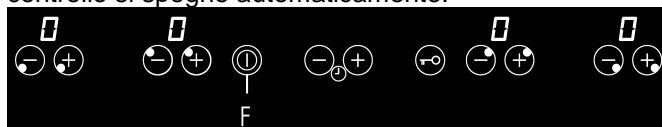
### Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura ad induzione si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Dopo 10 secondi si spegne il piano).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

### Accensione piano cottura

Quando il piano viene collegato alla rete, il blocco tasti è sempre inserito subito. Per accendere il piano si deve, prima di tutto, rimuovere il blocco premendo il tasto (G), successivamente premere il tasto ON/OFF (F), verrà emesso un segnale acustico con la conseguente accensione della barra dei comandi. Se è attivo il blocco o c'è qualche segnalazione d'errore, non è possibile accendere il piano.

Le zone di cottura rimangono spente (tutti i display segnano »0«) fino a che un livello di potenza è selezionato. Se una selezione non è fatta entro 10 secondi, il controllo si spegne automaticamente.



## Selezione del livello di potenza di una zona di cottura

Con il controllo acceso, la prima volta che si preme il tasto (+), la zona di cottura si accende al livello 1.

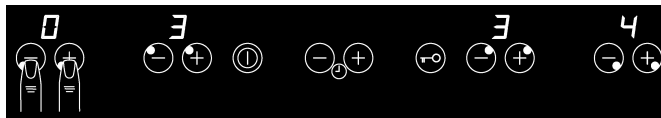
Il tasto (+) aumenta il livello di potenza fino a un massimo di 9, mentre il tasto (-) riduce il livello fino a 0 (piastra spenta).

Con la zona di cottura a livello 0, premendo il tasto (-) si porta il livello di cottura a 9.

Se il tasto (+ o -) continua a essere premuto, l'azione si ripete due volte al secondo.

## Spegnimento manuale della zona di cottura

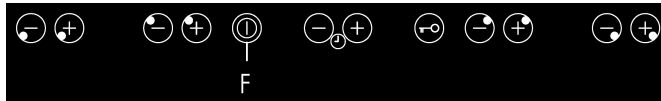
Premendo i tasti (+ e -) allo stesso tempo si spegne la zona di cottura corrispondente e il display mostra il livello di potenza 0. Possiamo anche spegnere la zona di cottura premendo il tasto (-) fino a che il display non mostra il livello 0.



## Spegnimento generale

Lo spegnimento del piano cottura può essere effettuato in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione (F).

Quando si spegne il piano cottura si sente un segnale acustico e si spengono tutti i display, a meno che, per via della presenza di calore residuo o di un segnale di allarme, rimanga visualizzata la lettera 'H' sul display relativo ad una determinata zona di cottura.



## Sensore presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un proprio sistema di riconoscimento della presenza della pentola.

Il sistema è calibrato per riconoscere la presenza di una pentola che, nella scala degli standard EN, ha il diametro immediatamente inferiore al diametro nominale della zona. Se non viene riconosciuta la presenza della pentola o viene riconosciuta una pentola non adatta, il livello di potenza lampeggia alternativamente a "u" sul display relativo a quella zona. Dopo 60 secondi il livello di potenza ritorna a 0.



**Se il livello di potenza sul display lampeggia, qualora una pentola sia effettivamente presente sulla zona, significa generalmente che la pentola non è di dimensione o di tipo adatto. In quest'ultimo caso bisognerà controllare che la pentola sia effettivamente idonea alla cottura ad induzione (marchi o libretto di istruzione della pentola).**

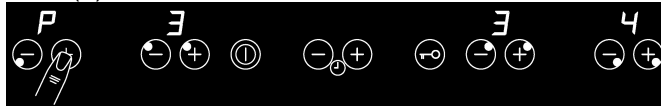
## Funzione Booster

### **Attivazione della funzione Booster**

Questa funzione può essere attivata se il touch control è acceso; eleva il livello di potenza al massimo per 10 minuti e poi ritorna al livello 9.

Il display mostra la lettera 'P' quando la funzione è attivata.

Dopo aver impostato la zona di cottura al livello 9 basta premere nuovamente il tasto (+) e il booster è attivato.



### **Disattivazione della funzione Booster**

La funzione Booster si disattiva automaticamente dopo il tempo prestabilito di 10min o anche prima, secondo il desiderio dell'utente.

La funzione Booster viene disattivata premendo il tasto (-), la potenza della zona di cottura si riduce al livello 9.

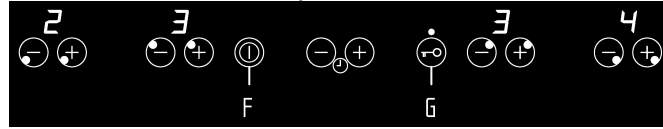
## Blocco dei tasti

Tenendo premuto il tasto (G) si attiva/disattiva la relativa funzione. Se il rispettivo led è acceso, il pannello di controllo è bloccato.

La funzione di blocco tasti può essere attivata quando sono attivati i livelli di cottura o quando il piano di cottura è spento. Se il piano cottura è acceso, questa funzione blocca tutti i tasti tranne il tasto ON/OFF (F) e quello di blocco tasti (G).

Se il piano è spento, questa funzione blocca tutti i tasti, incluso quello di ON/OFF (F).

Qualora si spegnesse il piano con il "blocco tasti" attivato, questo risulterà ancora attivo anche alla prossima accensione.



**Quando il piano viene collegato alla rete, la funzione "blocco tasti" risulta attiva.**

### **Disattivazione del blocco tasti**

Quando il pannello di controllo è bloccato, la spia è accesa, tenendo premuto il tasto (G) la funzione si spegne e il led si disattiva.

## Indicatore calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". La zona cottura non si riscalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti. Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda. Attenzione, pericolo di ustioni!

## Funzionamento del timer

Il valore del timer può essere selezionato tra **1** e **99** minuti, e può essere modificato in ogni momento.

### **Attivazione del timer**

Il piano di cottura deve essere acceso.

Se il timer è spento, è possibile attivarlo premendo uno dei due relativi tasti (E+ o E-).



### **Attivazione del timer su una zona di cottura**

Dopo aver selezionato il timer, viene visualizzata una "t" lampeggiante nei display delle zone cottura, l'utente, tramite i tasti (+ o -) della zona di cottura, sceglie la zona su cui vuole attivare la funzione del timer, dopo di che imposta il tempo usando i tasti (+ o -) del timer (E).



### **Il timer può operare su una sola zona di cottura alla volta.**

La zona di cottura su cui si vuole impostare il timer, deve essere selezionata sempre prima che il tempo venga settato.

Se vengono premuti i tasti "+" o "-" del timer prima che sia stata selezionata la zona, il timer si spegne.

Se la selezione della zona di cottura non avviene entro 10 secondi dall'attivazione del timer, il timer si spegne.

Se, dopo aver selezionato la zona di cottura, l'impostazione del tempo non avviene entro 5 secondi, il timer si spegne.

Allo scadere del tempo impostato sul timer, la zona di cottura ad esso associata si spegne.

### **Indicazione della zona di cottura su cui è attivo il timer**

La zona di cottura su cui opera il timer è indicata sul touch control tramite un LED vicino al display della zona di cottura selezionata.

Questa opzione ricorda all'utente in ogni momento che su quella zona cottura è attiva la funzione del timer.



### Impostazione del tempo sul timer

Tenendo premuto il tasto (+) o (-) del timer (E), è possibile aumentare/diminuire automaticamente il valore di tempo, consentendo di raggiungere l'impostazione desiderata più velocemente (mentre si imposta il timer, il led a lato del display della zona cottura lampeggia).

La velocità di aumento/diminuzione dell'impostazione del tempo aumenta a partire dal decimo scatto consecutivo dell'impostazione del timer.

### Inizio del conto alla rovescia

Il conto alla rovescia inizia 5 secondi dopo l'ultima operazione sui tasti (+ e -) del timer (E).

Viene emesso un segnale acustico, ed il display del timer e il led della zona su cui è stato attivato il timer smettono di lampeggiare.

**L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi.**

### Disattivazione del Timer

Per disattivare il timer, selezionare il valore <00> usando il tasto (-) o spegnere il timer premendo contemporaneamente i corrispondenti tasti (E+,E-).

### Durata del segnale acustico

Quando il tempo impostato sul timer finisce, viene emesso un segnale acustico della durata di 1 minuto, trascorso il quale il segnale si interrompe. Sul display del timer continua a lampeggiare l'indicazione <00>. Il segnale acustico può essere disattivato dall'utente in ogni momento, anche durante il primo minuto, premendo un tasto qualsiasi del touch control.

**ATTENZIONE:** il timer può essere impostato anche su una zona cottura che si trova al livello "0", il led rimarrà lampeggiante per tutto il tempo del conto alla rovescia. In questo caso il timer può avere funzione di allarme.

### Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non viene modificato durante il tempo prestabilito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Il tempo massimo in cui una zona di cottura può rimanere accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Il funzionamento ininterrotto ad ogni livello di potenza di qualunque zona cottura è limitato nel tempo (vedi la tabella sopra). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo »0« o »H«, se c'è il calore residuo.

La zona cottura può essere spenta con il sensore (A-) per l'impostazione del livello cottura.

Esempio:

Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 10 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

### Apparecchio di sicurezza contro surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni.

L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli.

Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto.

Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

E' quindi possibile sentire durante il funzionamento un ronzio continuo dovuto all'accensione della ventola di raffreddamento. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio

## Visualizzazione dei livelli di potenza

### **Livello di potenza 0:**

Sul display della zona di cottura viene visualizzata l'indicazione fissa "0". Se il generatore a induzione indica la presenza di calore residuo, sul display vengono visualizzati alternativamente "0" e "H". L'indicazione scompare solo quando non c'è più alcun pericolo (a 50 °C).

Il display mostra "0" fino a che la temperatura rimane sotto i 50 °C, mentre mostra "H" qualora la temperatura superi i 50 °C.

Per risparmiare energia spegnere la zona di cottura in anticipo, al fine di sfruttare il calore residuo.

### **Livelli di potenza da 1 a 9, e livello di potenza P:**

Se non viene rilevata la presenza di alcuna pentola o se viene rilevata la presenza di una pentola in alluminio, sul display della piastra lampeggia il livello di potenza. Dopo 60 secondi, se non viene rilevata la presenza di alcuna pentola in materiale diverso dall'alluminio, il livello di potenza torna a 0.

Quando viene rilevata la presenza di una pentola in materiale diverso dall'alluminio, sul display della zona di cottura viene visualizzata l'indicazione fissa del livello di potenza.

## Gestione della potenza

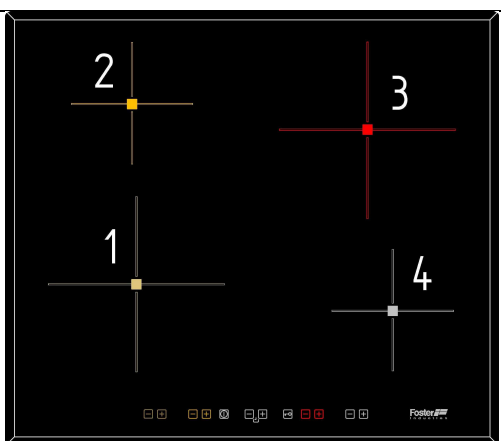
La potenza predisposta è di 2800 W, ma è possibile impostarla a 3500W, 6000W, 7200W

**(Esequibile solo da un tecnico specializzato).**

## **Gestione della potenza per piano di cottura impostato su potenza limitata (ECO)**

Se il piano di cottura è impostato su una potenza ridotta, ogni volta che l'utente prova ad aumentare la potenza viene calcolato il livello di potenza totale. Se tale valore totale supera il limite di potenza impostato per il piano di cottura, la potenza non aumenta e viene emesso un segnale acustico di errore; sul display della zona di cottura corrispondente lampeggia la lettera "r" e viene visualizzato il livello di potenza effettivo.

Zona cottura	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Livello	Potenza (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



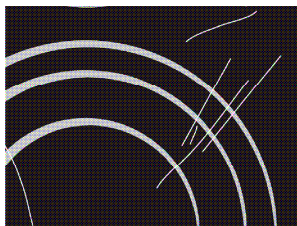
## Funzioni di sicurezza e segnalazione errori.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
r	Vedere "Gestione della potenza per piano di cottura impostato su potenza limitata (ECO)" pag.14	
u	1) Vedere "Sensore presenza pentola" pag.11. 2) Disturbo di sovratensione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
H	Vedere "Indicazione calore residuo" pag.12	
c	Sovratemperatura del generatore a induzione	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
C	Sovratemperatura dell'elemento riscaldante ad induzione	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FA	Pulsante ON/OFF : anomalia dell'emettitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore

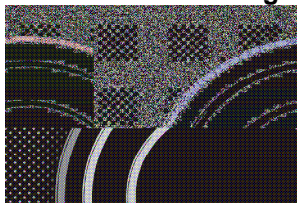
<b>FC</b>	Pulsante ON/OFF : anomalia del ricevitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>FE</b>	Sensore NTC del Touch Control : corto circuito del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>Ft</b>	Sensore NTC del Touch Control : apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>Fc</b>	Sensore NTC del Touch Control : sovratemperatura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>FH</b>	Eeprom (memoria) del Touch Control : anomalia della Eeprom del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>FJ</b>	Adc del Touch Control : anomalia dell' Adc del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F0</b>	Software del Touch Control : anomalia nel software del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>FL</b>	Luminosità sul Touch Control : Eccessiva luminosità esterna che impedisce la calibrazione dei sensori (pulsanti) del touch. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Rimuovere o sostituire le fonti luminose esterne al touch. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>FU</b>	Divisore del Touch Control : anomalia del divisore del touch control. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F5</b>	Comunicazione Touch control - Generatore: anomalia nella comunicazione tra Touch control e Generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F1</b>	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : corto circuito del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F2</b>	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : apertura del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F8</b>	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : anomalia del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F7</b>	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : anomalia del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F9</b>	Generatore : Sovraccorrente nel generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
Lampeggiamento alternato del livello di cottura impostato dall'utente e della lettera "c"	Sovra-temperatura del generatore dovuto ad uso intensivo o uso diverso da quello domestico	Se persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore

<b>F3</b>	Sensore NTC del Generatore : corto circuito del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F4</b>	Sensore NTC del Generatore : apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
<b>F6</b>	Alimentazione del Generatore : manca tensione ad una parte del generatore (destra o sinistra). Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display (destri o sinistri).	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore

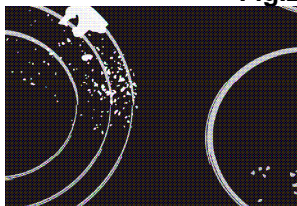
## **PULIZIA E MANUTENZIONE PIANO COTTURA**



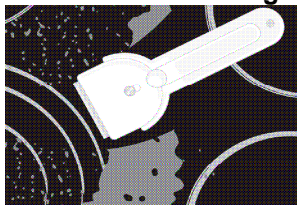
**Fig.1**



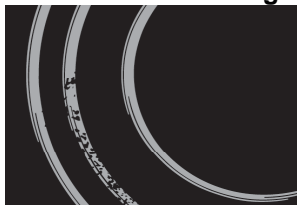
**Fig.2**



**Fig.3**



**Fig.4**



**Fig.5**

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

**Attenzione:** non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

**Attenzione** a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

**Avvertenza:**Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

## **Dear customer!**

The built-in induction cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols. Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

## **Instruction for use**

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance.

## **Installation instruction**

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

## **Rating plate**

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

## **Fire hazard protection**

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

I The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

<b>Important warnings</b>	<b>18</b>
<b>Mounting the built-in cooktop</b>	<b>19</b>
<b>Connection to the power supply</b>	<b>20</b>
<b>Technical information</b>	<b>21</b>
<b>Induction cooktop</b>	<b>23</b>
<b>Hob control</b>	<b>23</b>
<b>Safety functions and error display</b>	<b>28</b>
<b>Cleaning and maintenance of cooktop</b>	<b>30</b>

## **IMPORTANT WARNINGS**

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation.  
Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the induction cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken induction cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Be careful not to drop objects or crockery on the ceramic glass's surface. Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the ceramic plate.
- If the appliance is built in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger the overheating protection of the cooktop.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.**

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

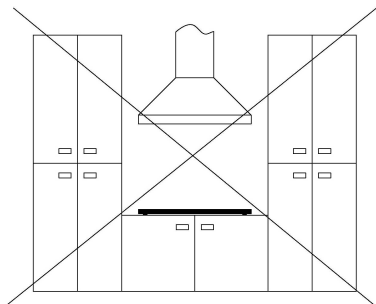
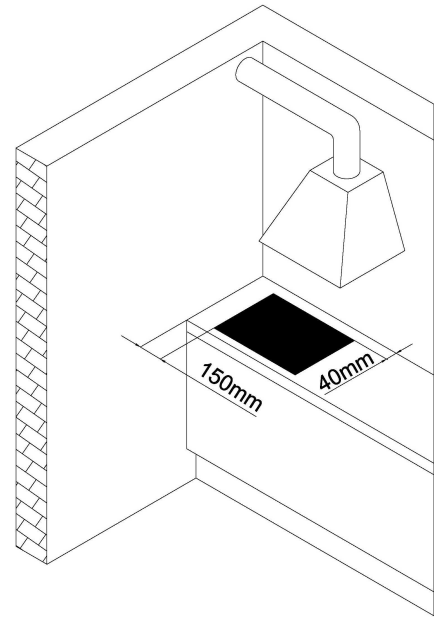
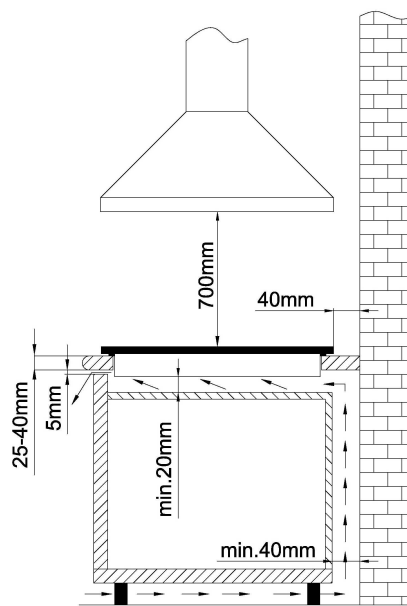
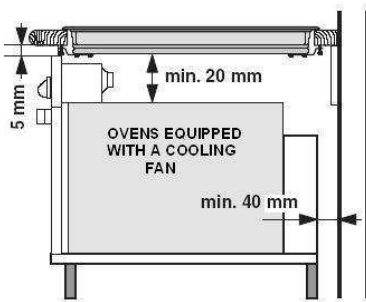
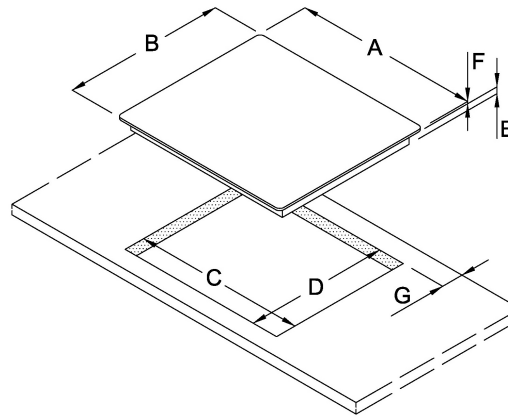
### MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

Caution !

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of  $\geq 600$  mm depth. After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

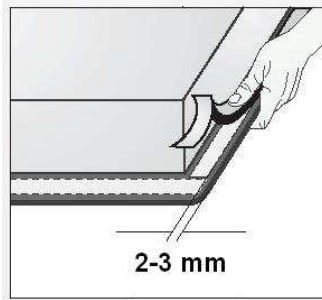
### Built-in induction hob opening dimensions

<b>A</b>	590mm
<b>B</b>	520mm
<b>C</b>	560mm
<b>D</b>	490mm
<b>E</b>	53mm
<b>F</b>	5mm
<b>G</b>	50mm



- Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for ovens equipped with a cooling fan. Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.

## Installing the foam gasket



Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

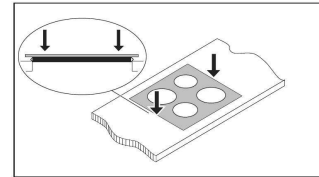
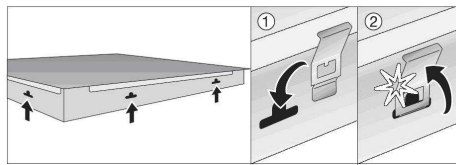
**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

## Installation procedure

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



## CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- The electric wiring should be equipped with a circuit breaker able to isolate the appliance from the mains in all points, with the distance between terminals of at least 3 mm in open position. This may be done by means of fuses, safety switches, etc.
- The connection should be selected in accordance with the declared charge capacity of the mains and the fuse power.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

## Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

## User interface initial calibration

The hob control panel has implemented an initial keyboard calibration focused to adapt the sensibility of the keys, to the final mechanical, environmental and user conditions.

Any time the cooking hob is plugged in or there is a power failure that results in a reset of the user interface, keyboard sensitivity will be readjusted the first time the Key Lock is touched. This first touch of the Key Lock must be done in certain conditions:

- Do not use gloves
- Use a clean finger.
- Touch the glass (smooth touching).



**ATTENTION !**

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

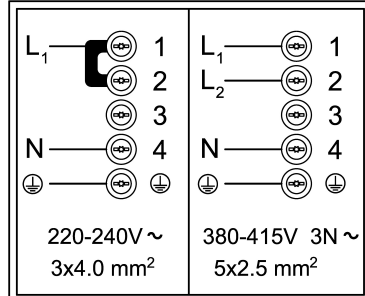
The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol .

The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

**Installation diagram**



Connection must be carried out by means of harmonized cables as H05V2V2-F (90°C), or with equal or better features.



**Power Management**

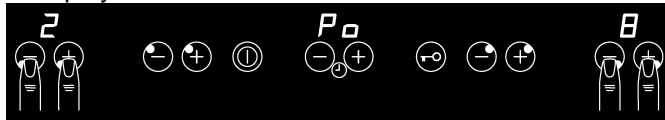
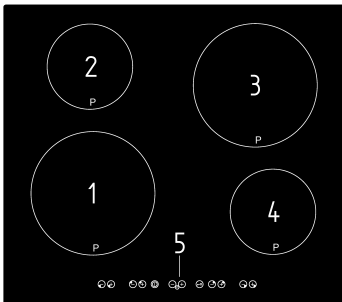
In cases where the cooktop is already in operation for some time, to change the limit of power, before proceeding with the planning, unplug it, then reinsert the plug after a couple of minutes.

The power drawn is 2800 W, but you can increase it at 3500 W, 6000 W or 7200W.

**Power management for a Limited Power Cooktop (ECO)**

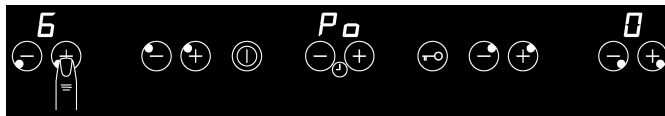
**The sequence to set a new Cooktop Power Limit is:**

- During the first 30 seconds after plugging the appliance
- The Touch has to be unlocked and all Heaters Off
- Push at the same time (A+,A-,D-,D+) keys
- Once this is done, a beep sounds and “Po” Characters will be in the timer display and the “actual Cooktop Power Limit” will be in the display 1 and in the display 4.



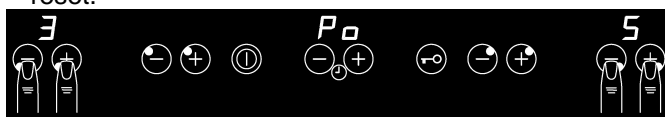
**For selecting a new Power Limit:**

- With any Heater (+ or -) key, the Power Limit is increased/decreased. The selectable powers are: 2800 W, 3500 W, 6000 W or 7200W.



**The sequence to finish recording the new Cooktop Power Limit is :**

- Push at the same time (A+,A-,D-,D+) keys.
- Once this is done, new Cooktop Power Limit is recorded and there is a system reset.



**To finish without recording changes:**

- If during 60 seconds there is no action, changes are not recorded and there is a system reset

## TECNICAL INFORMATION

7372241 - 7372141

Width	590 mm
Electrical connection	220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Working voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Type of switch	Electronic sensors
Cooking zones ( Ø, mm/W )	
Forward left	210 , 1500 (P=2000)
Rear left	145 , 1200 (P=1600)
Rear right	210 , 1500 (P=2000)
Forward right	145 , 1200 (P=1600)
Total power (W)	2800
P= extra powerful setting	

## INSTRUCTIONS FOR USER

### Hotplate function principle

Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.

- The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.

This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.

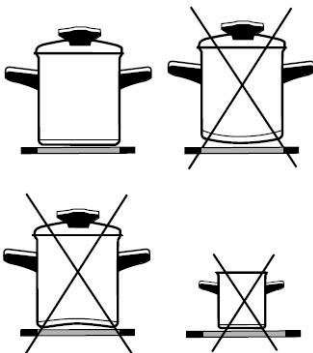
- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat the hotplate.

### **IMPORTANT!**

In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.

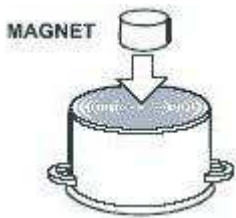
Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

### Appropriate cookware for induction hotplates



- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker (“economy pot”) keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer’s instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- **When buying cookware, check if it bears the label “allows induction”.**

Cooking zones	Min. pan bottom Ø	Max. pan bottom Ø
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm



### Magnet test

Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

### Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

### Hotplate may be damaged if:

- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

### Power regulation

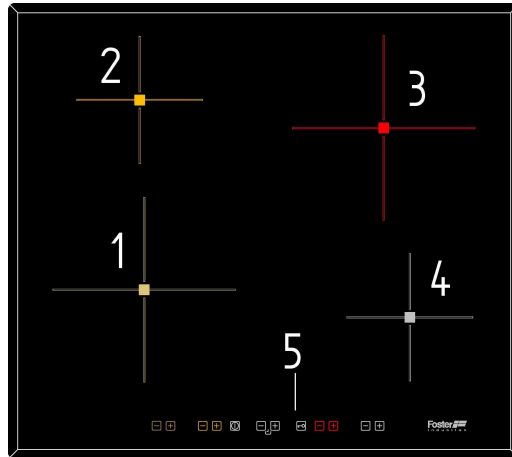
Heating power of the hotplates may be set at nine different levels. The following chart indicates illustrative use of each power setting.

Power Setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
6	Roasting, browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic initial setting
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

### ENERGY SAVING TIPS

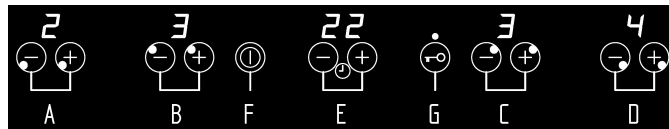
- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

## INDUCTION COOKTOP



1. Induction hotplate front left
2. Induction hotplate rear left
3. Induction hotplate rear right
4. Induction hotplate front right
5. Hob control panel

### Hob control elements



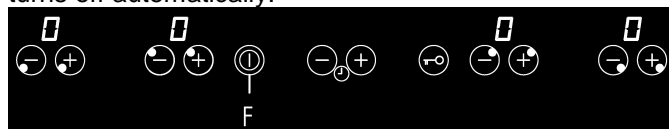
- Keys (+ e -) to increase/decrease power level of cooking zone 1
- Keys (+ e -) to increase/decrease power level of cooking zone 2
- Keys (+ e -) to increase/decrease power level of cooking zone 3
- Keys (+ e -) to increase/decrease power level of cooking zone 4
- Keys (+ e -) of timer to increase/decrease time setting (99min)
- ON/OFF sensor to turn on/off cooktop
- Key Lock (with LED)

### Hob control

- After turning the induction hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (The hob turns off after 10 seconds).
- Always keep the sensor surface clean.

### Activating the hob

When the cooktop is connected to the power supply, the key lock is always and immediately on. To turn the cooktop on, first of all you must remove the lock by pressing the key (G), then press the key ON/OFF (F), you will hear an acoustic signal with the consequent turning on of the control bar. It will not come on if the key lock function is activated indicated by a pilot light. The heaters remain off (all the digits show »0«) until a power level is selected. If the selection is not made in 10 seconds, and if the timers are off, the control turns off automatically.

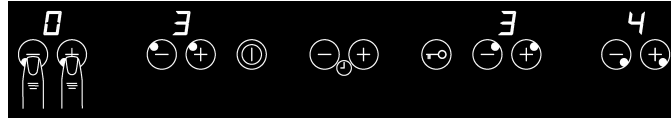


### Selecting a power level for a certain heater

With the control on, the first time the sensor (+) is pressed, the heater switches on at level 1. The sensor (+) raises the cooking level to a maximum of 9, whereas the sensor (-) reduces the cooking level to 0 (heater off). With the heater at position 0, the sensor (-) raises the cooking level to 9. If the sensor is held down, the action is repeated twice every second.

## Switching a heater off manually

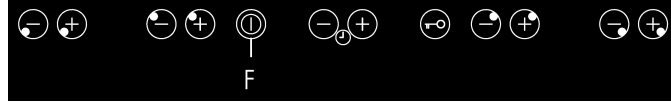
Pressing the heater keys (+ and -) at the same time switches off the corresponding heater and the display shows the power level as **0**. We can also switch off the heater by pressing the key (-) until the display shows the power level as **0**.



## General off

The general off function can be performed regardless of the operating mode of the cook top by pressing the on/off sensor (F).

When the cook top is turned off, a beep sounds and the displays turn off, as long as an 'H' is not being shown on the corresponding display as a result of residual heat or an alarm.



## Pan sensor

Each burner is complete with its own sensor for detecting the presence of a pan. The system is fine-adjusted to recognize the presence of a pan that, according to the scale of the EN standards, is one size smaller than the nominal diameter of the burner. If the hotplate fails to detect any pan or detects an aluminium pan, power level flashes on its display. After 60 seconds power level backs to 0.



If power level flashes on the display when a pan is actually on the hotplate, this generally means that the size or shape of the pan concerned is unsuitable. In this case, check whether the type of pan is suitable for induction cooking (see the pan manufacturer's trademark or instructions).

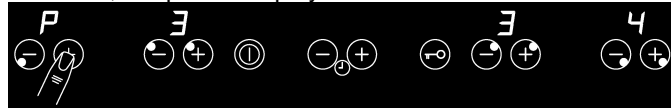
## Booster function

### Activating the Booster function

This function can be activated if the touch control is on. It takes the cooking level to the maximum power for **10** minutes and then returns to level **9**.

The display shows the function has been activated by the letter 'P'.

After setting the cooking zone to level 9, just press the key (+) and the booster is activated, the power display shows a 'P'.



### Cancelling the Booster function

The Booster function can be cancelled automatically after the preset period of 10 minutes, or before this time if the user wishes.

When a burner is running at "P" (booster) level and:

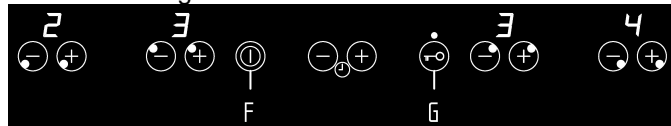
- Booster is deactivated by pressing key (-), its power is reduced to level 9.

## Key lock

Holding the key lock sensor (G) down turns the key lock function on or off. If the pilot light associated with the key lock sensor is on, the keypad is locked.

The locking function can be activated when the cooking levels are activated or when the cook top is off. If the cook top is on, the key lock function locks all the sensors except the general on/off sensor and the key lock. When the cook top is off, the key lock function locks all the sensors and the general on/off (F).

If the cooktop is turned off while the "key lock" is active, this will be still active at the next turning on.



When the cooktop is connected to the power supply, the "key lock" is active.

### Unlocking the keypad

If the keypad is locked, the pilot light associated with the key lock sensor is on, holding down the key lock sensor (G) turns the key lock function off and the pilot light goes off.

## Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

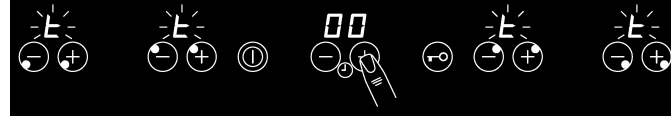
## Operating the timer

The timer value can be selected between 1 and 99 minutes, and can be modified at any time.

### **Initial default setting of the timer**

The hob must turn on.

If the timer is off, it is activated by pressing one of its two keys (E+ or E-).



### **Heater on timer**

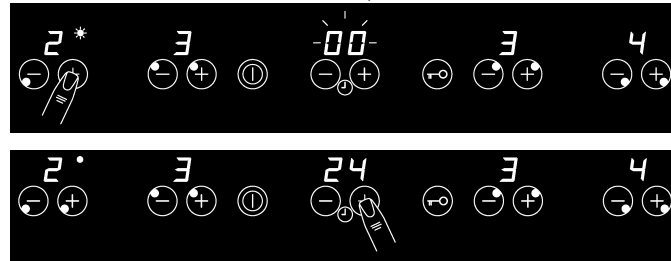
The user can select the heater on which the timer function is to operate. The timer can only operate on one heater each time.

The heater must always be selected (the display must be viewed "0") before the time is set; otherwise, the timer will switch off.

If we take longer than **10** seconds to select the heater, the timer will switch off.

If, after selecting the heater, the time is not defined (T=00) in **5** sec., the timer switches off.

When the timer value runs out, the heater associated with the timer switches off.



### **Indication of the heater on timer**

The touch control indicates the heater on which the timer is operating. This indication consists of a LED next to the heater display.

This option reminds the user at all times that the heater is on timer.

### **Increasing the value of the timer**

If the sensor (+) or (-) associated with the timer is held down, the value increases/decreases automatically. This makes it possible to reach the desired timer setting more quickly. From the tenth consecutive increase/decrease of the timer setting, the speed at which the value changes increases.

### **Timer Countdown End**

The countdown begins 5 seconds after the last operation on the keys (+ and -) of the timer (E). You will hear an acoustic signal, and the timer's display and the LED of the zone where you have activated the timer stop flashing.

**The last minute will be displayed in seconds.**

### **Switching the timer off**

To cancel the operation of the timer, select a timer value of <00> using the sensor (-), or switch off the timer by pressing the corresponding sensors (E+ and E-).

### **Duration of the alarm**

When the time set on the timer has run out, a beep sounds for 1 minute. After 1 minute from when the timer alarm starts, the beep stops. The timer displays continue to flash with the indication <00>. The alarm can be cancelled by the user at any time, even during the first minute of the alarm, by pressing any sensor on the touch control.

**ATTENTION: The timer can also be set up for a cooking zone that is at the level "0", LED will remain flashing all the time of the countdown. In this case the timer can have alarm function.**

## **Automatic safety off**

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on depends on the selected cooking level.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Max. time on (hours)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Uninterrupted operation at every power level of each cooking zone is limited in time (see the table above). When the cooking zone turns off by the safety mechanism, the display shows the symbol "0" or "H", if there is residual heat.

The cooking zone can be turned off by the sensor (A-) for setting the level cooking.

Example:

Set the hotplate to power level 5 and let it operate for some time. If you don't change the level, the safety mechanism will switch the hotplate off after 10 hours.

### **Protection against overheating**

Induction cooktop is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When cooking zone's temperature increases excessively, the two-stage fan switches first. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain cooking zones or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available. So during the operation you can hear a steady hum due to the turning on of the cooling fan. It is possible that the cooling fan continues to operate even after the cooktop turning off.

## **Displaying power levels**

### **Power level 0:**

A constant "0" is displayed on the heater display. If the induction generator indicates residual heat, the display alternates between "0" and "H". This indication only disappears when there is no longer any danger (at 50 °C).

The display shows a "0" as long as the temperature remains below 50 °C, whereas it shows an "H" whenever the temperature exceeds 50 °C.

To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.

### **Power level 1...9, P:**

If no pan is detected or if an aluminium pan is detected, the power level flashes on the heater display. After 30 seconds, if a non-aluminium pan is not detected, the power level returns to 0.

When a non-aluminium pan is detected, the power level is shown constant on the heater display.

## **Power Management**

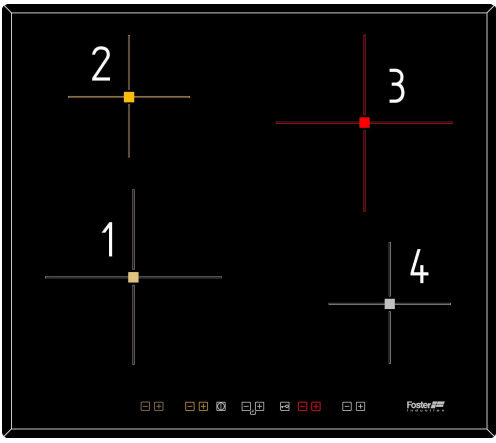
The power drawn is 2800 W, but you can increase it at 3500W, 6000W or 7200W

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## **Power management for a Limited Power Cooktop (ECO)**

For reduced power cooktops, each time the user tries to increase the power, the total power level of the cooktop is calculated. If this total power level is greater than the cooktop power limit, the power increase is not allowed. An error beep sounds and the heater display shows the actual power level and an 'r' blinking.

Induction plate	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Level	Power (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



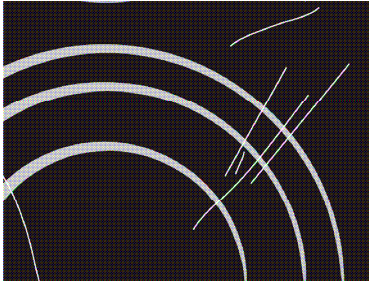
### **Safety functions and error display.**

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
<b>r</b>	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
<b>u</b>	1) See "Pan sensor" pag.24-25 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>H</b>	See "Displaying power levels" pag.27	
<b>c</b>	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>C</b>	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>FA</b>	Anomaly of infrared signal, of on/off key - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FC</b>	Receiver infrared anomaly of button on/off - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FE</b>	Touch control ntc sensor: short circuit on ntc sensor.- all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FT</b>	Touch control ntc sensor: ntc sensor opening - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>Fc</b>	Touch control ntc sensor: ntc sensor overheating - all cooking zones are deactivated	Switch the hob off and in case also the underbuilt-in oven since completely cooling. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FH</b>	Eprom (memory) of Touch control: anomaly of touch control eprom. - All cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FJ</b>	Anomaly of adc, of on/off key - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FO</b>	Touch Control Software: anomaly on the touch control software. - All cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FL</b>	Touch Control luminosity: excessive external luminosity that hampers t/c sensors (push buttons) calibration - All cooking zones are deactivated	Remove or replace the external luminosity source. If the problem remains despite the calibration conditions have been respected : contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>FU</b>	Touch Control Divider: anomaly on the t/c Divider. - All cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code



<b>F5</b>	Anomaly in the communication between touch and power board - - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>F1</b>	Short circuit of temperature sensor of heating elements - the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F2</b>	Opening of ntc sensor- the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F8</b>	Anomaly on the NTC sensor - the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F7</b>	Anomaly on the NTC sensor - the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F9</b>	Over-current generator - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
Alternate flashing of cooking level set by user and of the letter "C"	Over-temperature of generator due to intensive use or another use different from domestic use	IF HOLD OVER, CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F3</b>	Short circuit of NTC sensor - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F4</b>	Opening of NTC - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
<b>F6</b>	Tension missing on a generator part (right or left) - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE

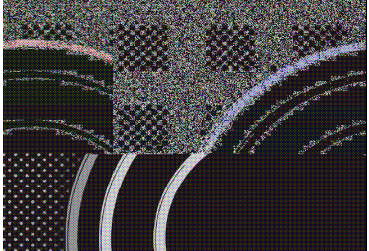
## CLEANING AND MAINTENANCE OF COOKTOP



**Fig.1**

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use. For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface. Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

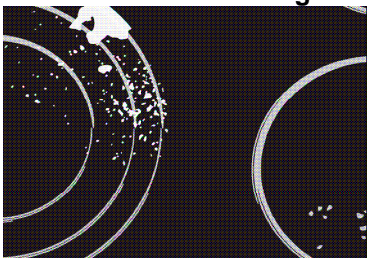
Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).



**Fig.2**

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).



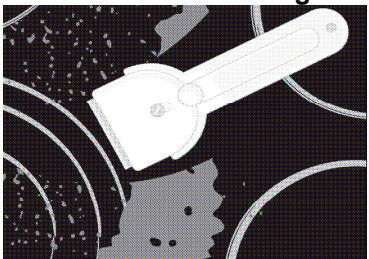
**Fig.3**

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).



**Fig.4**

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).



**Fig.5**

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

## **Cher client**

Le plan de cuisson à induction encastrable est destiné à l'usage domestique. Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux qui respectent l'environnement, ils sont recyclables et peuvent être déposés ou détruits. Pour ce motif, nous avons signalé précisément les matériaux d'emballage. Lorsque l'appareil ne sera plus utilisé et constituera un encombrement, on conseille de le livrer à une société de récupération d'appareils "hors service" afin que l'environnement ne soit pas pollué.

## **Mode d'emploi**

Les instructions d'utilisation sont destinées au consommateur. Elles décrivent l'appareil et son utilisation.

## **Instructions de raccordement**

Le raccordement doit être effectué conformément au chapitre Raccordement au réseau électrique et aux normes en vigueur. Le travail peut être effectué uniquement par un personnel spécialisé.

## **Plaquette**

La plaquette avec les caractéristiques de base est située sur la partie inférieure de l'appareil.

## **Protection du danger d'incendie**

L'appareil peut être encastré d'un côté près d'un meuble plus haut et de l'autre côté près d'un meuble d'une hauteur égale à l'appareil.

Le producteur s'engage à effectuer des améliorations régulières. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être changés sans préavis.

<b>Avertissements importants</b>	<b>32</b>
<b>Installation plaque de cuisson</b>	<b>33</b>
<b>Raccordement au réseau électrique</b>	<b>34</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>35</b>
<b>Plaque de cuisson à induction</b>	<b>37</b>
<b>Gestion de la plaque de cuisson</b>	<b>37</b>
<b>Signalisation d'erreurs</b>	<b>42</b>
<b>Nettoyage et entretien de la plaque de cuisson</b>	<b>44</b>

## **AVERTISSEMENTS** **IMPORTANTES**

- L'encastrable et le raccordement électrique de l'appareil au réseau peut être effectué uniquement par un personnel spécialisé.
- Certaines parties de l'appareil chauffent lors du fonctionnement. Faites attention aux enfants, les éloigner de l'appareil et les avertir du danger de brûlures.
- La graisse surchauffée peut facilement prendre feu. Utilisez toutes les précautions lors de la préparation des aliments qui nécessitent l'utilisation de lard ou d'huile (par ex: frites).
- Les zones de cuisson ne doivent pas fonctionner sans les casseroles.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer l'environnement.
- La plaque à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les objets pointus peuvent railler les surfaces.
- Ne pas poser sur la plaque à induction les objets comme les couteaux, les fourchettes ou les couvercles car ils peuvent chauffer.
- La préparation des aliments dans des récipients en plastique ou en aluminium est interdite. Sur la plaque de cuisson en vitrocéramique chaude, il ne faut pas mettre des objets en plastique ou en aluminium.
- Attention au câble électrique de tout autre appareil qui ne soit pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- Ne pas conserver sous l'appareil des objets sensibles à écarts de température (par ex: des détergents, sprays, etc..).
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson à induction cassée ou craquelée. Si vous notez quelques défauts, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- En cas de perturbations, débrancher le câble d'alimentation électrique et appeler le Service d'Assistance.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des appareils à vapeur ou à haute pression.
- L'appareil est produit selon les standards de sécurité en vigueur.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Attention à ne pas faire tomber sur la surface en vitrocéramique des objets ou de la vaisselle. Même les objets légers (par exemple une salière) peuvent fissurer ou endommager la plaque en vitrocéramique.
- Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four équipé d'un système pyrolytique, il ne devrait pas être mis en fonction lorsque la procédure pyrolytique est en cours car il pourrait provoquer le déclenchement de la protection de surchauffe de la plaque de cuisson.
- Ne pas raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (par ex: risque de surchauffe).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet normal mais doit être porté au point de récolte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.**

**En assurant l'élimination de ce produit de façon appropriée, ça évitera des éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé, qui pourraient découler d'une élimination inadaptée du produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter le bureau communal, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où a été acquis le produit.**

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

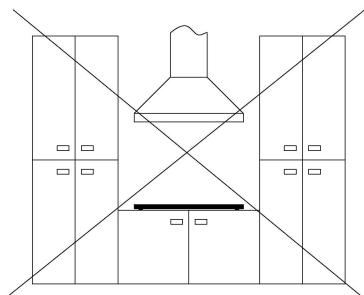
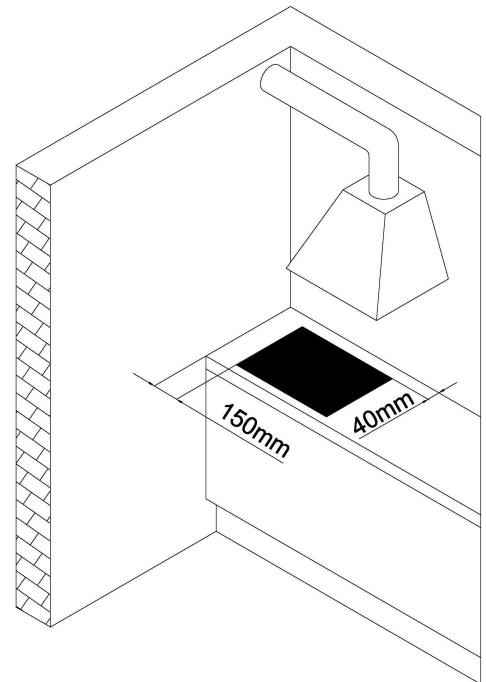
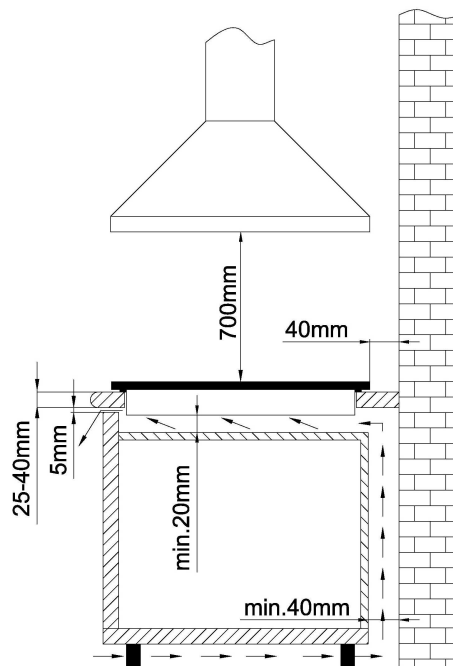
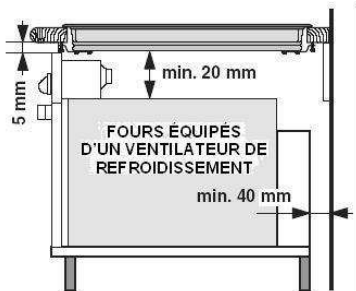
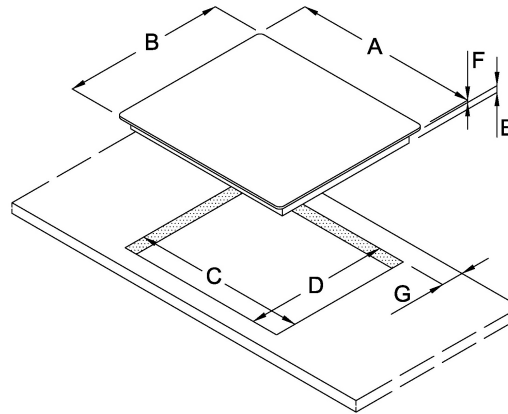
### ENCASTREMENT PLAQUE DE CUISSON

#### Avertissements importants

- L'encastrement de l'appareil et le raccordement au réseau électrique peut être effectué uniquement par un personnel qualifié.
- Le revêtement des parois de l'appareil encastrable doit être traité avec des colles résistantes à 100°C (s'il ne résiste pas aux températures aussi élevées, il pourrait changer de forme et de couleur).
- L'appareil peut être encastré sur le plan de travail où la profondeur du meuble est de  $\geq 600$  mm.
- Après le montage, l'appareil encastrable doit avoir libre accès aux deux éléments fixés, en partant de la partie inférieure.
- Tous les meubles suspendus de la cuisine doivent être placés à des hauteurs qui ne dérangent pas les procédés de travail.
- La distance entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante doit respecter les indications de montage. La distance minimum est de 700 mm.
- Sur le plan de travail peuvent être mis des encadrements en bois massif à condition de respecter la distance minimum (voir le dessin).
- La distance minimum entre le panneau avec la plaque de cuisson et la paroi arrière est signalée sur le dessin.

### Mesures de coupe panneau de cuisson à induction encastrable

A	590 mm
B	520 mm
C	560 mm
D	490 mm
E	53 mm
F	5 mm
G	50 mm

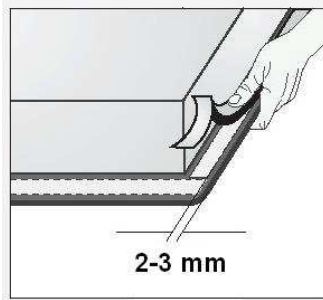


- Le plan de cuisson peut être encastré uniquement sur le plan de travail d'une épaisseur entre 25 et 40 mm.
- L'élément inférieur de la cuisine ne doit pas avoir le tiroir. Il doit être équipé d'une barre horizontale qui doit être distante de 20 mm de la surface de travail inférieure. L'espace entre la barre et la plaque de cuisson doit rester vide.
- Sur la partie arrière du meuble, il doit y avoir la coupe d'une hauteur minimum de 50 mm sur toute la largeur du meuble.
- L'encastrement du four sous le panneau de cuisson est possible avec des fours avec un ventilateur réfrigérant.

Avant d'installer le four, il faut enlever dans la zone d'ouverture la paroi arrière du meuble.

Il doit y avoir aussi une ouverture minimum de 5 mm sur la partie avant.

### Installing the foam gasket



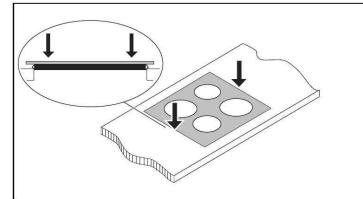
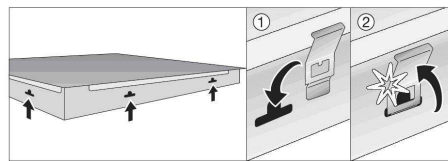
### Procédure d'encastrement

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
  - Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
  - The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
  - When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.
- Le plan de travail doit être complètement droit.
  - Protéger les surfaces coupées.
  - Raccorder la plaque de cuisson au réseau d'alimentation (regarder les instructions de raccordement).
  - Positionner la plaque de cuisson sur l'ouverture coupée au préalable.
  - Pousser fortement contre le plan de travail.



### RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- Le raccordement électrique peut être effectué uniquement par un personnel qualifié. La protection du raccordement électrique doit respecter les normes en vigueur.
- Les connecteurs de raccordement sont à la portée lorsque vous ouvrez le couvercle des conducteurs.
- Avant le raccordement il faut vérifier que la tension écrite sur la plaquette corresponde à la tension du réseau électrique.
- La plaquette de la plaque en vitrocéramique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.
- L'appareil fonctionne s'il est raccordé au courant alternatif 220-240V ~.
- Lors du raccordement direct au réseau, un interrupteur omnipolaire est interposé entre l'appareil et le réseau avec une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement et répondant aux normes en vigueur. Des interrupteurs LS ou des soupapes de limitation sont conseillés.
- Le raccordement doit être choisi selon la possibilité d'installation du courant électrique et des soupapes de limitation.
- Pour la sécurité contre l'incendie, les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble plus haut et de l'autre côté contre le meuble de la même hauteur que l'appareil.
- Les parties de raccordement électrique, et les parties isolées doivent être protégées de la possibilité d'être touchées.

### Adaptation de base des capteurs de l'environnement

Après chaque raccordement au réseau électrique, on effectue automatiquement l'adaptation de base qui assure la fonction optimale des capteurs. Tous les écrans s'allument pendant quelques secondes. Lors de l'adaptation des capteurs, il ne doit y avoir aucun objet. Sinon, l'adaptation s'interrompt jusqu'à ce que vous enleviez les objets. Pendant ce temps, vous ne pouvez pas utiliser le panneau de cuisson.

### Calibrage initial de l'unité de commande

L'unité de commande a un calibrage initial des capteurs pour adapter leur sensibilité aux conditions de l'environnement et de l'utilisateur. Chaque fois que la plaque est connectée au réseau ou qu'il manque de la puissance qui génère un rétablissement de l'unité de commande, la première fois que le capteur de blocage est appuyé, la sensibilité des capteurs est réadaptée. Le premier toucher du capteur de blocage doit être fait dans certaines conditions:

- Ne pas utiliser des gants.
- Utiliser un doigt propre.
- Toucher le verre (toucher léger).

### ATTENTION!

Avant toute intervention, débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit être raccordé selon la tension de réseau, en suivant le schéma. Le conducteur de protection (PE) doit être raccordé à la bride de mise à la terre.

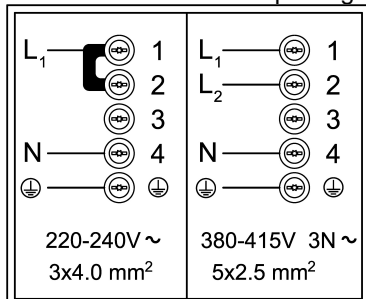
Le câble de branchement doit passer à travers l'étrier qui le protège des mouvements accidentels.

### Schéma de raccordement



Après le raccordement, allumer toutes les zones de cuisson pendant au moins 3 minutes pour vérifier leur fonctionnement.

Pour le raccordement, il faut utiliser des câbles harmonisés comme H05V2V2 (90°C) ou avec des caractéristiques égales ou meilleures.

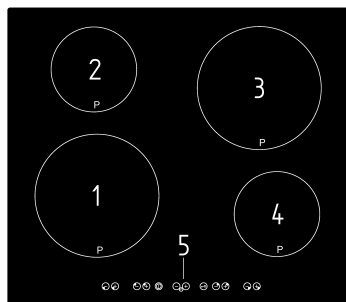


### Gestion de la puissance

Si la plaque de cuisson est déjà en fonction depuis longtemps, pour changer la limite de puissance avant de procéder à la programmation, débrancher la prise et la brancher de nouveau après 2 minutes.

La puissance prédisposée est de 2800 W mais il est possible de l'augmenter à 3500 W, 6000 W ou 7200W.

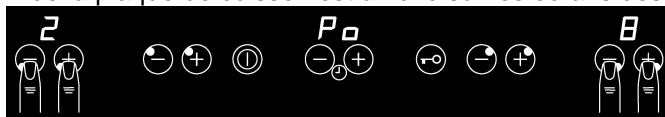
### Gestion de la puissance



#### Configuration de la limite de puissance de la plaque de cuisson

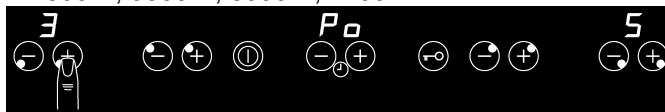
Pour configurer la limite de puissance de la plaque de cuisson, effectuer la procédure suivante:

- La nouvelle limite doit être configurée dans les 30 premières secondes du branchement de l'appareil électroménager au réseau électrique
- Les commandes à effleurement ne doivent pas être bloquées et toutes les zones de cuisson doivent être éteintes
- Appuyer simultanément sur les touches (A+, A-, D+, D-)
- Une fois que ceci est effectué, un signal sonore est émis et sur l'écran du minuteur apparaîtra "Po", le numéro indiquant la limite actuelle de puissance de la plaque de cuisson est affiché sur les écrans des zones de cuisson 1 et 4.



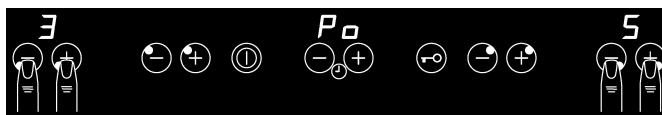
#### Pour sélectionner la nouvelle limite de puissance:

- En appuyant sur la touche (+ ou -) de n'importe quelle zone de cuisson, la limite de puissance augmentera/diminuera. Les valeurs sélectionnables sont: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



#### Pour terminer la procédure d'enregistrement de la nouvelle limite de puissance:

- Appuyer simultanément sur les touches (A+, A-, D-, D+).
- Lorsque cette opération est effectuée, la nouvelle limite de puissance de la plaque de cuisson est enregistrée et le système est configuré de nouveau.



**Pour sortir de la procédure de configuration sans sauvegarder les modifications:**

- N'effectuer aucune action pendant 60 secondes; de cette façon les modifications ne sont pas sauvegardées et le système est réinitialisé.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**7372241 - 7372141**

<b>Largeur</b>	590 mm
<b>Raccordement électrique</b>	220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
<b>Tension nominale</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Type d'interrupteurs</b>	Capteurs électroniques
<b>Zone de cuisson (Ø, mm/W)</b>	
<b>A l'avant à gauche</b>	210 , 1500 (P=2000)
<b>A l'arrière à gauche</b>	145 , 1200 (P=1600)
<b>A l'arrière à droite</b>	210 , 1500 (P=2000)
<b>A l'avant à droite</b>	145 , 1200 (P=1600)
<b>Puissance totale (W)</b>	2800
<b>P= Puissance maximum</b>	

## INSTRUCTIONS FOR USER

### Principe de fonctionnement plaque de cuisson

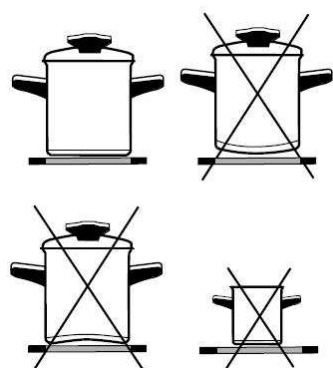
La surface est plate, sans bords, où de la saleté pourrait s'accumuler.

- La plaque de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction très puissantes. La chaleur se forme directement sur le fond de la casserole, où elle est le plus utile, sans pertes inutiles à travers la surface en vitrocéramique. Ainsi la consommation énergétique est inférieure par rapport aux zones de cuisson standards qui fonctionnent sur le principe de chauffage.
- La surface en vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement avec la chaleur qui retourne de la casserole directement réchauffée. Cette chaleur est indiquée (après l'extinction) comme "la chaleur résiduelle". Le chauffage dans la zone de cuisson à induction est assuré par la bobine à induction, insérée sous la surface en vitrocéramique. La bobine stabilise le champ magnétique; ainsi sont situés sur le fond des casseroles (qui peuvent être magnétisées) les tourbillons du courant, qui les réchauffent.

### **IMPORTANT!**

Si sur la plaque de cuisson chaude se renverse du sucre ou des aliments particulièrement sucrés, il faut le nettoyer tout de suite avec un grattoir, même si elle est encore chaude. Vous évitez ainsi d'éventuels endommagements de la surface en vitrocéramique. Ne pas nettoyer la surface en vitrocéramique encore chaude avec des produits chimiques car elle pourrait être endommagée.

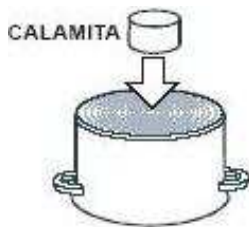
### Casseroles adaptées pour la plaque de cuisson à induction



- La zone de cuisson à induction fonctionne parfaitement si vous utilisez les casseroles adaptées.
- Durant la cuisson, les casseroles doivent rester au milieu de la zone de cuisson.
- Les casseroles adaptées qui assurent l'induction sont en acier, émaillées en acier ou en fonte. Les casseroles en acier avec le fond en cuivre ou en aluminium ou la vaisselle en verre ne sont pas adaptées.
- Si vous utilisez la casserole à pression, il faut la contrôler jusqu'à ce qu'elle atteigne la pression correcte. Au début, la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximum, ensuite, selon les indications du producteur de la casserole, abaissez la puissance de cuisson avec le capteur adapté.
- **Faire attention au moment de l'achat des casseroles à la note "rend l'induction possible".**

Zone de cuisson	Ø Min. fond de la casserole	Ø Max. fond de la casserole
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm





### Essai avec l'aimant

Avec un petit aimant, vous pouvez vérifier si le fond de la casserole peut être magnétisé. Utilisez les casseroles où l'aimant reste sur le fond.

### Reconnaissance des casseroles

Un des avantages des plaques de cuisson à induction est la reconnaissance des casseroles. Si sur la zone de cuisson il n'y a pas de casseroles ou s'il y en a avec un diamètre plus petit de la zone, il n'y a pas de gaspillages d'énergie électrique. Lorsque la plaque de cuisson est allumée, l'indicateur allume le symbole de cuisson "U". Si dans les 10 minutes vous positionnez la casserole sur la zone de cuisson, celle-ci la détecte et s'allume au niveau configuré.

Au moment où vous enlevez la casserole de la zone de cuisson, la fourniture d'énergie s'interrompt. Si sur la zone de cuisson vous positionnez les casseroles avec un diamètre plus petit et que la zone la détecte, celle-ci utilisera uniquement l'énergie nécessaire pour chauffer la casserole d'un diamètre plus petit.

### La plaque de cuisson est endommagée:

- si elle est allumée et si vous la laissez sans rien ou vous posez une casserole vide.
- Si vous utilisez les casseroles non adaptées (par ex: avec le fond pas plat ou avec **le diamètre trop petit**).
- N'utilisez pas les casseroles en argile qui rayent la surface en vitrocéramique.
- Avant de positionner la casserole sur la plaque de cuisson, elle doit être parfaitement sèche pour transmettre la chaleur et pour ne pas endommager la surface de la plaque de cuisson.
- Pour la cuisson et la friture, utilisez les casseroles qui peuvent se magnétiser, c'est-à-dire en acier, émaillées en acier ou en fonte. Uniquement dans ce cas, la plaque de cuisson à induction fonctionnera.

### Niveaux de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut être sélectionnée sur neuf niveaux différents.

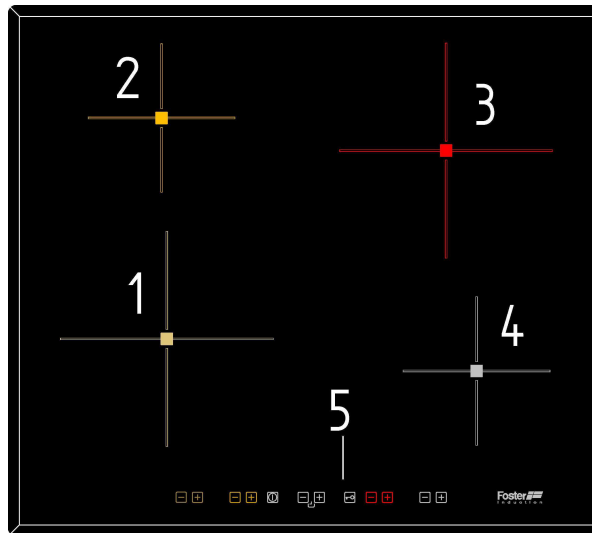
Sur le tableau sont décrits les exemples de chaque configuration.

Niveau	Intention
0	Extinction, usage de la chaleur résiduelle
1-2	Conservation aliment chaud, cuisson petites quantités d'aliment
3	Cuisson lente (poursuite cuisson après réchauffement fort)
4-5	Cuisson lente grandes quantités
6	Cuisson pour rôtir, faire revenir l'aliment
7-8	Cuisson pour rôtir l'aliment
9	Début cuisson, rôti
A	Réchauffement rapide automatique
P	Cuisson particulièrement puissante pour de grandes quantités d'aliments

### CONSEILS POUR L'ECONOMIE D'ENERGIE

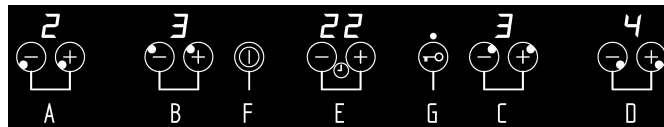
- Faites attention au moment de l'achat des casseroles, afin que le diamètre indiqué de la casserole corresponde au diamètre supérieur ou au couvercle qui est toujours supérieur au fond de la casserole.
- Les casseroles à pression sont particulièrement indiquées pour l'économie car grâce à la pression interne élevée, elles permettent de finir la cuisson plus rapidement. Avec un temps de cuisson plus bref, les vitamines des aliments se conservent mieux.
- Faites attention qu'il y ait toujours assez de liquides dans la casserole à pression sinon une surchauffe pourrait se produire et endommagerait aussi bien la casserole que le plan de cuisson.
- Couvrir toujours les casseroles avec les couvercles adaptés.
- Utilisez les casseroles adaptées pour la quantité d'aliment que vous cuisinez. Si vous utilisez uniquement la moitié de la casserole, vous gaspillerez beaucoup d'énergie électrique.

## PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION



1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Unité de commande de la plaque de cuisson

### Éléments de gestion plaque de cuisson



- A. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 1
- B. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 2
- C. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 3
- D. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 4
- E. Touches (+ et -) du minuteur pour augmenter/diminuer la configuration du temps (99 min)
- F. Touche ON/OFF pour l'allumage/extinction de la plaque de cuisson
- G. Blocage des touches (touche avec voyant pilote pour la fonction Key Lock)

### Gestion de la plaque de cuisson

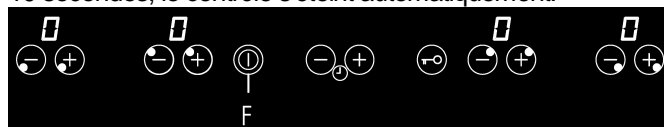
- Au moment de l'allumage de la plaque de cuisson à induction, tous les indicateurs s'allument (pour pendant un moment) La plaque de cuisson est prête à l'usage.
- La plaque de cuisson est équipée de capteurs électroniques qui s'allument si vous touchez les surfaces indiquées pendant au moins 1 seconde.
- Chaque allumage des capteurs est confirmé par un signal sonore.
- Ne positionnez pas les objets sur la surface des capteurs (Après 10 secondes la plaque s'éteint).
- Faites en sorte que la surface des capteurs soit toujours propre.

### Allumage plaque de cuisson

Lorsque la plaque est raccordée au réseau, le blocage des touches est toujours tout de suite enclenché. Pour allumer la plaque il faut avant tout, enlever le blocage en appuyant sur la touche (G), ensuite appuyer sur la touche ON/OFF (F), un signal sonore sera émis avec l'allumage consécutif de la barre de commandes.

Si le blocage est activé ou s'il y a des signaux d'erreurs, il n'est pas possible d'allumer la plaque.

Les zones de cuisson restent éteintes (tous les écrans signalent »0«) jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné. Si une sélection n'est pas faite dans un délai de 10 secondes, le contrôle s'éteint automatiquement.



## Sélection du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Avec le contrôle allumé, la première fois que l'on appuie sur la touche (+), la zone de cuisson s'allume au niveau 1.

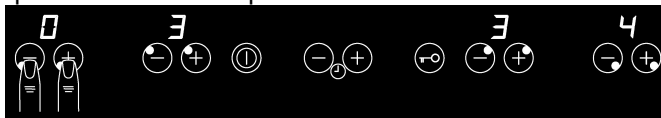
La touche (+) augmente le niveau de puissance jusqu'à un maximum de 9, alors que la touche (-) réduit le niveau jusqu'à 0 (plaque éteinte).

Avec la zone de cuisson au niveau 0, en appuyant sur la touche (-) le niveau de cuisson est porté à 9.

Si la touche (+ ou -) continue à être appuyée, l'action se répète deux fois à la seconde.

## Extinction manuelle de la zone de cuisson

En appuyant sur les touches (+ et -) en même temps s'éteint la zone de cuisson correspondante et l'écran montre le niveau de puissance 0. Nous pouvons également éteindre la zone de cuisson en appuyant sur la touche (-) jusqu'à ce que l'écran n'affiche pas le niveau 0.



## Arrêt général

L'extinction de la plaque peut être effectuée à tout moment au moyen de la touche d'allumage (F).

Lorsque la plaque de cuisson s'éteint, un signal sonore est émis et tous les écrans s'éteignent sauf si avec la présence de chaleur résiduelle ou avec un signal d'alarme, la lettre 'H' reste affichée sur l'écran correspondant à une certaine zone de cuisson.



## Capteur présence casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un propre système de reconnaissance de la présence de la casserole.

Le système est calibré pour reconnaître la présence d'une casserole qui, sur l'échelle des standards EN a le diamètre immédiatement inférieur au diamètre nominal de la zone. Si la présence de la casserole n'est pas reconnue ou si une casserole inadaptée est reconnue, le niveau de puissance clignote alternativement avec "u" sur l'écran relatif à cette zone. Après 60 secondes le niveau de puissance retourne à 0.



**Si le niveau de puissance sur l'écran clignote, si une casserole est effectivement présente sur la zone, ceci signifie en général que la casserole n'a pas la bonne dimension ou le type n'est pas adapté. Dans ce dernier cas, il faudra contrôler que la casserole soit effectivement adaptée à la cuisson à induction (marques ou notice d'instructions de la casserole).**

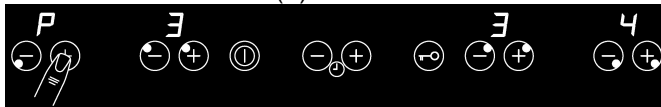
## Fonction Booster

### Activation de la fonction Booster

Cette fonction peut être activée si le touch control est allumé; elle élève le niveau de puissance au maximum pendant 10 minutes et ensuite retourne au niveau 9.

L'écran affiche la lettre 'P' lorsque la fonction est activée.

Après avoir configuré la zone de cuisson au niveau 9, il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche (+) et le booster est activé.



### Désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster se désactive automatiquement après le délai fixé de 10 min ou avant, selon le désir de l'utilisateur.

La fonction Booster est désactivée en appuyant sur la touche (-), la puissance de la zone de cuisson se réduit au niveau 9.

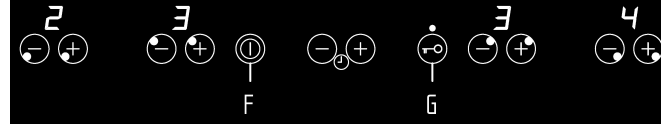
## Blocage des touches

En tenant appuyée la touche (G) s'active/se désactive la fonction correspondante. Si le led correspondant est allumé, le panneau de contrôle est bloqué.

La fonction de blocage des touches peut être activée lorsque les niveaux de cuisson sont activés ou lorsque la plaque de cuisson est éteinte. Si la plaque de cuisson est allumée, cette fonction bloque toutes les touches sauf la touche ON/OFF (F) et celui de blocage des touches (G).

Si la plaque est éteinte, cette fonction bloque toutes les touches, y compris celle de ON/OFF (F).

Si la plaque de cuisson s'éteignait avec le "blocage des touches" activé, celui-ci sera encore actif même à l'allumage successif.



**Lorsque la plaque est raccordée au réseau, la fonction "blocage des touches" résulte activée.**

### **Désactivation du blocage des touches**

Lorsque le panneau de contrôle est bloqué, le voyant est allumé, en tenant appuyée la touche (G), la fonction s'éteint et le led est désactivé.

## Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

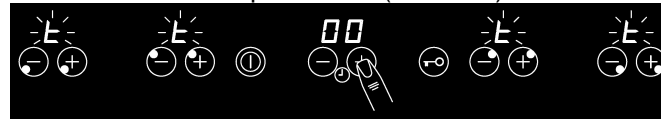
## Fonctionnement du minuteur

La valeur du minuteur peut être sélectionnée entre 1 et 99 minutes, et peut être modifiée à tout moment.

### **Activation du minuteur**

La plaque de cuisson doit être allumée.

Si le minuteur est éteint, il est possible de l'activer en appuyant sur l'une des deux touches correspondantes (E+ ou E-).



### **Activation du minuteur sur une zone de cuisson**

Après avoir sélectionné le minuteur, un "t" clignotant s'affiche sur les écrans de la zone de cuisson, au moyen des touches (+ ou -) de la zone de cuisson, l'utilisateur choisit la zone sur laquelle il veut activer la fonction du minuteur, ensuite il configure le temps en utilisant les touches (+ ou -) du minuteur (E).



### **Le minuteur peut opérer sur une seule zone de cuisson à la fois.**

La zone de cuisson sur laquelle on souhaite configurer le minuteur doit être sélectionnée toujours avant que le temps soit paramétré.

Si les touches "+" ou "-" du minuteur sont appuyées avant que la zone ait été sélectionnée, le minuteur s'éteint.

Si la sélection de la zone de cuisson ne s'effectue pas dans les 10 secondes à partir de l'activation du minuteur, celui-ci s'éteint.

Si après avoir sélectionné la zone de cuisson la configuration du temps ne s'effectue pas dans un délai de 5 secondes, le minuteur s'éteint.

A l'échéance du temps configuré sur le minuteur, la zone de cuisson qui lui est associée s'éteint.

### **Indication de la zone de cuisson sur laquelle est activé le minuteur**

La zone de cuisson sur laquelle opère le minuteur est indiquée sur le touch control au moyen d'un LED à côté de l'écran de la zone de cuisson sélectionnée. Cette option rappelle à l'utilisateur à chaque moment que sur cette zone de cuisson, la fonction du minuteur est activée.

### Configuration du temps sur le minuteur

En tenant appuyée la touche (+) ou (-) du minuteur (E), il est possible d'augmenter/diminuer automatiquement la valeur du temps, en permettant d'atteindre la configuration souhaitée plus rapidement (pendant que le minuteur est configuré, le led à côté de l'écran de la zone de cuisson clignote).

La vitesse d'augmentation/diminution de la configuration du temps augmente à partir du dixième dé clic consécutif de la configuration du minuteur.

### Début du compte à rebours

Le compte à rebours commence 5 secondes après la dernière opération sur les touches (+ et -) du minuteur (E).

Un signal sonore est émis et l'écran du minuteur et le led de la zone sur lequel a été activé le minuteur arrêtent de clignoter.

**La dernière minute sera affichée en secondes.**

### Désactivation du Minuteur

Pour désactiver le minuteur, sélectionner la valeur <00> en utilisant la touche (-) ou éteindre le minuteur en appuyant simultanément sur les touches correspondantes (E+, E-).

### Durée du signal sonore

Lorsque le temps configuré sur le minuteur se termine, un signal sonore est émis pendant 1 minute, passé ce délai il s'interrompt. Sur l'écran du minuteur l'indication <00> continue à clignoter. Le signal sonore peut être désactivé par l'utilisateur à tout moment, même pendant la première minute, en appuyant sur n'importe quelle touche du touch control.

**ATTENTION:** le minuteur peut être configuré également sur la zone de cuisson qui se trouve au niveau "0", le led restera clignotant toute la durée du compte à rebours. Dans ce cas, le minuteur peut avoir la fonction d'alarme.

## Extinction automatique de sécurité

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant le temps fixé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Le temps maximum pendant lequel une zone de cuisson peut rester allumée dépend du niveau de cuisson sélectionné.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Heures avant l'extinction de sécurité	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Le fonctionnement ininterrompu à chaque niveau de puissance de n'importe quelle zone de cuisson est limité dans le temps (voir le tableau ci-dessus). Lorsque la zone de cuisson s'éteint par le mécanisme de sécurité, sur l'écran s'éclaire le symbole »0« ou »H«, s'il y a la chaleur résiduelle.

La zone de cuisson peut être éteinte avec le capteur (A-) pour la configuration du niveau de cuisson.

Exemple:

Configurez la zone de cuisson au niveau de cuisson 5 et laissez-le fonctionner pendant un certain temps. Si vous ne changez pas le niveau de cuisson, le mécanisme de sécurité après 10 heures de fonctionnement éteindra la cuisson.

### Appareil de sécurité contre surchauffe

La plaque à induction est équipée d'un appareil de sécurité contre la surchauffe, qui protège la partie électronique des dommages.

L'appareil de sécurité fonctionne sur plusieurs niveaux.

Lorsque la température de la zone de cuisson atteint des niveaux très élevés, le ventilateur s'active en premier à deux niveaux. Si ceci ne suffisait pas, la configuration de puissance particulièrement forte est désactivée, ainsi le niveau de cuisson de certaines zones s'abaisse ou bien se met en route l'appareil de sécurité contre la surchauffe et l'éteint totalement.

Lorsque la surface se refroidit, vous avez encore à disposition toute la puissance des zones de cuisson.

Il est donc possible d'entendre lors du fonctionnement un "bourdonnement" continu dû à l'allumage du ventilateur de refroidissement. Il est possible que le ventilateur de refroidissement continu à fonctionner même après l'extinction de l'appareil.

## Visualisation des niveaux de puissance

### Niveau de puissance 0:

Sur l'écran de la zone de cuisson est affichée l'indication fixe "0". Si le générateur à induction indique la présence de chaleur résiduelle, sur l'écran sont affichés alternativement "0" et "H". L'indication disparaît uniquement lorsqu'il n'y a plus aucun danger (à 50 C).

L'écran affiche "0" jusqu'à ce que la température reste en-dessous des 50 C, alors qu'il affiche "H" si la température dépasse les 50°C.

Pour économiser l'énergie, éteindre la zone de cuisson en avance, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

### Niveaux de puissance de 1 à 9, et niveau de puissance P:

Si la présence d'aucune casserole n'est détectée ou si la présence d'une casserole en aluminium est détectée, le niveau de puissance de la plaque clignote sur l'écran. Après 60 secondes, si la présence d'aucune casserole en matériel autre que l'aluminium n'est détectée, le niveau de puissance retourne à 0.

Lorsque la présence d'une casserole en matériel autre que l'aluminium est détectée, l'indication fixe du niveau de puissance s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.

## Gestion de la puissance

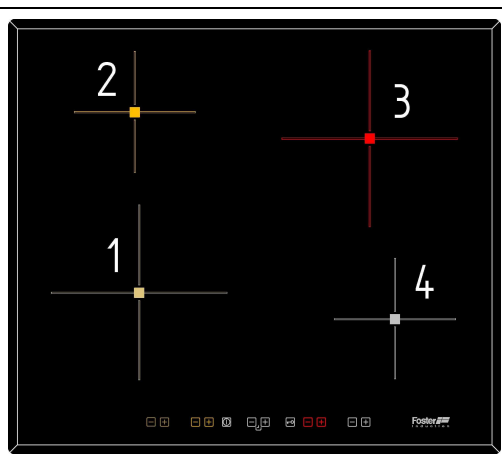
La puissance prédisposée est de 2800 W mais il est possible de l'augmenter à 3500 W, 6000 W ou 7200W.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## Gestion de la puissance pour la plaque de cuisson configurée sur la puissance limitée (ECO)

Si la plaque de cuisson est configurée sur une puissance réduite, chaque fois que l'utilisateur essaye d'augmenter la puissance, le niveau de puissance totale est calculé. Si cette valeur totale dépasse la limite de puissance configurée pour la plaque de cuisson, la puissance n'augmente pas et un signal sonore d'erreur est émis; sur l'écran de la zone de cuisson correspondante clignote la lettre "r" et le niveau de puissance effectif est affiché.

Zone de cuisson	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Niveau	Puissance (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



## Fonctions de sécurité et signalisation d'erreurs.

CODE ERREUR	DESCRIPTION ERREUR	MANUEL D'INSTRUCTIONS
r	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
u	1) See "Pan sensor" pag.30 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
H	See "Remaining heat indicator" pag.31	
c	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
FA	Bouton ON/OFF: anomalie de l'émetteur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorisée – en spécifiant le code d'erreur

<b>FC</b>	Bouton ON/OFF: anomalie du récepteur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>FE</b>	Capteur NTC du Touch Control: court-circuit du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>Ft</b>	Capteur NTC du Touch Control: ouverture du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>Fc</b>	Capteur NTC du Touch Control: surchauffe du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Eteindre la plaque de cuisson et le four éventuel en-dessous jusqu'à son complet refroidissement. Réactiver la plaque de cuisson pour vérifier toutes ses fonctions. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>FH</b>	Eeprom (mémoire) du Touch Control: anomalie de l'Eeprom du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>FJ</b>	Adc du Touch Control: anomalie de l'Adc du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F0</b>	Logiciel du Touch Control: anomalie du logiciel du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>FL</b>	Luminosité sur le Touch Control: Luminosité extérieure excessive qui empêche le calibrage des capteurs (boutons) du touch. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Enlever ou remplacer les sources lumineuses extérieures au touch. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>FU</b>	Diviseur du Touch Control: anomalie du diviseur du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F5</b>	Communication Touch control - Générateur: anomalie dans la communication entre Touch control et Générateur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F1</b>	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): court-circuit du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F2</b>	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): ouverture du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F8</b>	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): anomalie du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F7</b>	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): anomalie du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F9</b>	Générateur: Surintensité dans le générateur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
Clignotement alterné du niveau de cuisson configuré par l'utilisateur et de la lettre "c".	Surchauffe du générateur dû à l'usage intensif ou à un usage différent de celui domestique	Si persiste, contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F3</b>	Capteur NTC du Générateur: court-circuit du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur



<b>F4</b>	Capteur NTC du Générateur: ouverture du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur
<b>F6</b>	Alimentation du Générateur: il manque la tension sur une partie du générateur (droite ou gauche). Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans (droits ou gauches).	Contacter le centre d'assistance technique autorise – en spécifiant le code d'erreur

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE PLAQUE DE CUISSON

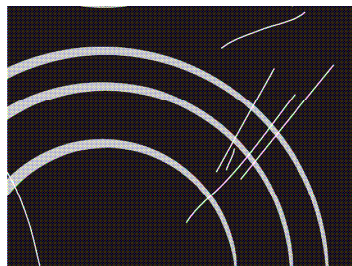


Fig.1

La surface en vitrocéramique doit être propre après chaque utilisation car chaque petite tâche qui reste brûlera sur la surface chaude.

Pour la maintenance ordinaire, utilisez des détergents spéciaux qui forment une espèce de pellicule de protection contre la saleté.

Avant toute utilisation de la surface en vitrocéramique, il faut enlever la poussière de la surface et l'éventuelle saleté sur le fond des casseroles qui pourrait rayer les zones de cuisson (Fig. 1).

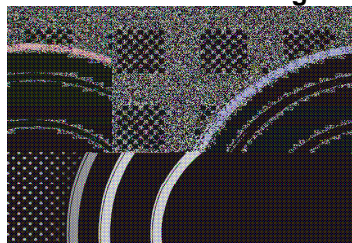


Fig.2

Attention: n'utilisez pas des éponges en acier ou des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces. Elles peuvent également être endommagées en utilisant des sprays agressifs ou des détergents inadaptés (Fig.1 et Fig.2).

La signalétique peut s'abîmer avec l'utilisation de détergents agressifs, d'éponges en acier ou des fonds de casseroles sales (Fig. 2). La petite saleté peut être éliminée avec une éponge humide et ensuite bien sécher la casserole (Fig. 3).

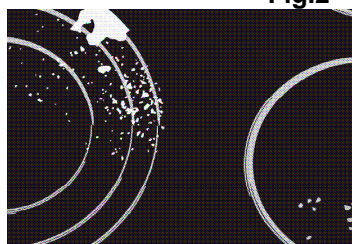


Fig.3

Les tâches d'eau peuvent être éliminées avec la solution de vinaigre, cependant, vous ne devez pas passer sur l'encadrement (pour certains modèles) car il peut perdre de sa brillance. Vous ne devez pas utiliser des détergents et des sprays agressifs pour éliminer le calcaire (Fig. 3).

La saleté plus difficile s'élimine avec des détergents spéciaux pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique. Suivez les conseils du producteur du détergent.

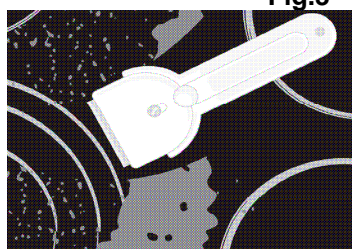


Fig.4

Attention à enlever complètement le détergent de la surface car certains résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique (Fig. 3).

La saleté plus difficile ou brûlée doit être enlevée avec un grattoir. Faites attention à ce que la poignée en plastique du grattoir ne soit pas en contact avec la plaque de cuisson chaude (Fig. 4).

Faites attention à ne pas vous faire mal quand vous utilisez le grattoir! Le sucre ou les plats qui contiennent beaucoup de sucre peuvent endommager pour toujours la surface en vitrocéramique (Fig. 5), par conséquent, il faut immédiatement éliminer avec le grattoir les résidus de sucre de la surface en vitrocéramique même si elle est encore chaude (Fig.4).



Fig.5

Le changement de couleur de la surface en vitrocéramique n'influence pas son fonctionnement ou sa stabilité. Celui-ci est le résultat de l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium ou des résidus d'aliment sur le fond de la casserole, qui sont très difficiles à éliminer.

Avertissement: Toutes les erreurs indiquées ci-dessus sont de caractère esthétique et n'influencent pas directement le fonctionnement de l'appareil. Elles ne peuvent pas être éliminées avec la garantie.



## **Sehr geehrter Kunde,**

das Einbau-Induktionskochfeld ist für den Hausgebrauch bestimmt. Für die Verpackung unserer Produkte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die recycelbar sind und gelagert oder vernichtet werden können.

Daher haben wir die Materialien der Verpackung geeignet gekennzeichnet. Wird das Gerät nicht mehr verwendet und stellt ein Hindernis dar, sollte es an einer für die Verwertung von Geräten „außer Betrieb“ übergeben werden, sodass die Umwelt nicht verschmutzt wird.

## **Bedienungsanleitung**

Die Bedienungsanleitung ist für den Verbraucher bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und dessen Verwendung.

## **Anschluss**

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß dem Kapitel Anschluss an das Stromnetz und den geltender Normen ausgeführt werden. Die Arbeit darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

## **Typenschild**

Das Typenschild mit den Basisangaben befindet sich am unteren Teil des Geräts.

## **Schutz vor Brandgefahr**

Das Gerät kann einerseits in der Nähe eines höheren Möbelstücks eingebaut werden und andererseits in der Nähe eines Möbelstücks, das die gleiche Höhe hat, wie das Gerät.

Der Hersteller setzt sich für kontinuierliche Verbesserungen ein. Das können der Text und die Abbildungen dieses Handbuchs ohne Vorankündigung geändert werden.

<b>Wichtige Hinweise</b>	<b>46</b>
<b>Installation des Kochfelds</b>	<b>47</b>
<b>Anschluss an das Stromnetz</b>	<b>48</b>
<b>Technische Eigenschaften</b>	<b>49</b>
<b>Induktionskochfeld</b>	<b>51</b>
<b>Bedienung des Kochfeldes</b>	<b>51</b>
<b>Fehleranzeige</b>	<b>56</b>
<b>Reinigung und Wartung des Kochfelds</b>	<b>58</b>

## WICHTIGE HINWEISE

- Der Einbau und der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Einige Teile des Geräts erhitzen sich während des Betriebs. Auf Kinder achten, sie nicht in die Nähe des Geräts lassen und auf die Verbrennungsgefahr hinweisen.
- Heißes Fett kann sich leicht entzünden. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, für die Fett oder Öl benötigt wird (z. B. Pommes Frites) ist besondere Vorsicht geboten.
- Die Kochzonen dürfen niemals leer, d. h. ohne Töpfe verwendet werden.
- Das Gerät nicht zum Heizen verwenden.
- Das Induktionskochfeld darf niemals als Arbeitsfläche verwendet werden. Spitze Gegenstände können die Oberfläche zerkratzen.
- Auf dem Induktionskochfeld keine Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel oder Deckel ablegen, weil sie sich erhitzen können.
- Die Zubereitung von Speisen in Kunststoff- und Aluminiumbehältern ist verboten. Auf das heiße Kochfeld aus Glaskeramik dürfen keine Gegenstände aus Plastik oder Aluminium gestellt werden.
- Darauf achten, dass das Stromkabel eines anderen Geräts die heißen Kochzonen nicht berührt.
- Unter dem Gerät keine Gegenstände aufbewahren, die empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen sind (z. B. Reinigungsmittel, Sprays, usw.).
- Das Kochfeld nicht verwenden, wenn es defekt ist oder Risse aufweist. Wird ein Defekt festgestellt, die Stromversorgung umgehend unterbrechen.
- Bei Störungen das Stromversorgungskabel abtrennen und den Kundendienst rufen.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf- bzw. Hochdruckgeräten gereinigt werden.
- Das Gerät wurde gemäß der geltenden Sicherheitsstandards hergestellt;
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Darauf achten, auf die Oberfläche aus Glaskeramik keine Gegenstände oder Geschirr fallen zu lassen. Auch leichte Gegenstände (z. B. ein Salzstreuer) können zu Sprüngen oder Beschädigungen der Platte aus Glaskeramik führen.
- Wird das Gerät über einem Ofen mit geeigneterem pyrolytischen System eingebaut, sollte es nicht eingeschaltet werden, während das pyrolytische Verfahren im Gang ist, weil der Überhitzungsschutz des Kochfeldes ausgelöst werden könnte.
- Das Kochfeld nicht mit Verlängerungen oder Mehrfachsteckern an das Stromnetz anschließen, weil sie nicht die notwendige Sicherheit garantieren (z. B. Überhitzungsgefahr).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**Das Gerät auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dass das Gerät als normaler Hausmüll zu betrachten ist, aber an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen ist.**

**Die korrekte Entsorgung dieses Produktes trägt dazu bei, potenzielle negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, die durch eine ungeeignete Entsorgung des Produktes entstehen könnten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produktes das kommunale Büro, den örtlichen Müllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem das Produkt erworben wurde, kontaktieren.**

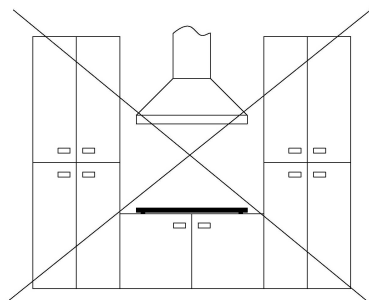
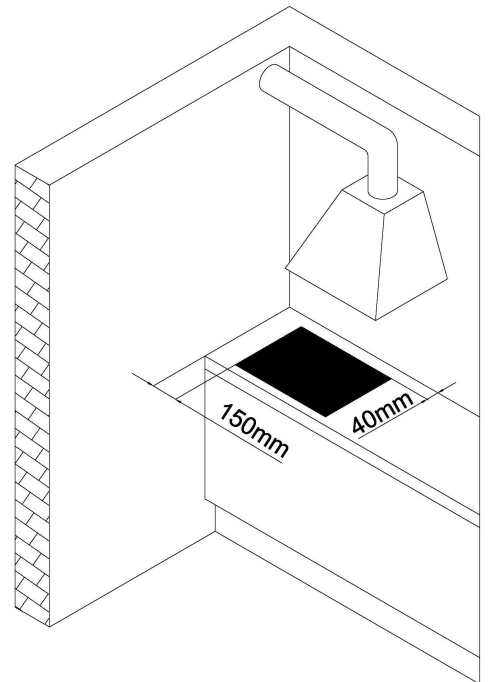
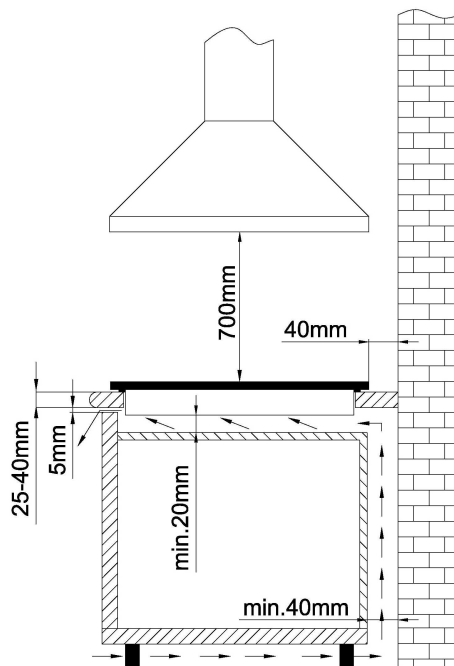
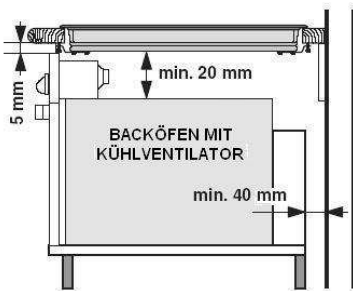
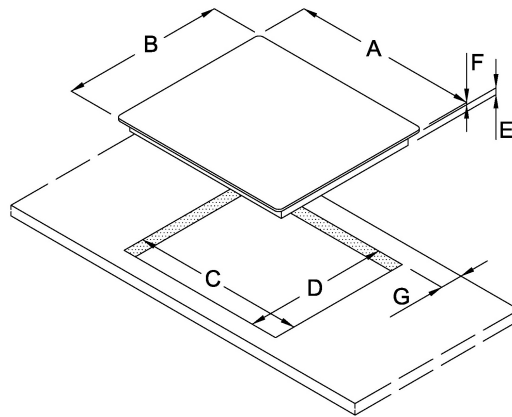
**EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD**

**Wichtige Hinweise**

- Der Einbau des Geräts und der elektrische Anschluss an das Stromnetz dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Verkleidung der Wände des Einbaugeräts muss mit Klebstoffen behandelt werden, die bis zu 100 °C resistent sind (ansonsten könnte es zu Veränderungen der Form und der Farbe kommen).
- Das Gerät kann in die Arbeitsplatte eingebaut werden, wo die Tiefe des Möbelstücks  $\geq 600$  mm beträgt.
- Nach der Montage müssen die zwei befestigten Elemente des Einbaugeräts zugänglich sein, wobei vom unteren Teil auszugehen ist.
- Alle hängenden Möbelstücke der Küche müssen auf einer Höhe positioniert werden, mit der sie die Arbeitsabläufe nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Haube muss den Angaben für die Montage der Haube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 700 mm.
- Am Kochfeld können Rahmen aus Massivholz angebracht werden, wenn der Mindestabstand eingehalten wird (siehe Zeichnung).
- Der Mindestabstand zwischen der Platte mit den Kochfeld und der hinteren Wand ist in der Zeichnung angegeben.

**Maße für den Schnitt der Platte des Einbau-Induktionkochfeldes**

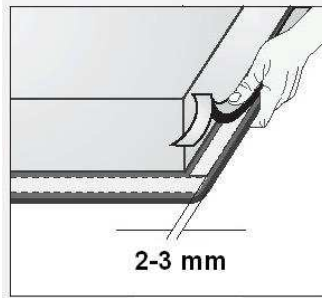
<b>A</b>	590 mm
<b>B</b>	520 mm
<b>C</b>	560 mm
<b>D</b>	490 mm
<b>E</b>	53 mm
<b>F</b>	5 mm
<b>G</b>	50 mm



- Das Kochfeld kann nur in eine Arbeitsplatte eingebaut werden, die zwischen 25 und 40 mm dick ist.
- Das untere Element der Küche darf keine Schublade haben. Sein horizontaler Balken 20 mm von der unteren Arbeitsfläche entfernt sein. Der Raum zwischen dem Balken und dem Kochfeld muss frei bleiben.
- Im hinteren Teil des Möbelstücks muss sich der Schnitt mit einer minimalen Höhe von 50 mm entlang der gesamten Breite des Möbelstücks befinden.
- Der Einbau des Ofens unter dem Kochfeld ist bei Öfen mit Kühlgebläse möglich.

Vor der Installation des Ofens muss im Öffnungsbereich die Rückwand des Möbelstücks entfernt werden. Ebenso muss eine minimale Öffnung von 5 mm im oberen Teil vorhanden sein.

## Installing the foam gasket



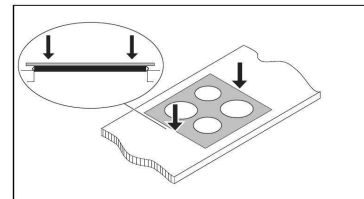
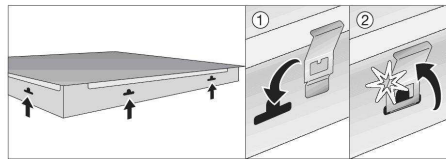
## Einbau

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
  - Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
  - The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
  - When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.
- Das Kochfeld muss vollständig gerade sein.
  - Die geschnittenen Oberflächen schützen.
  - Das Kochfeld an das Stromversorgungsnetz anschließen (siehe Anleitung für den Anschluss).
  - Das Kochfeld in der zuvor geschnittenen Öffnung positionieren.
  - Kräftig gegen die Arbeitsplatte drücken.



## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Der Stromanschluss darf nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Der Schutz des Stromanschlusses muss den geltenden Normen entsprechen.
- Die Verbindungsstecker sind erreichbar, wenn der Deckel der Leiter geöffnet wird.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung auf dem Typenschild der Spannung des Stromnetzes entspricht.
- Das Typenschild des Kochfeldes aus Glaskeramik befindet sich am unteren Teil des Geräts.
- Das Gerät funktioniert, wenn es an eine Wechselstromversorgung mit 220-240 V ~ angeschlossen wird.
- Bei dem Gerät in Anschluss an das Stromnetz wird zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein allpoliger Schalter mit einer minimalen Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorgesehen, der entsprechend der Last dimensioniert ist und den geltenden Normen entspricht. Es werden LS-Schalter oder Begrenzungsventile empfohlen.
- Der Anschluss muss gemäß der Möglichkeit der Installation des Stroms und der Begrenzungsventile gewählt werden.
- Zum Schutz vor einem Brand müssen Geräte dieser Art zwischen einem höheren Möbelstück auf der einen Seite und einem Möbelstück mit derselben Höhe wie das Gerät auf der anderen Seite eingebaut werden.
- Teile des elektrischen Anschlusses und isolierte Teile müssen geschützt werden, sodass sie nicht berührt werden können.

## Grundanpassung der Sensoren an die Umgebung

nach jedem Anschluss an das Stromnetz wird automatisch die Grundanpassung ausgeführt, die den optimalen Betrieb der Sensoren gewährleistet. Alle Displays schalten sich für einige Sekunden ein. Während der Anpassung der Sensoren dürfen keinerlei Gegenstände vorhanden sein. Andernfalls wird die Anpassung unterbrochen, bis die Gegenstände entfernt werden. Während dieser Zeit darf das Kochfeld nicht verwendet werden.

## Anfängliche Kalibrierung der Bedieneinheit

Die Bedieneinheit bedarf einer anfänglichen Kalibrierung der Sensoren, um deren Empfindlichkeit den Umgebungs- und Benutzerbedingungen anzupassen. Jedes Mal, wenn das Kochfeld an des Stromnetz angeschlossen wird oder bei einer fehlenden Stromversorgung, die eine Zurücksetzung der Bedieneinheit erzeugt, wird die Empfindlichkeit beim ersten Mal, wenn der Stoppsensor gedrückt wird, neu angepasst. Die erste Berührung des Stoppsensors muss unter gewissen Bedingungen erfolgen:

- Benutzen Sie keine Handschuhe.
- Der Finger muss sauber sein.
- Berühren Sie das Glas (leichte Berührung).

### ACHTUNG!

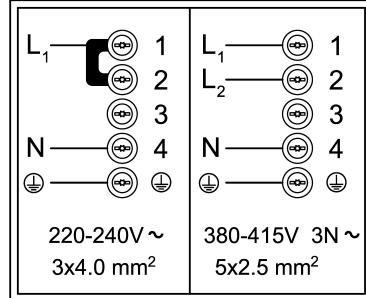
Vor jeder Arbeit am Gerät muss dieses vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät muss gemäß der Netzspannung und der Zeichnung angeschlossen werden. Der Schutzleiter (PE) muss an die Klemme der Erdung angeschlossen werden. Das Anschlusskabel muss durch den Bügel geführt werden, der dieses vor unbeabsichtigten Bewegungen schützt.

### Anschlussplan



Nach dem Anschluss alle Kochzonen für mindestens 3 Minuten einschalten, um deren Funktionsfähigkeit zu überprüfen.

Für den Anschluss müssen harmonisierte Kabel wie H05V2V2-F (90 °C) oder mit mindestens gleichwertigen Eigenschaften verwendet werden.



### Steuerung der Leistung

Ist das Kochfeld bereits seit einiger Zeit in Betrieb zum Ändern der Leistungsgrenze den Stecker abziehen und nach einigen Minuten wieder anschließen, bevor mit der Programmierung fortgefahren wird.

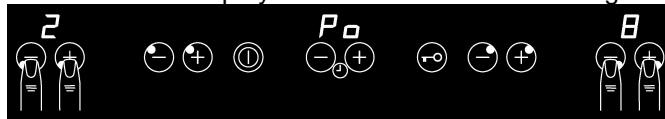
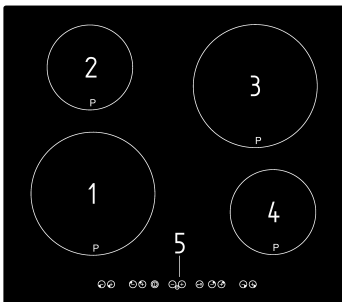
Die voreingestellte Leistung beträgt 2800 W und kann auf 3500 W, 6000 W oder 7200 W erhöht werden.

### Steuerung der Leistung

#### Einstellung der Leistungsgrenze des Kochfeldes

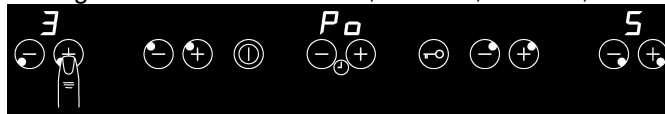
Zum Einstellen Leistungsgrenze des Kochfeldes wie folgt vorgehen:

- Die neue Grenze wird innerhalb der ersten 30 Sekunden nach dem Anschluss des Elektrogeräts an das Stromnetz eingestellt
- Die Touch-Bedienelemente dürfen nicht blockiert sein und alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein
- Gleichzeitig die Tasten (A+,A-,D+,D-) drücken
- Danach ertönt ein Tonsignal und auf dem Display des Timers erscheint „Po“ und die Nummer der momentan eingestellten Leistungsgrenze des Kochfeldes wird auf den Displays der Kochzonen 1 und 4 angezeigt.



#### Auswahl der neuen Leistungsgrenze:

- Durch Drücken der Taste (+ oder -) irgendeiner Kochzone wird die Leistungsgrenze erhöht bzw. verringert. Das können die folgenden Werte ausgewählt werden: 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W.



#### Abschluss der Einstellung der neuen Leistungsgrenze:

- Gleichzeitig die Tasten (A+, A-, D-, D+) drücken.
- Danach wird die neue Leistungsgrenze des Kochfeldes eingestellt und das System aktualisiert.



#### Verlassen der Einstellung ohne Speicherung der Änderungen:

- Für 60 Sekunden kein Bedienelemente betätigten. Dadurch werden die Änderungen nicht gespeichert und das System wird zurückgestellt.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

**7372241 - 7372141**

Breite	590 mm
Elektrischer Anschluss	220-240 V~ oder 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Nennspannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Typ der Schalter	Elektronische Sensoren
Kochzonen (Ø, mm/W)	
Vorne links	210 , 1500 (P=2000)
Hinten links	145 , 1200 (P=1600)
Hinten rechts	210 , 1500 (P=2000)
Vorne rechts	145 , 1200 (P=1600)
Gesamtleistung (W)	2800
<b>P= Maximale Leistung</b>	

## INSTRUCTIONS FOR USER

### Funktionsprinzip des Kochfelds

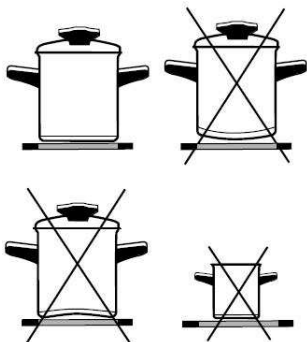
Die Oberfläche ist flach und hat keine Ränder, an denen sich der Schmutz sammeln könnte.

- Das Kochfeld besitzt leistungsstarke Induktionskochzonen. Die Wärme entsteht direkt im Boden des Topfes, wo sie am meisten gebraucht wird, ohne dass es zu unnötigen Verlusten an der Oberfläche aus Glaskeramik kommt. Dadurch ist der Energieverbrauch weitaus geringer, als bei Standardkochzonen, die auf dem Heizprinzip basieren.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik wird nicht direkt erhitzt, sondern nur durch die Wärme, die vom direkt erhitzten Topf zurückkommt. Diese Wärme wird (nach der Ausschaltung) als „Restwärme“ bezeichnet. Das Heizen in der Induktionskochzone wird durch eine Induktionsspule gewährleistet, die sich unter der Oberfläche aus Glaskeramik befindet. Die Spule stabilisiert das Magnetfeld; daher befinden sich am Boden der Töpfe (die magnetisiert werden können) die Stromwirbel, die diese erhitzen.

### **WICHTIG!**

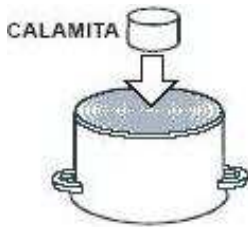
Gelangt Zucker oder eine besonders zuckerhaltige Speise auf das Kochfeld, muss dieses umgehend mit einem Schaber gereinigt werden, auch wenn es noch heiß ist. Dadurch werden mögliche Beschädigungen der Oberfläche aus Glaskeramik verhindert. Die noch heiße Oberfläche aus Glaskeramik nicht mit chemischen Produkten reinigen, weil sie dadurch beschädigt werden kann.

### Für das Induktionskochfeld geeignete Töpfe



- Die Induktionskochzone funktioniert einwandfrei, wenn die geeigneten Töpfe verwendet werden.
- Die Töpfe müssen sich während des Kochens in der Mitte der Kochzone befinden.
- Die geeigneten Töpfe, die die Induktion gewährleisten, sind aus Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen. Töpfe aus Stahl mit einem Boden aus Kupfer oder Aluminium sowie Geschirr aus Glas sind nicht geeignet.
- Bei der Verwendung des Druckkochtopfs muss dieser kontrolliert werden, bis der korrekte Druck erreicht wird. Zu Beginn arbeitet die Kochzone mit maximaler Leistung. Danach gemäß den Angaben des Herstellers des Topfes mit dem geeigneten Sensor die Kochleistung senken.
- **Beim Kauf der Töpfe auf die Angabe „für Induktion geeignet“ achten.**

Kochzonen	Min. Ø Boden des Topfes	Max. Ø Boden des Topfes
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm



### Experiment mit Magnet

Mit einem kleinen Magnet können Sie überprüfen, ob der Boden des Topfes magnetisiert werden kann. Verwenden Sie Töpfe, bei denen der Magnet am Boden haften bleibt.

### Erkennung der Töpfe

Einer der Vorteile der Induktionskochfelder ist die Erkennung der Töpfe. Befindet sich auf der Kochzone kein Topf oder Töpfe mit einem Durchmesser, der geringer ist als die Kochzone, wird kein Strom verschwendet. Wird das Kochfeld eingeschaltet, schaltet sich an der Anzeige das Kochsymbol „U“ ein. Wird innerhalb von 10 Minuten der Topf auf der Kochzone positioniert, erfasst ihn die Zone und schaltet sich mit der eingestellten Stufe ein.

Wird der Topf von der Kochzone genommen, wird die Stromversorgung unterbrochen. Wird auf der Kochzone ein Topf mit einem kleineren Durchmesser positioniert, aber die Zone nimmt diesen wahr, verwendet die Zone nur die Energie, die für das Erhitzen des Topfes mit einem kleineren Durchmesser notwendig ist.

### Das Kochfeld wird beschädigt:

- wenn es eingeschaltet ist und leer gelassen wird oder ein leerer Topf auf ihm positioniert wird;
- wenn nicht geeignete Töpfe verwendet werden (z. B. mit einem nicht flachen Boden oder **einem zu kleinen Durchmesser**).
- wenn Tontöpfe verwendet werden, die die Oberfläche aus Glaskeramik zerkratzen.
- Vor der Positionierung des Topfes auf dem Kochfeld muss dieses vollständig trocken sein, um die Hitze zu übertragen und die Oberfläche des Kochfeldes nicht zu beschädigen.
- Für das Garen und Frittieren Töpfe verwenden, die magnetisiert werden können, d. h. aus Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen bestehen. Nur dann funktioniert das Induktionskochfeld.

### Kochstufen

Die Leistung der Kochzonen kann mit neun verschiedenen Stufen ausgewählt werden.

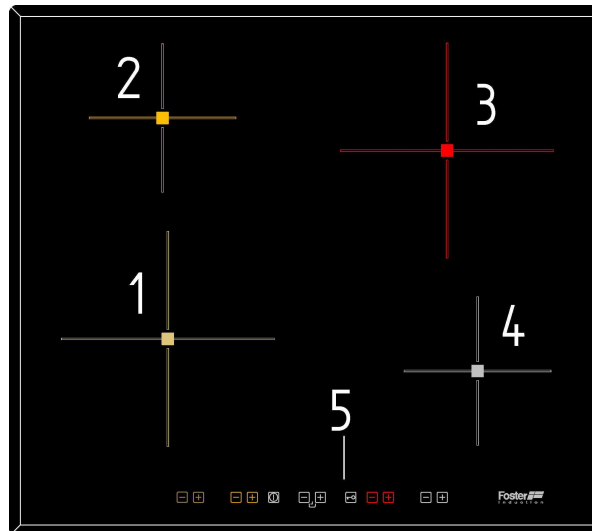
In der Tabelle werden Beispiele der einzelnen Einstellungen beschrieben.

Stufe	Ziel
0	Ausschaltung, Verwendung der Restwärme
1-2	Warmhaltung heißer Speisen, Kochen geringer Mengen von Speisen
3	Langsames Kochen (Fortsetzen des Kochens nach einer starken Erhitzung)
4-5	Langsames Kochen großer Mengen
6	Kochen zum Braten und Anbräunen der Speise
7-8	Kochen zum Braten der Speise
9	Kochbeginn, Braten
A	Schnelles automatisches Erhitzen
P	Besonders leistungsstarkes Kochen für extrem große Mengen an Speisen

### TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

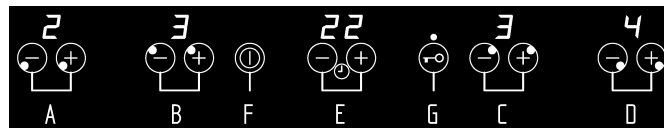
- Seien Sie beim Kauf der Töpfe vorsichtig, denn der angegebene Durchmesser des Topfes entspricht dem oberen Durchmesser oder Deckel, der stets größer ist, als der Boden des Topfes.
- Die Druckkochtöpfe sind besonders zum Energiesparen geeignet, weil sie es dank des internen Drucks ermöglichen, den Garvorgang in kürzerer Zeit zu beenden. Wegen der kürzeren Garzeit werden auch die Vitamine der Lebensmittel besser erhalten.
- Darauf achten, dass sich im Druckkochtopf stets genug Flüssigkeit befindet, weil ansonsten sowohl der Topf, als auch das Kochfeld aufgrund der Überhitzung beschädigt werden könnten.
- Die Töpfe stets mit passenden Deckeln abdecken.
- Töpfe verwenden, die für die Menge der gekochten Speise geeignet sind. Wird nur die Hälfte des Topfes verwendet, wird sehr viel Strom verschwendet.

## INDUKTIONSKOCHFELD



1. Induktionskochzone vorne links
2. Induktionskochzone hinten links
3. Induktionskochzone hinten rechts
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Bedieneinheit des Kochfeldes

### Bedienelemente des Kochfeldes



- A. Tasten (+ und -) zu Erhöhen bzw. Verringern der Leistungsstufe der Kochzone 1
- B. Tasten (+ und -) zu Erhöhen bzw. Verringern der Leistungsstufe der Kochzone 2
- C. Tasten (+ und -) zu Erhöhen bzw. Verringern der Leistungsstufe der Kochzone 3
- D. Tasten (+ und -) zu Erhöhen bzw. Verringern der Leistungsstufe der Kochzone 4
- E. Tasten (+ und -) des Timers zu Erhöhen bzw. Verringern der Zeiteinstellung (99 min)
- F. Taste ON/OFF für die Einschaltung bzw. Ausschaltung des Kochfeldes
- G. Tastensperre (Taste mit Betriebsanzeige für die Key Lock-Funktion)

### Bedienung des Kochfeldes

- Bei der Einschaltung des Induktionskochfeldes schalten sich alle Anzeigen (für einen Moment) ein. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld besitzt elektronische Sensoren, die sich einschalten, wenn die angegebenen Oberflächen für mindestens 1 Sekunde berührt werden.
- Jede Einschaltung der Sensoren wird mit einem Tonsignal bestätigt.
- Keine Gegenstände auf der Oberfläche der Sensoren positionieren. (Nach 10 Sekunden schaltet sich das Kochfeld aus.)
- Die Oberfläche der Sensoren muss stets sauber sein.

### Einschaltung des Kochfeldes

Wenn das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, ist die Tastensperre sofort eingeschaltet. Um das Kochfeld einzuschalten muss zuerst die Tastensperre durch Drücken der Taste (G) entfernt werden. Anschließend die Taste ON/OFF (F) drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und die Bedienelemente werden eingeschaltet.

Ist die Tastensperre aktiviert oder es liegt eine Fehlermeldung vor kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden.

Die Kochzonen bleiben ausgeschaltet (alle Displays zeigen „0“ an), bis eine Leistungsstufe ausgewählt wird. Findet die Auswahl ist innerhalb von 10 Sekunden statt, schaltet sich die Steuerung automatisch aus.





## Auswahl der Leistungsstufe einer Kochzone

Ist die Steuerung eingeschaltet schaltet sich die Kochzone beim ersten Drücken der Taste (+) mit der Leistungsstufe 1 ein.

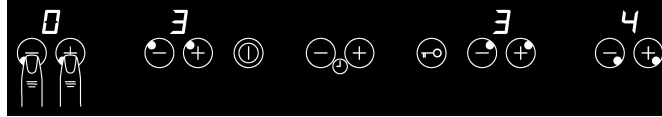
Die Taste (+) erhöht die Leistung maximal bis zur Stufe 9, wohingegen die Taste (-) die Leistung bis auf 0 verringert (Kochzone ausgeschaltet).

Befindet sich die Kochzone auf Stufe 0 wird durch Drücken der Taste (-) die Kochstufe 9 eingeschaltet.

Wird die Taste (+ oder -) weiterhin gedrückt, wiederholt sich dieser Vorgang zweimal pro Sekunde.

## Manuelle Ausschaltung der Kochzone

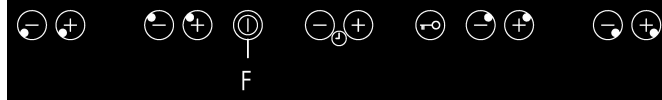
Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten (+ und -) wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet und das Display zeigt die Leistungsstufe 0 an. Die Kochzone kann auch durch Drücken der Taste (-) bis das Display die Stufe 0 anzeigt ausgeschaltet werden.



## Allgemeine Ausschaltung

Die Ausschaltung des Kochfeldes kann jederzeit durch die Taste für die Einschaltung (F) ausgeführt werden.

Wenn sich das Kochfeld ausschaltet ertönt ein Tonsignal und alle Displays schalten sich aus, als sei denn, es ist Restwärme vorhanden oder es liegt ein Alarmsignal vor. Dann bleibt der Buchstabe „H“ auf dem entsprechenden Display einer bestimmten Kochzone angezeigt.



## Sensor Topf vorhanden

Jede Kochzone besitzt ein eigenes System zu Erkennung des Vorhandenseins des Topfes.

Das System ist so geeicht, dass es das Vorhandensein eines Topfes innerhalb der EN- Standards erkennt, der einen Durchmesser hat, der unmittelbar geringer ist als der nominale Durchmesser der Zone. Wird das Vorhandensein des Topfes nicht erkannt oder ein nicht geeigneter Topf erfasst, blinkt die Leistungsstufe abwechselnd zu „u“ auf dem entsprechenden Display dieser Zone. Nach 60 Sekunden kehrt die Leistung zur Stufe 0 zurück.



**Blinkt die Leistungsstufe auf dem Display, wenn sich ein Topf auf der Zone befindet, hat der Topf im Allgemeinen nicht die geeignete Größe oder sein Typ ist nicht geeignet. In diesem Fall muss überprüft werden, ob der Topf tatsächlich für das Kochen mit Induktion geeignet ist (Zeichen oder Bedienungsanleitung des Topfes).**

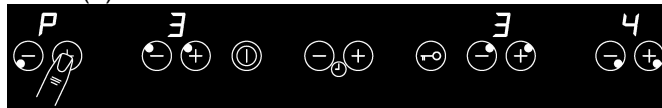
## Booster-Funktion

### **Aktivierung der Booster-Funktion**

Diese Funktion kann aktiviert werden, wenn die Touch Control-Steuerung aktiviert ist; sie wird die Leistungsstufe für maximal 10 Minuten und dann wird wieder auf Stufe 9 geschaltet.

Das Display zeigt den Buchstaben „P“, wenn die Funktion aktiviert ist.

Nach der Einstellung der Leistung auf Stufe 9 genügt das erneute Drücken der Taste (+) um die Booster-Funktion wieder zu aktivieren.



### **Deaktivierung der Booster-Funktion**

Die Booster-Funktion wird automatisch nach der festgelegten Zeit von 10 min deaktiviert oder auch früher, wenn dies der Benutzer möchte.

Die Booster-Funktion wird durch Drücken der Taste (-) deaktiviert. Die Leistung der Kochzone wird auf die Stufe 9 verringert.

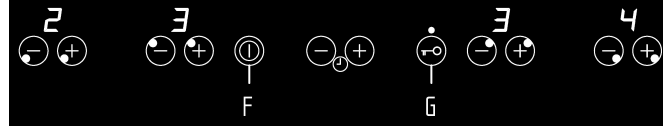
## Tastensperre

Durch Gedrückthalten der Taste (G) wird die entsprechende Funktion aktiviert bzw. deaktiviert. Ist die entsprechende LED eingeschaltet, ist das Bedienfeld blockiert.

Die Funktion der Tastensperre kann aktiviert werden, wenn die Kochstufen aktiviert sind oder das Kochfeld ausgeschaltet ist. Ist das Kochfeld eingeschaltet, blockiert diese Funktion alle Tasten mit Ausnahme der Taste ON/OFF (F) und die der Tastensperre (G).

Ist das Kochfeld ausgeschaltet, blockiert diese Funktion alle Tasten, auch die Taste ON/OFF (F).

Sollte das Kochfeld bei aktivierter Tastensperre ausgeschaltet werden, so ist diese auch bei der nächsten Einschaltung aktiviert.



**Wenn das Kochfeld an das Stromnetz angeschaltet wird, ist die Tastensperre aktiviert.**

### **Deaktivierung der Tastensperre**

Ist das Bedienfeld blockiert, ist die Kontrollleuchte eingeschaltet. Durch Drücken der Taste (G) wird die Funktion ausgeschaltet und die LED erlischt.

## Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

## Betrieb des Timers

Der Wert des Timers kann zwischen 1 und 99 Minuten gewählt werden und kann jederzeit geändert werden.

### **Aktivierung des Timers**

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Ist der Timer ausgeschaltet, kann er durch Drücken einer der beiden entsprechenden Tasten (E+ oder E-) aktiviert werden.



### **Aktivierung des Timers einer Kochzone**

Nach der Auswahl des Timers wird ein blinkendes „t“ auf den Displays der Kochzonen angezeigt. Der Benutzer wählt mit den Tasten (+ oder -) der Kochzone die Zone, für die der Timer aktiviert werden soll. Danach wird die Zeit mit den Tasten (+ oder -) des Timers (E) eingestellt.



**Der Timer kann stets bei nur einer Kochzone verwendet werden.**

Die Kochzone, für die der Timer eingestellt werden soll, muss stets ausgewählt werden, bevor die Zeit eingestellt wird.

Werden die Tasten „+“ oder „-“ des Timers gedrückt, bevor die Zone ausgewählt wird, wird der Timer ausgeschaltet.

Findet die Auswahl der Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden ab der Aktivierung des Timers statt, wird der Timer ausgeschaltet.

Wir nach der Auswahl der Kochzone die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden eingestellt, wird der Timer ausgeschaltet.

Ist die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

### **Anzeige der Kochzone, für die der Timer aktiviert ist**

Die Kochzone, für die der Timer aktiviert ist, wird auf dem Touch Control-Feld durch eine LED in der Nähe des Displays der ausgewählten Kochzone angezeigt.

Diese Option erinnert den Benutzer stets daran, dass der Timer für diese Kochzone aktiviert ist.

### **Einstellung der Zeit am Timer**

Durch Gedrückthalten der Taste (+) oder (-) des Timers (E) kann der Wert der Zeit automatisch erhöht bzw. verringert werden, wodurch die gewünschte Einstellung schneller erreicht wird. (Während der Einstellung des Timers blinkt die LED neben dem Display der Kochzone.)

Die Geschwindigkeit der Erhöhung bzw. Verringerung der Zeiteinstellung erhöht sich ab der zehnten Auslösung in Folge der Timer-Einstellung.

### **Beginn des Countdowns**

Der Countdown beginnt 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten (+ und -) des Timers (E).

Es ertönt ein Tonsignal und das Display des Timers und die LED der Zone, für die der Timer aktiviert ist, hören auf zu blinken.

**Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.**

### **Deaktivierung des Timers**

Zur Deaktivierung des Timers mit der Taste (-) den Wert <00> auswählen oder den Timer durch gleichzeitiges Drücken der entsprechenden Tasten (E+, E-) ausschalten.

### **Dauer des Tonsignals**

Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt für 1 Minute ein Tonsignal. Auf dem Display des Timers blinkt weiterhin die Anzeige <00>. Das Tonsignal kann jederzeit vom Benutzer durch das Drücken irgendeiner Taste des Touch Control-Feldes deaktiviert werden, auch während der ersten Minute.

**ACHTUNG: Timer kann auch für eine Kochzone, für die die Stufe „0“ ausgewählt ist, eingestellt werden. Die LED blinkt für die gesamte Zeit des Countdowns. In diesem Fall kann der Timer als Alarm dienen.**

Wird die Leistungsstufe nicht während der festgelegten Zeit verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die maximale Zeit, für die die Kochzone eingeschaltet bleiben kann, hängt von der ausgewählten Kochstufe ab.

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Stunden vor der Sicherheitsausschaltung	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Der ununterbrochene Betrieb jeder Leistungsstufe sämtlicher Kochzonen ist zeitlich begrenzt (siehe Tabelle oben). Wird die Kochzone aufgrund des Sicherheitsmechanismus ausgeschaltet, leuchtet auf dem Display das Symbol „0“ oder „H“, falls Restwärme vorhanden ist.

Die Kochzone kann mit dem Sensor (A-) für die Einstellung der Kochstufe ausgeschaltet werden.

Beispiel:

Die Kochzone auf Stufe 5 stellen und für einige Zeit in Betrieb lassen. Fehlt die Leistungsstufe nicht geändert, schaltet der Sicherheitsmechanismus nach 10 Betriebsstunden das Kochfeld aus.

### **Sicherheitsgerät um Schutz gegen Überhitzung**

Das Induktionskochfeld besitzt ein Sicherheitsgerät zum Schutz gegen Überhitzung, die den elektronischen Teil vor Beschädigungen schützt.

Das Sicherheitsgerät funktioniert mit mehreren Stufen.

Wenn die Temperatur der Kochzone sehr hoch ist, wird zuerst das zweistufige Gebläse aktiviert. Sollte dies nicht ausreichen, wird die besonders starke Leistungseinstellung deaktiviert. Dadurch wird die Kochstufe einiger Kochstufen verringert oder das Sicherheitsgerät zum Schutz gegen Überhitzung wird ausgelöst und schaltet das Gerät vollständig aus.

Kühlt die Oberfläche ab, steht Ihnen noch die gesamte Leistung der Kochzonen zur Verfügung.

Es ist daher während des Betriebs ein kontinuierliches Brummen aufgrund der Einschaltung des Kühlgebläses zu hören. Es ist möglich, dass das Kühlgebläse auch nach der Ausschaltung des Geräts in Betrieb bleibt.

## **Automatische Sicherheitsausschaltung**

## Anzeige der Leistungsstufen

### Leistungsstufe 0:

Auf dem Display der Kochzone wird leuchtet „0“. Der Induktionsgenerator zeigt an, dass Restwärme vorhanden ist und das Display zeigt abwechselnd „0“ und „H“ an. Die Anzeige verschwindet, wenn keine Gefahr mehr besteht (bei 50 °C). Das Display zeigt „0“ an, bis die Temperatur unter 50 °C bleibt und „H“, falls die Temperatur 50 °C überschreitet.

Zum Energiesparen die Kochzone vorzeitig ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

### Leistungsstufen von 1 bis 9 und Leistungsstufe P:

Wird das Vorhandensein des Topfes nicht erkannt oder es wird ein Topf aus Aluminium erfasst, blinkt auf dem Display der Kochzone die Leistungsstufe. Nach 60 Sekunden kehrt die Leistung zur Stufe 0 zurück, wenn kein Topf oder immer noch ein Topf aus Aluminium erkannt wird.

Wird ein Topf, der nicht aus Aluminium besteht, erfasst, wird auf dem Display der Kochzone dauerhaft die Leistungsstufe angezeigt.

## Steuerung der Leistung

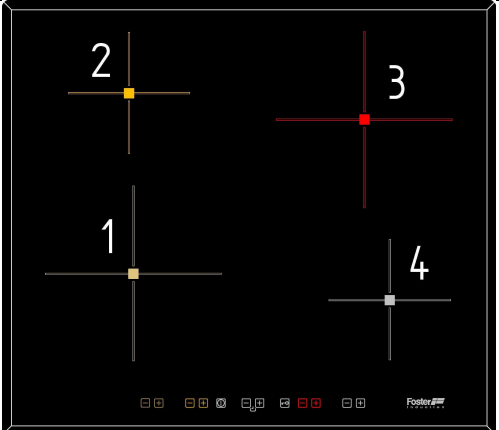
Die voreingestellte Leistung beträgt 2800 W und kann auf 3500 W, 6000 W oder 7200 W erhöht werden.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## Steuerung der Leistung für Kochfeld bei begrenzter Leistung (ECO)

Ist das Kochfeld auf eine begrenzte Leistung eingestellt, wird jedes Mal, wenn der Benutzer versucht, die Leistung zu erhöhen, die Gesamtleistungsstufe berechnet. Überschreitet dieser Gesamtwert die für das Kochfeld eingestellte Leistungsgrenze, wird die Leistung nicht erhöht und es ertönt ein Tonsignal zur Signalisierung des Fehlers. Auf dem Display der entsprechenden Kochzone blinkt der Buchstabe „r“ und es wird die tatsächliche Leistungsstufe angezeigt.

Kochzone	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Stufe	Leistung (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



## Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG DES FEHLERS	GEBRAUCHSANWEISUNG
r	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
u	1) See "Pan sensor" pag.30 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
H	See "Remaining heat indicator" pag.31	
c	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
FA	Taste ON/OFF: Störung des Senders. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
FC	Taste ON/OFF: Störung des Empfängers. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN

<b>FE</b>	NTC-Sensor des Touch Control-Feldes: Kurzschluss des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>Ft</b>	NTC-Sensor des Touch Control-Feldes: Öffnung des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>Fc</b>	NTC-Sensor des Touch Control-Feldes: Überhitzung des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Das Kochfeld und den eventuell darunter vorhandenen Ofen ausschalten und die vollständige Abkühlung abwarten. Das Kochfeld wieder einschalten, um alle Funktionen zu überprüfen. Bleibt das Problem weiter bestehen, DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>FH</b>	EEPROM (Speicher) des Touch Control-Feldes: Störung des EEPROMs des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>FJ</b>	ADC des Touch Control-Feldes: Störung des ADCs des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F0</b>	Software des Touch Control-Feldes: Störung der Software des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>FL</b>	Helligkeit auf dem Touch Control-Feld: Übermäßige externe Helligkeit verhindert die Eichung der Sensoren (Tasten) des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Die externen Leuchtquellen entfernen oder ersetzen. Bleibt das Problem weiter bestehen, DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>FU</b>	Teiler des Touch Control-Feldes: Störung des Teilers des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F5</b>	Kommunikation zwischen Touch Control-Feld und Generator: Störung bei der Kommunikation zwischen Touch Control-Feld und Generator. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F1</b>	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Kurzschluss des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F2</b>	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Öffnung des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F8</b>	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Störung des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F7</b>	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Störung des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F9</b>	Generator : Überstrom des Generators. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
Abwechselndes Blinken der vom Benutzer eingestellten Leistungsstufe und dem Buchstaben „c“.	Überhitzung des Generators aufgrund einer intensiven Verwendung oder eine Verwendung, die nicht dem Hausgebrauch entspricht	BLEIBT DAS PROBLEM WEITER BESTEHEN, DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
<b>F3</b>	NTC-Sensor des Generators: Kurzschluss des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN

F4	NTC-Sensor des Generators: Öffnung des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN
F6	Versorgung des Generators: Es fehlt Spannung an einem Teil des Generators (rechts oder links). Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt (rechts oder links).	DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN UND DEN FEHLERCODE ANGEBEN

## REINIGUNG UND WARTUNG DES KOCHFELDS

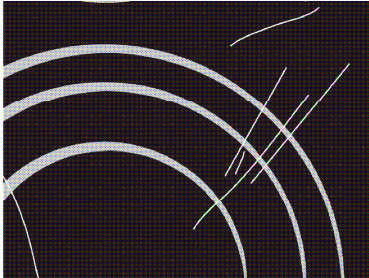


Abb. 1

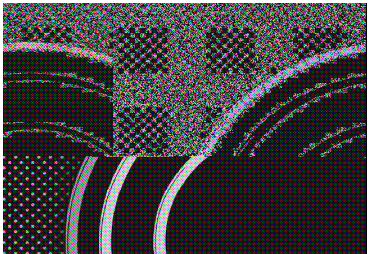


Abb. 2



Abb. 3

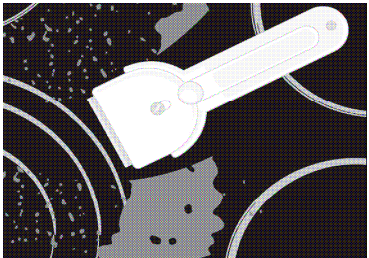


Abb. 4

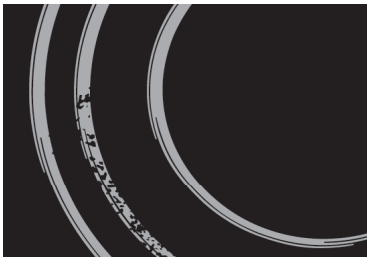


Abb. 5

Die Oberfläche aus Glaskeramik muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, weil jeder kleine Fleck, der zurückbleibt, auf der heißen Oberfläche brennt. Für die ordentliche Wartung spezielle Reinigungsmittel verwenden, die eine Art Schutzhaut gegen den Schmutz bilden.

Vor jeder Verwendung der Oberfläche aus Glaskeramik Der Staub auf der Oberfläche entfernt werden sowie eventuell am Boden des Topfes vorhandener Schmutz, der die Kochzone zerkratzen kann (Abb. 1).

**Achtung:** Keine Schwämme aus Stahl oder abrasive Reinigungsmittel verwenden, die die Oberfläche zerkratzen können. Diese kann außerdem durch aggressive Sprays oder nicht geeignete Reinigungsmittel beschädigt werden (Abb. 1 und Abb. 2).

Sie Symbole können durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Schwämme aus Stahl oder schmutzige Böden der Töpfe abgenutzt werden (Abb. 2). Kleine Schutzflecken können mit einem feuchten Schwamm entfernt werden und der Topf muss gut ab getrocknet werden (Abb. 3).

Wasserflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden, die (bei einigen Modellen) jedoch nicht auf den Rahmen gelangen darf, weil dieser dadurch an Glanz verliert. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Sprays verwenden, um den Kalk zu entfernen (Abb. 3).

Hartnäckiger Schmutz wird mit speziellen Reinigungsmitteln für die Reinigung von Oberflächen aus Glaskeramik entfernt. Die Angaben des Herstellers des Reinigungsmittels beachten.

Darauf achten, dass das Reinigungsmittel vollständig von der Oberfläche zu entfernen, weil Rückstände die Oberfläche aus Glaskeramik beschädigen können (Abb. 3).

Hartnäckiger oder eingebrannter Schmutz kann mit dem Schaber entfernt werden. Darauf achten, dass der Kunststoffgriff des Schabers das heiße Kochfeld nicht berührt (Abb. 4).

Bei der Verwendung des Schabers darauf achten, sich nicht zu verletzen. Zucker oder sehr zuckerhaltige Speisen können die Oberfläche aus Glaskeramik für immer beschädigen (Abb. 5). Daher müssen Sie umgehend mit dem Schaber von der Oberfläche aus Glaskeramik entfernt werden, auch wenn diese noch heiß ist (Abb. 4).

Diese Änderung der Farbe der Oberfläche aus Glaskeramik beeinträchtigt den Betrieb oder die Stabilität der Oberfläche nicht. Diese ist auf die Verwendung von Töpfen aus Kupfer oder Aluminium oder Essensreste am Boden des Topfes zurückzuführen und ist schwer zu beseitigen.

**Hinweis:** Alle oben angegebenen Fehler beeinträchtigen und die Ästhetik und haben keine direkte Auswirkung auf den Betrieb des Geräts. Sie können nicht unter Garantie beseitigt werden.

<b><u>Estimado Cliente:</u></b>	La placa de cocción por inducción para encastrar se destina a uso doméstico. Los embalajes de nuestros productos están hechos con materiales que respetan el ambiente, son reciclables y apropiados para ser eliminados o destruidos. Por esta razón hemos identificado adecuadamente los materiales de embalaje. Cuando el aparato ya no se utilice y se transforme en un estorbo, se recomienda llevarlo a una empresa que se dedique a la recuperación de aparatos »fuera de uso« para que no se polucione el ambiente.
<b><u>Modo de uso:</u></b>	Las instrucciones de uso están destinadas al consumidor. Describen el aparato y como se utiliza.
<b><u>Instrucciones para la conexión</u></b>	La conexión debe ser ejecutada como se indica en el capítulo Conexiones a la red eléctrica y las normas vigentes. El trabajo solo puede ser realizado por personas especializadas.
<b><u>Etiqueta</u></b>	La etiqueta con los datos de base se encuentra en la parte inferior del aparato.
<b><u>Protección contra el peligro de incendio</u></b>	El aparato se puede encastrar entre un mueble más alto que él y un mueble de su misma altura.

El fabricante se empeña en mejorar continuamente. Por esta razón el texto y las ilustraciones contenidas en este manual pueden sufrir cambios sin aviso previo.

<b>Advertencias importantes</b>	<b>60</b>
<b>Instalación de la placa de cocción</b>	<b>61</b>
<b>Conexión a la red eléctrica</b>	<b>62</b>
<b>Características técnicas</b>	<b>63</b>
<b>Placa de cocción por inducción</b>	<b>65</b>
<b>Gestión de la placa de cocción</b>	<b>65</b>
<b>Aviso de errores</b>	<b>70</b>
<b>Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción</b>	<b>72</b>

## **ADVERTENCIAS** **IMPORTANTES**

- El encastre y la conexión eléctrica del aparato a la red solo pueden ser llevados a cabo por personas especializadas.
- Algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento. No permita que los niños se acerquen al aparato y adviértalos sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa sobrecalentada se puede incendiar fácilmente. Sean extremadamente cuidadosos durante la preparación de alimentos que necesiten utilizar tocino o aceite (por ej.: patatas fritas)
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, es decir, sin las ollas.
- No use el aparato para calentar el ambiente.
- La placa de inducción no debe usarse como superficie de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden arañar la superficie.
- No apoye sobre la placa de inducción objetos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas porque pueden sobrecalentarse.
- Se prohíbe preparar alimentos en recipientes de plástico y de aluminio. No se deben poner objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción de vitrocerámica.
- Tenga precaución de que ningún cable eléctrico de otro aparato entre en contacto con la zona de cocción caliente.
- No conserve bajo el aparato objetos sensibles a cambios de temperatura (por ej.: detergentes, aerosoles, etc.)
- No use la placa de cocción por inducción si está rota o resquebrajada. Si nota cualquier defecto, interrumpa inmediatamente el suministro de electricidad.
- En caso de problemas, desenchufe el cable de corriente y llame al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se puede limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato se produce de acuerdo con los estándares de seguridad vigentes;
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- No deje caer sobre la superficie vitrocerámica objetos o vajilla. Aun objetos livianos (por ej.: un salero) pueden resquebrajar o dañar la placa de vitrocerámica.
- Si el aparato se encastra sobre un horno con sistema pirolítico, no debería utilizarse mientras transcurre el proceso pirolítico ya que puede hacer saltar la protección de sobrecalentamiento de la placa de cocción.
- No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con alargues o enchufes múltiples porque no garantizan la seguridad necesaria (por ej.: riesgo de sobrecalentamiento).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que el producto no se debe considerar como un residuo doméstico común, sino que se lo debe llevar a un centro de recolección apropiado para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.**

**Teniendo el cuidado de eliminar este producto de forma apropiada se contribuye para evitar consecuencias negativas potenciales para el ambiente y la salud, que podrían derivar de la eliminación inadecuada del producto. Para obtener informaciones más detalladas sobre el reciclaje de este producto, contacte con la municipalidad, el servicio local de eliminación de residuos o el negocio donde ha adquirido el producto.**



## INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

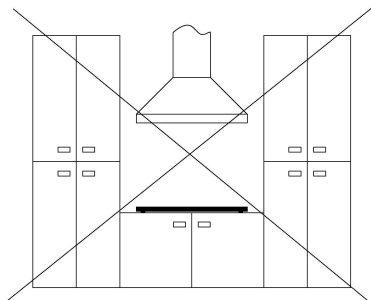
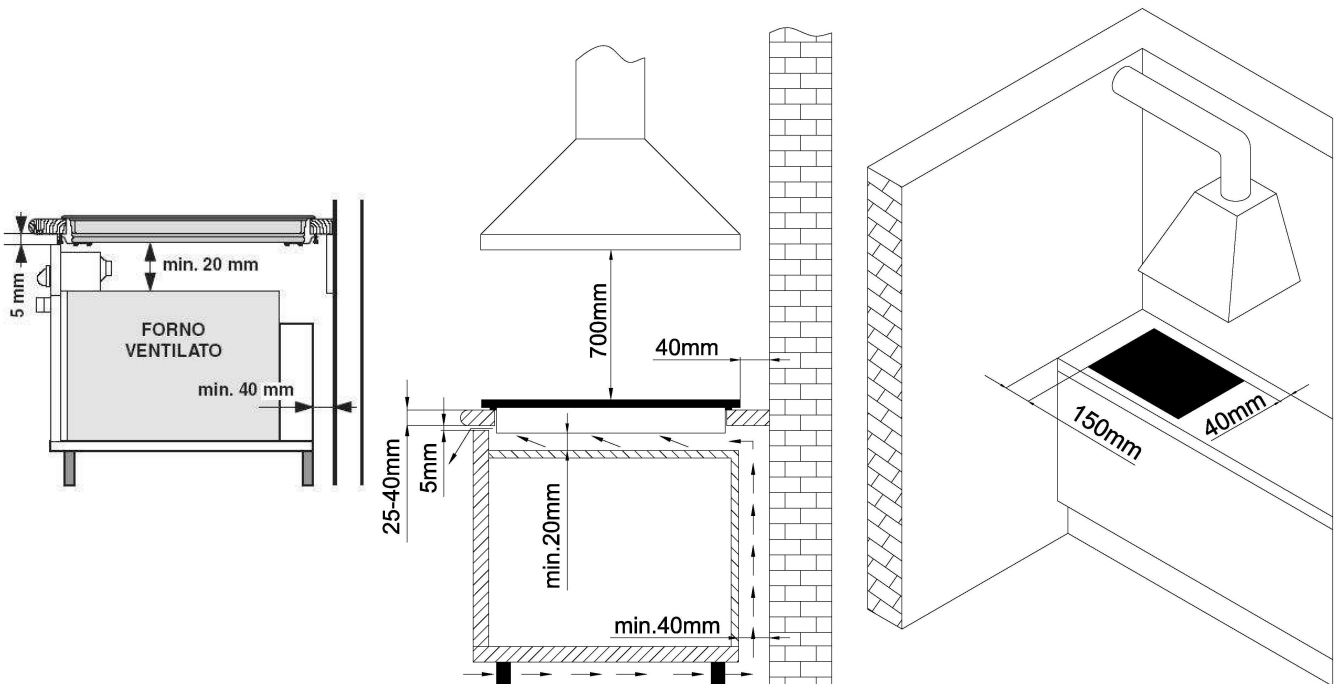
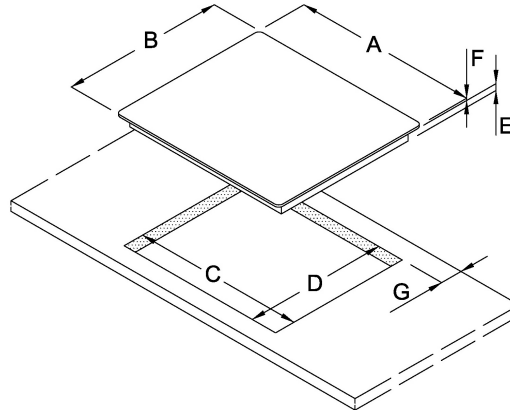
### ENCASTRE PLACA DE COCCIÓN

#### Advertencias importantes

- El encastre y la conexión del aparato a la red eléctrica solo pueden ser llevados a cabo por personas especializadas.
- En el revestimiento de las paredes del aparato de encastrar se deben utilizar colas resistentes a 100°C (si no resisten a temperaturas de esta magnitud podrían cambiar la forma y el color).
- El aparato se puede encastrar en la superficie de trabajo si la profundidad del mueble es  $\geq 600$ mm.
- Después del montaje, el aparato de encastrar debe llegar libremente a los dos elementos fijados, partiendo de la parte inferior.
- Todos los muebles de colgar de la cocina se deben ubicar a alturas que no molesten a los procesos de trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe respetar las indicaciones de montaje de la campana. La distancia mínima es de 700mm.
- Sobre la superficie de trabajo se pueden poner molduras de madera maciza siempre y cuando se respete la distancia mínima (vea el diagrama).
- La distancia mínima entre el panel con la placa de cocción y la pared posterior se indica en el diagrama.

#### Dimensiones del corte para placa de cocción por inducción de encastre

A	590mm.
B	520mm.
C	560mm.
D	490mm.
E	53mm.
F	5mm.
G	50mm.

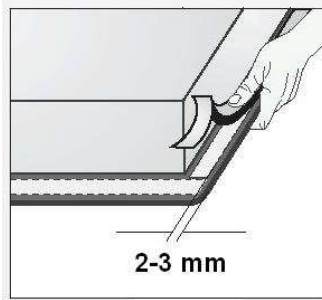


- La placa de cocción solo se puede encastrar en una superficie de trabajo cuyo espesor esté entre 25 y 40mm.
- El módulo inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe tener un barrote horizontal que debe distar 20mm. de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre el barrote y la placa de cocción debe permanecer libre.
- En la parte posterior del mueble debe haber un corte de altura mínima de 50mm. a lo largo de todo el mueble.
- Debajo de la placa de cocción se pueden encastrar hornos con ventilador enfriador.

Antes de instalar el horno es necesario eliminar la pared posterior del mueble en el área de abertura.

Además debe haber una abertura mínima de 5mm. en la parte anterior.

### Installing the foam gasket



Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

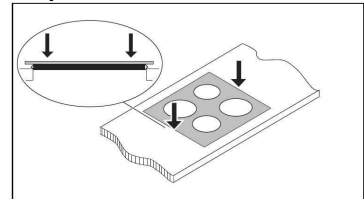
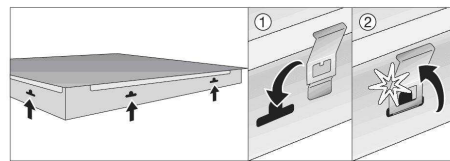
**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

### Procedimiento de encastre

- La superficie de trabajo debe estar completamente horizontal.
- Proteja las superficies cortadas.
- Conecte la placa de cocción a la red de alimentación (vea las instrucciones de conexión).
- Ubique la placa de cocción sobre la abertura que se practicó anteriormente.
- Presione con fuerza contra la superficie de trabajo.



### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica solo puede ser ejecutada por personas cualificadas. La protección de la instalación eléctrica debe respetar las normas en vigor.
- Los conectores para la conexión están al alcance cuando se abre la tapa de los conductores.
- Antes de efectuar la conexión hay que asegurarse que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red eléctrica.
- La etiqueta de la placa de cocción de vitrocerámica se ubica en la parte inferior del aparato.
- El aparato funciona si se lo conecta a corriente alterna 220-240V ~.
- En la conexión directa a la red se interpone entre el aparato y la propia red un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3mm. entre los contactos, dimensionado según la carga, y de acuerdo con las normas vigentes. Se recomiendan los interruptores LS o las válvulas limitadoras.
- La conexión debe escogerse de acuerdo con la posibilidad de instalación de la corriente eléctrica y de las válvulas limitadoras.
- Por seguridad contra incendio los aparatos de este tipo se pueden encastrar entre un mueble más alto que él y un mueble de su misma altura.
- Las partes de la conexión eléctrica y las partes aisladas se deben proteger para que no haya la posibilidad de que puedan ser tocadas.

### Adaptación básica de los sensores al ambiente

Después de cada conexión a la red eléctrica se ejecuta automáticamente la adaptación básica que asegura el óptimo funcionamiento de los sensores. Todos los visores se encienden durante algunos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto. Si así fuera, la adaptación se interrumpe hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se puede utilizar la placa de cocción.

### Calibración inicial de la unidad de mando

La unidad de mando tiene una calibración inicial de los sensores para adaptar la sensibilidad de los mismos a las condiciones ambientales y del usuario. Cada vez que la placa de cocción es desconectada de la red o hay una falta de potencia que genera un restablecimiento de la unidad de mando, la primera vez que el sensor de bloqueo es presionado la sensibilidad de los sensores es readaptada. El primer toque del sensor de bloqueo debe ser hecho en ciertas condiciones:

- No use guantes.
- Use un dedo limpio.
- Toque el vidrio (toque leve).

### ¡ATENCIÓN!

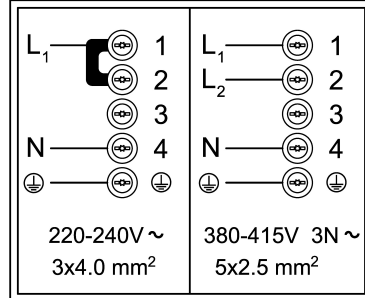
Antes de cada intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. El aparato debe estar conectado según la tensión de la red, siguiendo el esquema. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al cierre de conexión a tierra. El cable de conexión debe pasar a través de la brida que lo protege de movimientos accidentales.

### Esquema de conexión



Después de haber efectuado la conexión encienda todas las zonas de cocción durante al menos 3 minutos para controlar su funcionamiento.

En la conexión se deben usar cables armonizados como H05V2V2-F (90°C), o con características similares o mejores.



### Gestión de la potencia

En caso que la placa de cocción ya esté funcionando desde algún tiempo, para cambiar el límite de potencia antes de proceder con la programación, desenchúfela y vuelva a enchufarla después de un par de minutos.

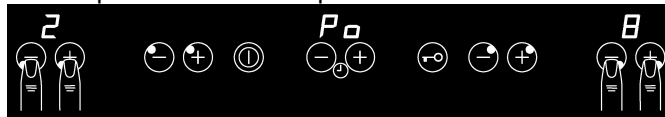
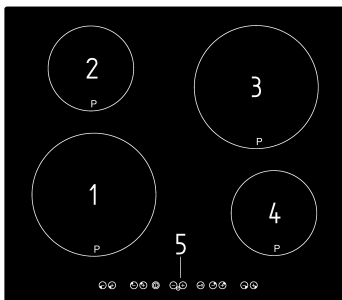
La potencia predispuesta es de 2800 W, pero se la puede aumentar a 3500 W, 6000 W o 7200 W.

### Gestión de la potencia

#### Configuración del límite de potencia de la placa de cocción

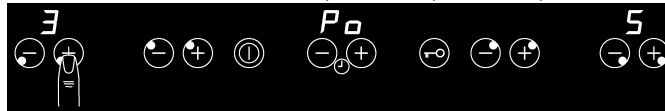
Para configurar el límite de potencia de la placa de cocción, proceda de la siguiente manera:

- El nuevo límite se configura dentro de los primeros 30 segundos de la conexión del electrodoméstico a la red eléctrica.
- Los mandos táctiles no deben estar bloqueados y todas las zonas de cocción deben estar apagadas.
- Presione al mismo tiempo las teclas (A+, A-, D+, D-)
- Después de hacer esto se emitirá una señal acústica y en el visor del temporizador aparecerá "Po"; el número que indica el límite de potencia actual de la placa de cocción aparece en el visor de las zonas de cocción 1 y 4.



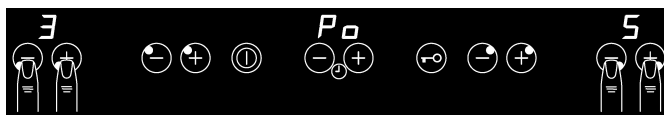
#### Para seleccionar el nuevo límite de potencia:

- Presionando la tecla (+ o -) de cualquiera de las zonas de cocción, se aumentará/disminuirá el límite de potencia. Los valores que se pueden seleccionar son: 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W.



#### Para terminar el procedimiento de registro del nuevo límite de potencia:

- Presione al mismo tiempo las teclas (A+, A-, D-, D+).
- Concluida esta operación, el nuevo límite de potencia de la placa de cocción queda registrado y el sistema se reconfigura.



**Para salir del procedimiento de configuración sin salvar las modificaciones:**

• No ejecute ninguna acción durante 60 segundos; de este modo las modificaciones no son salvadas y el sistema se restaura.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**7372241 - 7372141**

Conexión eléctrica	590 mm.
Tensión nominal	220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Tipo interruptores	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cocción (Ø, mm/W)	Sensores electrónicos
Anterior izquierda	210 , 1500 (P=2000)
Posterior izquierda	145 , 1200 (P=1600)
Posterior derecha	210 , 1500 (P=2000)
Anterior derecha	145 , 1200 (P=1600)
Potencia total (W)	2800
P=Potencia máxima	

**INSTRUCTIONS FOR USER**

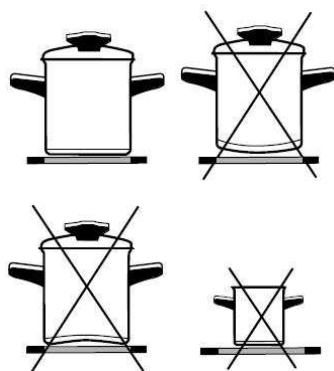
**Principio de funcionamiento de la placa de cocción**

La superficie es plana, sin bordes donde podría acumularse suciedad.  
 - La placa de cocción tiene zonas de cocción por inducción de gran desempeño. El calor se forma directamente debajo de la olla, donde es más útil, sin que haya pérdidas inútiles a través de la superficie vitrocerámica. De esta manera el consumo energético es mucho menor que el de las zonas de cocción estándar que funcionan con el principio de calentamiento.  
 - La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino solamente con el calor que vuelve de la olla directamente calentada. Este calor se indica (después de que se apaga) como »calor residual«. El calentamiento en la zona de cocción por inducción está garantizado por la bobina de inducción inserida bajo la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; por ello se encuentran en el fondo de las ollas (que se pueden magnetizar) los vórtices de la corriente, que la calientan.

**¡IMPORTANTE!**

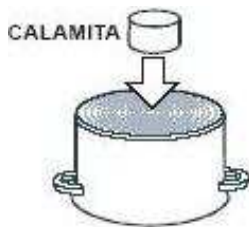
Si sobre la placa de cocción se derrama azúcar o alimento particularmente azucarado hay que limpiarlo inmediatamente con un raspador, aunque la placa aún esté caliente. De esta manera se evitan posibles daños a la superficie de vitrocerámica. No limpie la superficie de vitrocerámica caliente con productos químicos porque se puede dañar.

**Ollas adecuadas para placa de cocción por inducción**



- La zona de cocción por inducción funciona perfectamente si se usan ollas adecuadas.  
 - Durante la cocción las ollas deben estar en el centro de la zona de cocción.  
 - Las ollas adecuadas, que aseguran la inducción, son las de acero, las de acero esmaltado o las de hierro fundido. Las ollas de acero con el fondo de cobre o de aluminio y la vajilla de vidrio no son adecuadas.  
 - Si usa una olla a presión la debe controlar hasta que alcance la presión adecuada. Al principio la zona de cocción funciona a la potencia máxima, después, según las indicaciones del fabricante de la olla, con el sensor adecuado disminuya la potencia de cocción.  
 • **En el momento de comprar la olla preste atención a la nota »crea posible inducción«.**

Zonas de cocción	Ø Mín. fondo olla	Ø Máx. fondo olla
Ø 145 mm.	Ø 90 mm.	Ø 145 mm.
Ø 210 mm.	Ø 130 mm.	Ø 210 mm.



### Experimento con imán

Con un pequeño imán puede verificar si el fondo de la olla se puede magnetizar. Use aquellas ollas en las que el imán se adhiere al fondo.

### Reconocimiento de las ollas

Una de las ventajas de las placas de cocción por inducción es que reconocen las ollas. Si sobre la zona de cocción no hay ollas o las mismas tienen un diámetro menor que el de la zona, no hay desperdicio de energía eléctrica. Cuando se enciende la placa de cocción, el indicador enciende el símbolo de cocción "U". Si en un período de 10 minutos pone una olla sobre la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende al nivel configurado.

En el momento en que se quita la olla de la zona de cocción se interrumpe la alimentación de energía. Si en la zona de cocción pone ollas con diámetro muy pequeño, pero la zona la reconoce, la propia zona usará solo la energía necesaria para calentar esta olla de diámetro más pequeño.

### La superficie de cocción se daña:

- si está encendida y no se la usa, o si se pone una olla vacía.
- Si usa ollas no adecuadas (por ej.: que no tengan el fondo plano o que tengan **el diámetro demasiado pequeño**).
- No use ollas de arcilla ya que arañan la superficie de vitrocerámica.
- Antes de poner la olla sobre la placa de cocción, esta última debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor y para que no se dañifique su superficie.
- Para la cocción y fritura use ollas que se puedan magnetizar, o sea, las de acero, acero esmaltado o hierro fundido. Solo en este caso funcionará la placa de cocción por inducción.

### Niveles de cocción

Existen nueve niveles de potencia de las zonas de cocción que se puede seleccionar.

En la tabla se describen los ejemplos de cada una de las configuraciones.

Nivel	Aplicación
0	Apagado, usa el calor residual
1-2	Conserva los alimentos calientes, cocina pequeñas cantidades de alimentos
3	Cocción lenta (para continuar cocinando después de un calentamiento fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades
6	Cocción para asar, dorar el alimento
7-8	Cocción para asar el alimento
9	Inicio cocción, asado
A	Calentamiento veloz automático
P	Cocción especialmente potente para cantidades muy grandes de alimento

### CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

-En el momento en que compre las ollas preste atención porque el diámetro que se informa corresponde al diámetro superior o a la tapa, que es siempre mayor que el fondo de la olla.

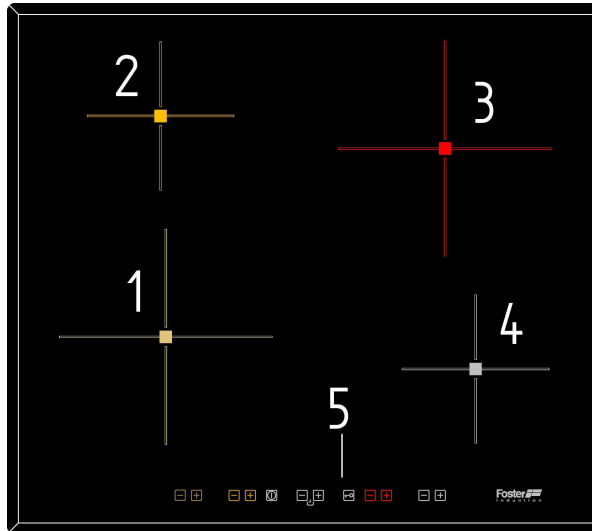
- Las ollas a presión se recomiendan especialmente para ahorrar energía porque gracias a la elevada presión interna logran finalizar la cocción en menos tiempo. Además, los tiempos de cocción más breves conservan mejor las vitaminas de los alimentos.

- Cuidar que en la olla a presión haya siempre bastante líquido porque de otra manera se puede ocasionar un sobrecalentamiento que dañificaría tanto la olla como la placa de cocción.

- Cierre las ollas siempre con tapas adecuadas.

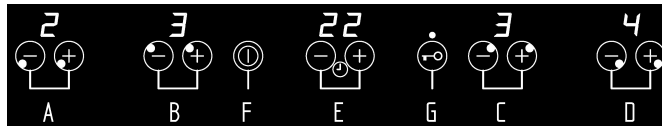
- Use las ollas adecuadas para la cantidad de alimento que cocina. Si usa solo la mitad de la olla desperdiciará mucha energía eléctrica.

## PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN



1. Zona de cocción por inducción anterior izquierda
2. Zona de cocción por inducción posterior izquierda
3. Zona de cocción por inducción posterior derecha
4. Zona de cocción por inducción anterior derecha
5. Unidad de mando de la placa de cocción

### Elementos para manejar la placa de cocción.



- A. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 1
- B. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 2
- C. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 3
- D. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 4
- E. Teclas (+ y -) del temporizador para aumentar/disminuir la configuración del tiempo (99 min.)
- F. Tecla ON/OFF para encender/apagar la placa de cocción
- G. Bloqueo de teclas (tecla con piloto para la función Key Lock)

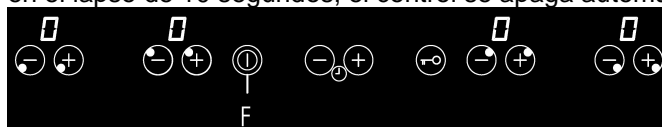
### Gestión de la placa de cocción

- En el momento que se enciende la placa de cocción por inducción se encienden todos los indicadores (durante un instante). La placa de cocción está lista para ser usada.
- La placa de cocción tiene sensores electrónicos que se encienden si usted toca las superficies indicadas durante al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores es advertido por medio de una señal acústica.
- No ponga objetos sobre la superficie de los sensores (Después de 10 segundos se apagará la placa).
- Mantenga la superficie de los sensores siempre limpia.

### Encendido de la placa de cocción

Quando se conecta la placa a la red, el bloqueo de teclas siempre se insiere inmediatamente. Para encender la placa lo primero que hay que hacer es eliminar el bloqueo presionando la tecla (G), sucesivamente presione la tecla ON/OFF. Emitirá una señal acústica con el consecuente encendido de la barra de mandos. Si el bloqueo está activo o si se indica cualquier error, no se puede encender la placa.

Las zonas de cocción permanecen apagadas (todos los visores muestran »0«) hasta que se selecciona un nivel de potencia. Si no se selecciona ningún nivel en el lapso de 10 segundos, el control se apaga automáticamente.



## Selección del nivel de potencia de una zona de cocción

Con el control encendido, la primera vez que se presiona la tecla (+) la zona de cocción se enciende en nivel 1.

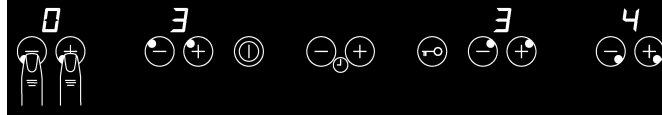
La tecla (+) aumenta el nivel de potencia hasta un máximo de 9, mientras que la tecla (-) reduce el nivel hasta 0 (placa apagada).

Con la zona de cocción en el nivel 0, presionando la tecla (-) se lleva el nivel de cocción hasta 9.

Si la tecla (+ o -) se sigue presionando, la acción se repite dos veces por segundo.

## Apagado manual de la zona de cocción

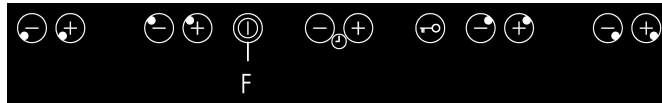
Presionando las teclas (+ y -) al mismo tiempo se apaga la zona de cocción correspondiente y el visor muestra el nivel de potencia 0. Se puede inclusive apagar la zona de cocción presionando la tecla (-) hasta que el visor muestre el nivel 0.



## Apagado general

La placa se puede apagar en cualquier momento utilizando la tecla de encendido (F).

Cuando se apaga la placa de cocción se escucha una señal acústica y se apagan todos los visores, a menos que debido al calor residual o a una señal de alarma, permanezca visible la letra 'H' en el visor correspondiente a una determinada zona de cocción.



## Sensor de ollas

Cada zona de cocción tiene su propio sistema de detección de la presencia de la olla.

El sistema está calibrado para detectar la presencia de una olla que, en la escala de los estándares EN, tiene el diámetro inmediatamente inferior al diámetro nominal de la zona. Si no se detecta la presencia de la olla o se detecta una olla no adecuada, el nivel de potencia parpadea alternativamente y aparece una "u" en el visor que corresponde a aquella zona. Después de 60 segundos el nivel de potencia vuelve a 0.



**Si el nivel de potencia que aparece en el visor parpadea, aunque haya efectivamente una olla en la zona, significa generalmente que la olla no tiene las dimensiones correctas o no es del tipo adecuado. En este último caso habrá que controlar que la olla sea efectivamente adecuada para la cocción por inducción (vea inscripciones o manual de instrucciones de la olla).**

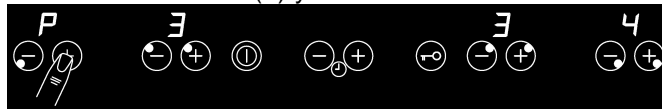
## Función Booster

### **Activación de la función Booster**

Esta función se puede activar si el touch control (control táctil) está encendido; eleva el nivel de potencia al máximo durante **10** minutos y después vuelve al nivel **9**.

El visor muestra la letra 'P' cuando se activa la función.

Después de haber configurado la zona de cocción en el nivel 9 basta presionar nuevamente la tecla (+) y se activa el booster.



### **Desactivación de la función Booster**

La función Booster se desactiva automáticamente después de un tiempo preestablecido de 10 min., e inclusive antes, según lo desee el usuario.

La función Booster se desactiva presionando la tecla (-), la potencia de la zona de cocción se reduce al nivel 9.

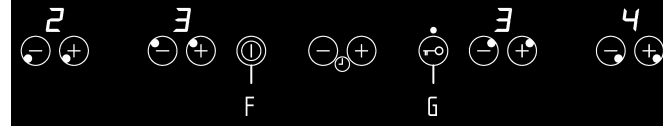
## **Bloqueo de las teclas**

Manteniendo presionada la tecla (G) se activa/desactiva la función correspondiente. Si el respectivo led está encendido, el panel de control está bloqueado.

La función de bloqueo de teclas se puede activar cuando se activan los niveles de cocción o cuando la placa de cocción está apagada. Si la placa de cocción está encendida, esta función bloquea todas las teclas menos la tecla ON/OFF y la tecla de bloqueo de teclas (G).

Si la placa está apagada, esta función bloquea todas las teclas, inclusive la de ON/OFF (F).

En caso que se apague la placa con el "bloqueo de teclas" activado, este estará aun activo la próxima vez que se encienda la placa.



**Cuando se conecta la placa a la red, la función de "bloqueo de teclas" está activa.**

### **Desactivación del bloqueo de teclas**

Cuando el panel de control está bloqueado el piloto está encendido. Manteniendo presionada la tecla (G) la función se desactiva y el led se apaga.

## **Remaining heat indicator**

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

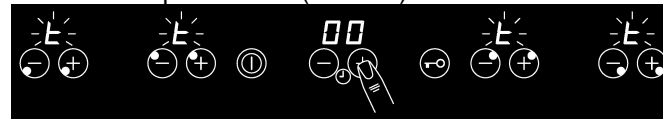
## **Funcionamiento del temporizador**

El valor del temporizador se puede seleccionar entre **1** y **99** minutos, y se puede modificar en cualquier momento.

### **Activación del temporizador**

La placa de cocción debe estar encendida.

Si el temporizador está apagado se lo puede activar presionando una de las dos teclas correspondientes (E+ o E-)



### **Activación del temporizador en una de las zonas de cocción.**

Después de haber seleccionado el temporizador, se ve una "t" que parpadea en el visor de la zona de cocción. El usuario, por medio de las teclas (+ o -) de la zona de cocción, escoge la zona en la cual desea activar la función temporizador.

Después configura el tiempo usando las teclas (+ o -) del temporizador (E).



### **El temporizador puede operar en una sola zona de cocción por vez.**

La zona de cocción en la que se quiere configurar el temporizador debe ser seleccionada siempre antes de que se establezca el tiempo.

Si se presionan las teclas "+" o "-" del temporizador antes de que se seleccione la zona, el temporizador se apaga.

Si la zona de cocción no se selecciona dentro de los 10 segundos posteriores a la activación del temporizador, éste se apaga.

Si después de haber seleccionado la zona de cocción no se configura el tiempo dentro de 5 segundos, el temporizador se apaga.

Al agotarse el tiempo configurado en el temporizador, la zona de cocción asociada al mismo se apaga.

### **Indicación de la zona de cocción en la que está activo el temporizador**

La zona de cocción en la cual opera el temporizador se indica en el touch control (control táctil) por medio de un LED cercano al visor de la zona de cocción seleccionada.

Esta opción le recuerda al usuario en todo momento que la función temporizador está activa en aquella zona de cocción.



### **Configuración del tiempo en el temporizador**

Manteniendo presionada la tecla (+) o la tecla (-) del temporizador (E), se puede aumentar/disminuir automáticamente el valor del tiempo, permitiendo alcanzar la configuración deseada más rápidamente (mientras se configura el temporizador, el led al lado del visor de la zona de cocción parpadea).

La velocidad de aumento/disminución de la configuración del tiempo aumenta a partir del décimo aumento/disminución consecutivo de la configuración del temporizador.

### **Comienzo de la cuenta regresiva**

La cuenta regresiva comienza 5 segundos después de la última operación sobre las teclas (+ y -) del temporizador (E).

Se emite una señal acústica, y el visor del temporizador y el led de la zona en la que éste se ha activado dejan de parpadear.

**El último minuto se verá en segundos.**

### **Desactivación del Temporizador**

Para desactivar el temporizador, seleccione el valor <00> usando la tecla (-) o apague el temporizador presionando al mismo tiempo las correspondientes teclas (E+, E-).

### **Duración de la señal acústica**

Cuando el tiempo configurado en el temporizador termina, se emite una señal acústica que dura 1 minuto, después del cual la señal se interrumpe. En el visor del temporizador seguirá parpadeando la indicación <00>. La señal acústica puede ser desactivada por el usuario en cualquier momento, inclusive durante el primer minuto, presionando cualquier tecla del touch control (control táctil).

**ATENCIÓN: el temporizador se puede configurar inclusive en una zona de cocción que se encuentra en nivel "0"; el led parpadeará durante toda la cuenta regresiva. En este caso el temporizador puede tener función de alarma.**

### **Apagado automático de seguridad**

Si el nivel de potencia no se modifica durante el tiempo preestablecido, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

El tiempo máximo que la zona de cocción puede permanecer encendida depende del nivel de cocción seleccionado.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas anteriores al apagado de seguridad	10	10	10	10	10	10	10	10	3

El funcionamiento ininterrumpido de cada una de las zonas de cocción en cada nivel de potencia está limitado en el tiempo (vea la tabla arriba). Cuando se apaga la zona de cocción por medio del mecanismo de seguridad, en el visor se ilumina el símbolo »0« o el »H«, si hay calor residual.

La zona de cocción puede apagarse con el sensor (A-) de configuración del nivel de cocción.

Ejemplo:

Configure la zona de cocción en nivel de cocción 5 y déjela funcionar durante un cierto tiempo. Si no cambia el nivel de cocción, el mecanismo de seguridad terminará la cocción después de 10 horas de funcionamiento.

### **Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento**

La placa de inducción tiene un dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento que protege la parte electrónica contra daños.

El dispositivo de seguridad funciona en varios niveles.

Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos se activa primero el ventilador en dos niveles. Si esto no fuera suficiente, se desactiva la configuración de potencia especialmente fuerte; de esta forma se disminuye el nivel de cocción de algunas zonas de cocción o vuelve a trabajar el dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento y lo apaga completamente. Cuando la superficie se enfría se dispone aún de toda la potencia de las zonas de cocción.

Por este motivo durante el funcionamiento se puede escuchar un zumbido continuo causado por el encendido del ventilador de enfriamiento. Puede que el ventilador de enfriamiento continúe funcionando aun después de que se apague el aparato.

## Niveles de potencia

### **Nivel de potencia 0:**

En el visor de la zona de cocción aparece la indicación fija "0". Si el generador por inducción indica que hay calor residual, en el visor se ven alternadamente "0" y "H". La indicación desaparece solamente cuando no existe más peligro (a 50 °C).

El visor muestra "0" hasta que la temperatura permanece debajo de los 50 °C, mientras que muestra "H" en caso que la temperatura supere los 50 °C.

Para ahorrar energía apague la zona de cocción anticipadamente para aprovechar el calor residual.

### **Niveles de potencia de 1 a 9, y nivel de potencia P:**

Si no se detecta que hay alguna olla o si se detecta que hay una olla de aluminio, en el visor de la placa parpadea el nivel de potencia. Después de 60 segundos, si no se detecta que hay una olla de material que no sea aluminio, el nivel de potencia vuelve a 0.

Cuando se detecta que hay una olla de un material que no es aluminio, en el visor de la zona de cocción aparece la indicación fija del nivel de potencia.

## Gestión de la potencia

La potencia predispuesta es de 2800 W, pero se la puede aumentar a 3500 W, 6000 W o 7200 W.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## **Gestión de la potencia para placa de cocción configurada con potencia limitada (ECO)**

Si la placa de cocción está configurada para una potencia reducida, cada vez que el usuario trate de aumentar la potencia se calculará el nivel de potencia total. Si tal valor total es superior al límite de potencia configurado para la placa de cocción, la potencia no aumentará y se emitirá una señal acústica de error; en el visor de la zona de cocción correspondiente parpadeará la letra "e" y se verá el nivel de potencia efectivo.

Zonas de cocción	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Nivel	Potencia (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600

## Función de seguridad e indicación de errores.

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN ERROR	QUE HACER
<b>r</b>	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
<b>u</b>	1) See "Pan sensor" pag.30 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>H</b>	See "Remaining heat indicator" pag.31	
<b>c</b>	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>C</b>	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>FA</b>	Tecla ON/OFF: anomalía del emisor Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR

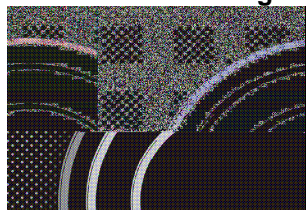
<b>FC</b>	Tecla ON/OFF: anomalía del receptor. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>FE</b>	Sensor NTC del Touch Control (control táctil): cortocircuito del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>Ft</b>	Sensor NTC del Touch Control (control táctil): abertura del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>Fc</b>	Sensor NTC del Touch Control (control táctil): temperatura excesiva del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	Apague la placa de cocción y el horno debajo de la misma, si lo hubiera, hasta que se enfríe completamente. Reactive la placa de cocción para verificar todas las funciones. Si el problema continúa, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>FH</b>	Eeprom (memoria) del Touch Control (control táctil): anomalía de la Eeprom del touch control (control táctil) Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>FJ</b>	Adc del Touch Control (control táctil): anomalía del Adc del touch control (control táctil). Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F0</b>	Software del Touch Control (control táctil): anomalía del software del touch control (control táctil). Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>FL</b>	Luminosidad sobre el Touch Control (control táctil): Luminosidad externa excesiva que impide calibrar los sensores (teclas) del touch. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	Quitar o sustituir las fuentes luminosas externas al touch. Si el problema continúa, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>FU</b>	Divisor del Touch Control (control táctil): anomalía del divisor del touch control (control táctil). Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F5</b>	Comunicación Touch Control - Generador: anomalía en la comunicación entre Touch Control y Generador. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F1</b>	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): cortocircuito del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F2</b>	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): abertura del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F8</b>	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): anomalía del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F7</b>	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): anomalía del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR

<b>F9</b>	Generador: Sobrecarga de corriente en el generador. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
El nivel de cocción configurado por el usuario y la letra "c" parpadean alternadamente.	Temperatura excesiva del generador debido al uso intensivo o a uso diferente del doméstico	SI EL PROBLEMA CONTINÚA, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO – ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F3</b>	Sensor NTC del Generador: cortocircuito del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F4</b>	Sensor NTC del Generador: abertura del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
<b>F6</b>	Alimentación del Generador: le falta tensión a una parte del generador (derecha o izquierda). Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN**



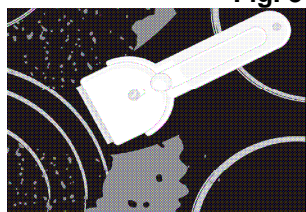
**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**



**Fig. 4**



**Fig. 5**

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada utilización ya que cualquier pequeño resto que permanezca sobre ella se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario use los detergentes especiales que forman una especie de película protectora contra suciedades.

Antes de utilizar la superficie de vitrocerámica hay que quitarle el polvo y la eventual suciedad del fondo de las ollas, ya que podrían arañar las zonas de cocción (Fig. 1).

**Atención:** no use esponjitas de acero o detergentes abrasivos que puedan arañar la superficie. También se puede dañar usando aerosoles agresivos o detergentes inadecuados (Fig. 1 y Fig. 2)

Las señalizaciones pueden desaparecer debido al uso de detergentes agresivos y esponjitas de acero, o a la suciedad en los fondos de las ollas (Fig. 2). Las suciedades más pequeñas se pueden eliminar con una esponjita húmeda. Después, la olla debe secarse bien (Fig. 3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con solución de vinagre, la que no se puede pasar por las molduras (de algunos modelos) ya que las mismas perderían el brillo. No debe usar detergentes y aerosoles agresivos para eliminar la caliza (Fig. 3).

La suciedad más rebelde se elimina con detergentes específicos para limpiar superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. Tenga cuidado de eliminar completamente el detergente de la superficie de vitrocerámica ya que cualquier residuo podría dañarla.

La suciedad más rebelde o quemada se elimina con un raspador. Tenga precaución para que el mango de plástico del raspador no entre en contacto con la placa de cocción (Fig. 4).

Tenga cuidado de no lastimarse cuando use el raspador. El azúcar o los alimentos que contengan azúcar pueden dañar permanentemente la superficie de vitrocerámica (Fig. 5). Por este motivo los residuos de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la superficie de vitrocerámica usando el raspador, aunque la superficie esté aun caliente.

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye sobre el funcionamiento o la estabilidad de la misma. Esta última es consecuencia del uso de ollas de cobre o aluminio o residuos de alimentos en los fondos de las ollas, pero es muy difícil de eliminar.

**Advertencia:** Todos los errores que se indicaron anteriormente son de carácter estético y no afectan directamente el funcionamiento del aparato. Los mismos no pueden ser eliminados en garantía.







---

**Foster S.p.A.**

via M.S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (RE) - Italy

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com) [info@fosterspa.com](mailto:info@fosterspa.com)

*Servizio post-vendita: tel. 0522-684450, fax 0522-686019,  
[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)*

*after-sales service: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,  
[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)*

*Service après-vente: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,  
[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)*

*After-Sales-Kundendienst: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,  
[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)*

*Servicio post-venta: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,  
[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)*

*Servizio ricambi: tel. 0522-684300, fax 0522-684300*

*spare parts service: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300*

*Service pièces de rechange: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300*

*Ersatzteil-Service: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300*

*Servicio repuestos: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300*





Gebbruikshandleiding

Руководство по эксплуатации

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Manual de instruções



## **Geachte klant,**

De inbouw inductiekookplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Voor de verpakking van onze producten worden materialen gebruikt die het milieu respecteren, ze zijn recycleerbaar en geschikt om gestort of vernietigd te worden.

Om deze reden hebben de materialen voor de verpakking op geschikte wijze gemarkeerd. Wanneer het toestel niet meer gebruikt en verwijderd wordt, is het aanbevolen om het te versturen naar een bedrijf voor recyclage van toestellen »buiten gebruik« zodat het milieu niet wordt vervuild.

## **Gebruiksaanwijzingen**

De gebruiksaanwijzingen zijn bestemd voor de gebruiker. Ze beschrijven het toestel en zijn gebruik.

## **Instructies voor aansluiting**

De aansluiting moet worden uitgevoerd volgens de beschrijving in het hoofdstuk Aansluiting op het elektrische net, conform met de geldende normen. Deze interventie mag enkel door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

## **Label**

Het label met de basisgegevens bevindt zich onderaan het toestel.

## **Bescherming tegen brandgevaar**

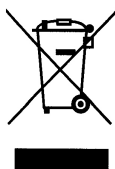
Het toestel kan ingebouwd worden enerzijds nabij een meubel dat hoger is en anderzijds nabij een meubel met dezelfde hoogte als het toestel.

De fabrikant stelt zich tot doel om voortdurend verbeteringen aan te brengen. Om deze redenen kunnen de tekst en de afbeeldingen in deze handleiding zonder voorafgaande verwittiging gewijzigd worden.

<b>Belangrijke waarschuwingen</b>	<b>4</b>
<b>Installatie kookplaat</b>	<b>5</b>
<b>Aansluiting op het elektrische net</b>	<b>6</b>
<b>Technische kenmerken</b>	<b>7</b>
<b>Inductiekookplaat</b>	<b>9</b>
<b>Bediening kookplaat</b>	<b>9</b>
<b>Signalering van fouten</b>	<b>14</b>
<b>Schoonmaak en onderhoud van de kookplaat</b>	<b>16</b>

## **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

- De inbouw en de elektrische aansluiting van het toestel op het net mag enkel door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
- Sommige onderdelen van het toestel warmen op tijdens de werking. Let op uw kinderen, laat ze niet in de buurt van het toestel komen en waarschuw hen voor gevaar voor brandwonden.
- Oververhit vet kan gemakkelijk ontbranden. Wees uiterst voorzichtig tijdens de bereiding van voedingswaren waarvoor spek of olie wordt gebruikt (vb. frietjes).
- De kookzones mogen niet in werking zijn zonder potten erop.
- Gebruik het toestel niet om de ruimte te verwarmen.
- De inductieplaat mag niet als werkblad worden gebruikt. Scherpe voorwerpen kunnen krassen op het oppervlak maken.
- Leg geen voorwerpen op de inductieplaat, zoals messen, vorken, lepels of deksels, omdat die zeer warm kunnen worden.
- Het is verboden om voedingswaren in recipiënten van plastic of aluminium klaar te maken. Op de warme vitrokeramische kookplaat mogen geen voorwerpen in plastic of aluminium worden gelegd.
- Let op dat de elektrische kabel van een ander toestel niet in contact komt met de warme kookzones.
- Bewaar geen producten die gevoelig zijn voor temperatuurschommelingen (vb. schoonmaakproducten, sprays enz.) onder het toestel.
- Gebruik de inductiekookplaat niet als die gebroken of gebarsten is. Indien u een defect vaststelt, dient u onmiddellijk de elektrische voeding te onderbreken.
- In geval van storingen moet u de elektrische voedingskabel loskoppelen en de technische dienst contacteren.
- Het toestel mag niet met stoomapparaten of onder hoge druk worden schoongemaakt.
- Het toestel werd geproduceerd volgens de geldende veiligheidsnormen;
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Let op dat er geen voorwerpen of vaatwerk op het vitrokeramische oppervlak vallen. Ook licht voorwerpen (vb. een slakom) kan de vitrokeramische plaat doen barsten of beschadigen.
- Indien het toestel boven een oven voorzien van een pyrolytisch systeem wordt ingebouwd, mag die niet in werking worden gesteld terwijl het pyrolytische proces bezig is, omdat dit de beveiliging tegen oververhitting van de kookplaat kan laten doorslaan.
- Sluit de kookplaat niet op het elektrische net aan via verlengkabels of verdeelstekkers, omdat die niet de nodige beveiliging garanderen (vb. gevaar voor oververhitting).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het product niet beschouwd mag worden als gewoon huishoudelijk afval, maar naar een speciaal inzamelpunt moet worden gebracht voor recyclage van elektrische en elektronische apparaten.**

**Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt verwijderd, draagt u bij om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid te vermijden, die kunnen voortvloeien uit een onjuiste verwijdering van het product. Raadpleeg de gemeentelijke dienst, de plaatselijke dienst voor verwijdering van afvalstoffen of de winkel waar het product werd aangekocht voor meer details over recyclage van dit product.**

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

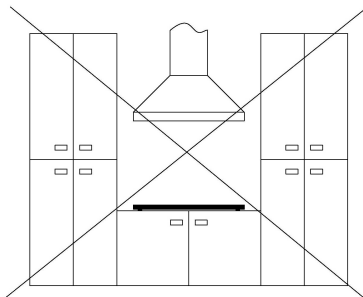
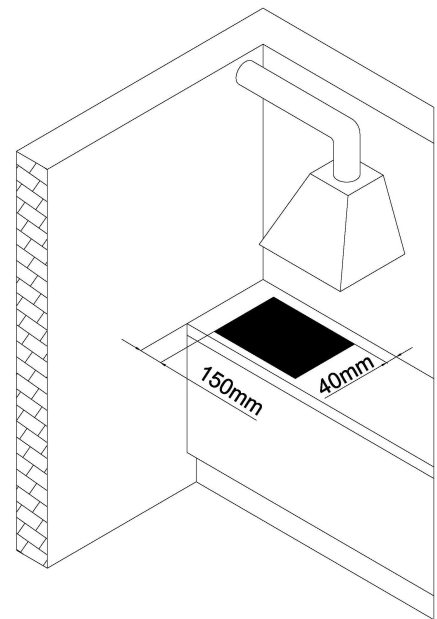
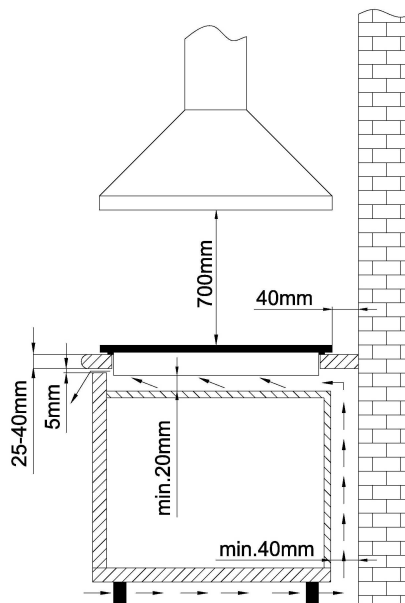
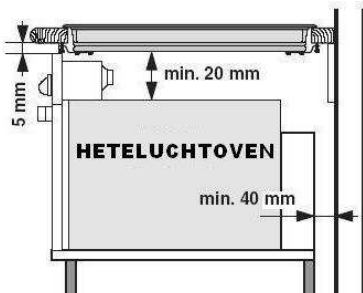
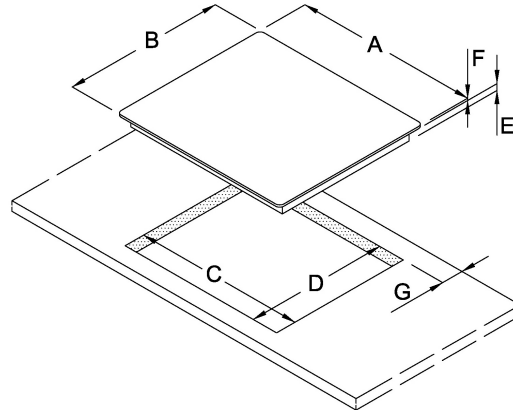
### INBOUW KOOKPLAAT

#### Belangrijke waarschuwingen

- De inbouw van het toestel en de aansluiting op het elektrische net mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- De bekleding van de wanden van het inbouwtoestel moet behandeld worden met lijm die bestand is tot 100°C (indien niet bestand tegen dergelijke hoge temperaturen kunnen vorm en kleur veranderen).
- Het toestel moet worden ingebouwd op een werkblad waar de diepte van het meubel  $\geq 600$ mm is.
- Na montage moet het inbouwtoestel onderaan vrije toegang hebben tot de twee vastgemaakte elementen.
- Alle keukenmeubelen aan de muur moeten op een hoogte worden geplaatst zodat ze de werkprocessen niet hinderen.
- De afstand tussen de kookplaat en de dampkap moet de aanwijzingen voor montage van de dampkap respecteren. De minimale afstand is 700 mm.
- Op het werkblad mogen massieve houten lijsten worden aangebracht, mits de minimumafstand wordt gerespecteerd (zie schets).
- De minimumafstand tussen het paneel met de kookplaat en de achterwand staat op de schets aangegeven.

### Maten voor het zagen van het inbouwinductiekookpaneel

A	590mm
B	520mm
C	560mm
D	490mm
E	53mm
F	5mm
G	50mm

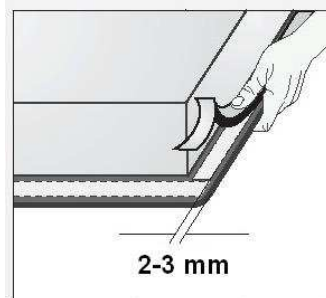


- De kookplaat kan enkel worden ingebouwd in een werkblad met een dikte tussen 25 en 40 mm.
- Het onderste element van de keuken mag geen lade hebben. Het moet voorzien zijn van een horizontale staaf die op 20 mm afstand van het onderste werkoppervlak moet zitten. De ruimte tussen de balk en de kookplaat moet leeg blijven.
- Op het achterste gedeelte van het meubel moet er een snede zijn op een minimale hoogte van 50 mm over de hele breedte van het meubel.
- Er kunnen ovens met koelventilatoren onder het kookpaneel als inbouwoven worden aangebracht.

Vooraleer de oven te installeren moet men de achterwand van het meubel verwijderen in de zone voor opening.

Vooraan moet er eveneens een opening van minimum 5 mm zijn.

### Installing the foam gasket



### Procedure voor inbouw

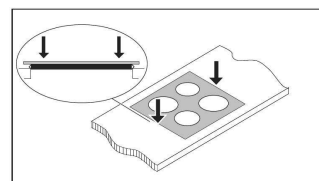
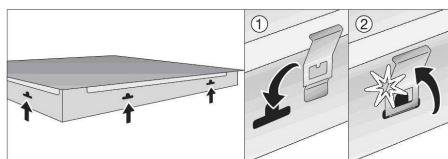
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- De werktafel moet perfect recht zijn.
- Bescherm de uitgezaagde oppervlakken.
- Sluit de kookplaat op het voedingsnet aan (bestudeer de instructies voor de aansluiting).
- Plaats de kookplaat op de voordien uitgezaagde opening.
- Duw krachtig aan op het werkblad.



### AANSLUITING OP HET ELEKTRISCHE NET

- De elektrische aansluiting mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. De beveiliging van de elektrische aansluiting moet de geldende normen respecteren.
- De aansluitingsconnectoren zijn binnen handbereik wanneer u de afdekking van de connectoren opent.
- Vóór de aansluiting moet men eerst controleren of de spanning die op het label staat vermeld overeenkomt met de spanning van het elektrische net.
- Het label van de vitrokeramische plaat bevindt zich onderaan het toestel.
- Het toestel werkt als het op wisselstroom 220-240V ~ is aangesloten.
- Bij de rechtstreekse aansluiting op het net is een omnipolaire schakelaar met minimale opening tussen de contacten van 3 mm tussengeplaatst, afgestemd op de belasting en in overeenstemming met de geldende normen. Schakelaars LS of reductiekleppen zijn aanbevolen.
- De aansluiting moet gekozen worden volgens de installatiemogelijkheid van de elektrische stroom en van de reductiekleppen.
- Omwille van de brandveiligheid kunnen apparaten van dit type ingebouwd worden tussen een hoger meubel en aan de andere kant tegen een meubel van dezelfde hoogte als het toestel.
- Onderdelen van de elektrische aansluiting en geïsoleerde onderdelen moeten beschermd worden zodat ze niet kunnen worden aangeraakt.

### Basisaanpassing van de sensoren aan de omgeving

Na iedere aansluiting op het elektrische net wordt automatisch een basisaanpassing uitgevoerd, die de optimale werking van de sensoren verzekert. Alle displays gaan enkele seconden lang oplichten. Tijdens de aanpassing van de sensoren mogen er geen voorwerpen op de plaat aanwezig zijn. Als dit niet het geval is, wordt de aanpassing onderbroken tot de voorwerpen worden weggenomen. In deze tijdsspanne mag de kookplaat niet worden gebruikt.

### Initiële kalibratie van de besturingseenheid

De besturingseenheid heeft sensoren die bij de aanvang gekalibreerd moeten worden om de gevoeligheid van de sensoren zelf af te stellen op de omgevingscondities en de gebruiker.

Telkens wanneer het fornuis aangesloten wordt op het elektriciteitsnet of er een stroomuitval is die aanleiding geeft tot de reset van de besturingseenheid, wordt de gevoeligheid van de sensoren opnieuw geregeld door de eerste keer te drukken op de blokkeersensor. De eerste druk op de blokkeersensor moet in de volgende condities plaatsvinden:

- Draag geen handschoenen.
- Gebruik een schone vinger.
- Raak het glas aan (lichtjes).

### OPGEPAST!

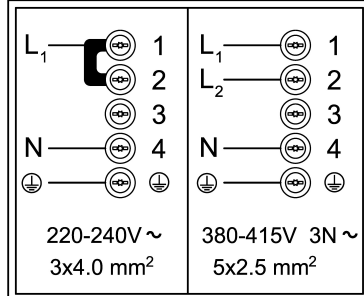
Vóór elke interventie moet men het toestel van het elektrische net loskoppelen. Het toestel moet conform met de netspanning aangesloten zijn volgens het schema. De beveiligingsconductor (PE) moet aangesloten zijn op de sluiting van de aarding. De aansluitingskabel moet door de beugel passeren doe de kabel beschermt tegen toevallige bewegingen.

### Aansluitingsschema



Na de aansluiting moet men alle kookzones minstens 3 minuten aanzetten om hun werking te controleren.

Voor de aansluiting moet men geharmoniseerde kabels gebruiken, zoals H05V2V2-F (90°C), of met gelijkaardige of betere kenmerken.



### Beheer van het vermogen

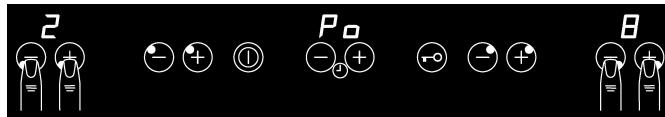
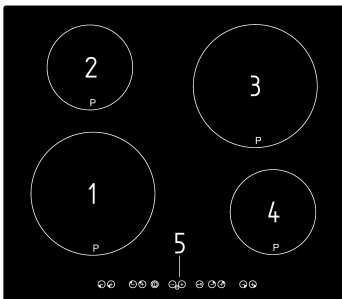
Wanneer de kookplaat al een tijdje in werking is, moet men om de vermogenlimiet te veranderen eerst de stekker uittrekken en na een paar minuten weer insteken vooraleer verder te gaan met de programmering. Het beschikbare vermogen is 2800 W, maar men kan verhogen tot 3500 W, 6000 W of 7200W.

### Beheer van het vermogen

#### Instelling van de vermogenlimiet van de kookplaat

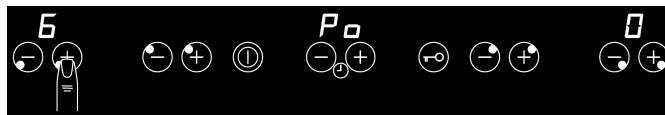
Om de vermogenlimiet van de kookplaat in te stellen, gaat men als volgt tewerk:

- De nieuwe limiet wordt ingesteld binnen de eerste 30 seconden na aansluiting van het huishoudtoestel op het elektrische net.
- De touchcommando's mogen niet geblokkeerd zijn en alle kookzones moeten uitgeschakeld zijn.
- Druk tegelijk op de toetsen (A+,A-,D+,D-).
- Daarna wordt een akoestisch signaal uitgezonden, en op het display van de timer verschijnt "Po", het getal dat overeenkomt met de huidige vermogenlimiet van de kookplaat wordt op de displays weergegeven van de kookzones 1 en 4.



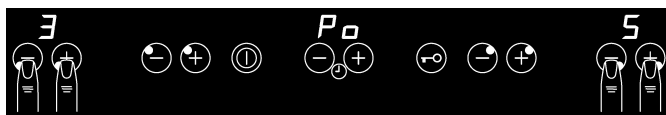
#### Om de nieuwe vermogenlimiet te selecteren:

- Door op de toets (+ of -) te drukken van een willekeurige kookzone wordt de vermogenlimiet verhoogd/verminderd. De selecteerbare waarden zijn: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



#### Om de procedure voor registratie van de nieuwe vermogenlimiet te beëindigen:

- Druk tegelijk op de toetsen (A+,A-,D-,D+).
- Daarna wordt de nieuwe vermogenlimiet van de kookplaat geregistreerd en het systeem opnieuw ingesteld.



**Om de procedure voor instelling te verlaten zonder de wijzigingen op te slaan:**

- Voer gedurende 60 seconden geen enkele actie uit; op die manier worden de wijzigingen niet opgeslagen en het systeem teruggezet.

## TECHNISCHE KENMERKEN

**7372241 - 7372141**

<b>Breedte</b>	590 mm
<b>Elektrische aansluiting</b>	220-240 V~ of 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
<b>Nominale spanning</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Type schakelaars</b>	Elektronische schakelaars
<b>Kookzones ( Ø, mm/W )</b>	
<b>Vooraan links</b>	210 , 1500 (P=2000)
<b>Achteraan links</b>	145 , 1200 (P=1600)
<b>Achteraan rechts</b>	210 , 1500 (P=2000)
<b>Vooraan rechts</b>	145 , 1200 (P=1600)
<b>Totaal vermogen (W)</b>	2800

**P= Maximumvermogen**

## INSTRUCTIONS FOR USER

### Werkingsprincipe kookplaat

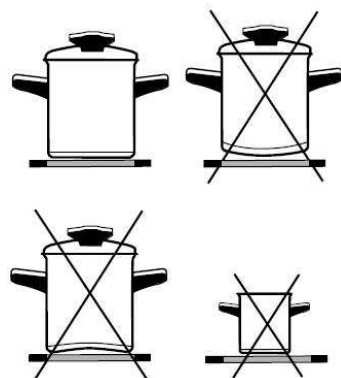
Het oppervlak is plat, zonder randen waar er zich vuil kan ophopen.

- Het kookpaneel is voorzien van zeer potentierijke kookzones met inductie. De warmte wordt rechtstreeks zonder nutteloos verlies op de bodem van de kom gevormd, waar die het meeste nodig is, via het vitrokeramische oppervlak. Zo is het energieverbruik veel minder in vergelijking met standaard kookzones, die werken via het principe van verwarming.
- Het vitrokeramische oppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd, maar enkel met de warmte die terugkeert van de kom die rechtstreeks verwarmd wordt. Deze warmte wordt (na uitschakeling) aangegeven als »restwarmte«. De opwarming in de inductiekookzone wordt verzekerd door de inductiespoel, die onder het vitrokeramische oppervlak zit. De spoel maakt een magnetisch veld; daarom bevinden zich op de bodem van de potten (die gemagnetiseerd kunnen worden) stroomwindingen, die opgewarmd worden.

### **BELANGRIJK!**

Indien men op de warme kookplaat suiker of bijzonder gesuikerde voeding morst, moet men de plaat onmiddellijk met een schrapertje schoonmaken, ook als de plaat nog warm is. Zo wordt mogelijke schade aan het vitrokeramische oppervlak vermeden. Het vitrokeramische oppervlak niet met chemische producten schoonmaken terwijl het nog warm is: risico voor beschadiging.

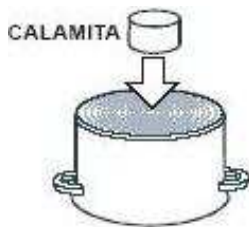
### Potten geschikt voor inductiekookplaten



- De inductiekookzone werkt perfect indien geschikte potten worden gebruikt.
- Tijdens de bereiding moeten de potten in het midden van de kookzone staan.
- Geschikte potten die inductie verzekeren, zijn vaatwerk in staal, geëmailleerd staal of in gietijzer. Stalen potten met een bodem in koper of aluminium, of vaatwerk in glas zijn niet geschikt.
- Indien snelkookpannen worden gebruikt, moet u goed controleren tot de juiste druk is bereikt. In het begin werkt de kookzone op maximumvermogen, daarna wordt volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de kom het kookvermogen via de speciale sensor verlaagd.
- **Let op bij aankoop van de potten of »inductie mogelijk« wordt vermeld.**

Kookzones	Min. Ø bodem van de kom	Max. Ø bodem van de kom
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm





### Proef met een magneet

Met een kleine magneet kunt u nagaan of de bodem van de kom gemagnetiseerd kan worden. Gebruik kommen waar de magneet aan de bodem vasthecht.

### Herkenning van de kommen

Eén van de voordelen van inductiekookplaten is het herkennen van de kommen. Indien er op de kookzone geen kommen staan of als de kommen een kleine diameter dan de kookzone hebben, is er geen verspilling van elektrische energie. Wanneer de kookzone wordt aangezet, zal de indicator het symbool "U" laten oplichten. Indien er binnen 10 minuten een kom op de kookzone wordt gezet, zal de zone dit waarnemen en gaat aan op het ingestelde niveau. Wanneer de kom van de kookzone wordt weggenomen, wordt de energievoorziening onderbroken. Indien op de kookzone kommen met een kleine diameter worden gezet, zal de zone dit waarnemen: deze zone zal enkel de energie verbruiken die nodig is om de kom met de kleinere diameter te verwarmen.

### De kookplaat wordt beschadigd:

- als de zone aan is en leeg wordt gelaten, of als er een lege kom op wordt gezet.
- Als u kommen gebruikt die niet geschikt zijn (vb. met een bodem die niet vlak is of met **een te kleine diameter**).
- Gebruik geen potten in aardewerk, deze laten krassen na op het vitrokeramische oppervlak.
- Vooraleer de kom op de kookplaat te zetten, moet de plaat perfect droog zijn om de warmte door te geven en om het oppervlak van de kookplaat niet te beschadigen.
- Voor het bereiden en het frituren moet men kommen gebruiken die gemagnetiseerd kunnen worden, dit betekent van staal, geëmailleerd staal of gietijzer. Alleen in dit geval zal de inductiekookplaat werken.

### Kookniveaus

Het vermogen van de kookzones kan op negen verschillende niveaus worden geselecteerd.

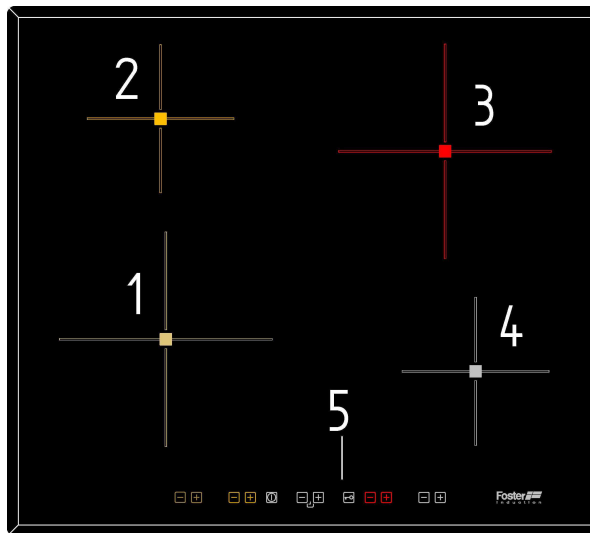
In de tabel worden voorbeelden van de afzonderlijke instellingen beschreven.

Niveau	Bedoeling
0	Uitschakeling, gebruik van de restwarmte
1-2	Voeding warm houden, bereiding van kleine hoeveelheden
3	Trage bereiding (voortzetting bereiding na hevige opwarming)
4-5	Trage bereiding van grote hoeveelheden
6	Bereiding om te braden, aanbakken van voeding
7-8	Bereiding om voeding te braden
9	Begin bereiding, bakken
A	Automatisch snel opwarmen
P	Zeer krachtige bereiding voor uitzonderlijk grote hoeveelheden voeding

### TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

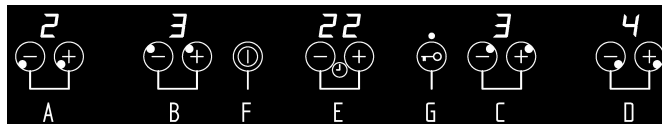
- Let op bij aankoop van de kommen, omdat de aangegeven diameter van de kom overeenkomt met de bovendiameter of het deksel en altijd groter is dan de bodem van de kom.
- De snelkookpannen zijn bijzonder aangewezen voor energiebesparing, omdat ze dankzij de hoge interne druk de kooktijd tot een minimum kunnen beperken. Door de kortere kooktijd gaan er ook minder vitamines van de voeding verloren.
- Let op dat er in de snelkookpan altijd voldoende vloeistof is, omdat er anders oververhitting kan optreden die zowel de kom als de kookplaat zou kunnen beschadigen.
- Dek de kommen altijd af met geschikte deksels.
- Gebruik kommen die geschikt zijn voor hoeveelheid voeding die u bereidt. Indien u enkel de helft van de kom gebruikt, wordt veel elektrische energie verspild.

# INDUCTIEKOOKPLAAT



1. Inductiekookzone vooraan links
2. Inductiekookzone achteraan links
3. Inductiekookzone achteraan rechts
4. Inductiekookzone vooraan rechts
5. Eenheid voor bediening van de kookplaat

## Bedieningselementen kookplaat



- Toetsen (+ en -) om het vermogenniveau van kookzone 1 te verhogen/te verminderen
- Toetsen (+ en -) om het vermogenniveau van kookzone 2 te verhogen/te verminderen
- Toetsen (+ en -) om het vermogenniveau van kookzone 3 te verhogen/te verminderen
- Toetsen (+ en -) om het vermogenniveau van kookzone 4 te verhogen/te verminderen
- Toetsen (+ en -) van de timer om de tijdstelling (99min) te verhogen / te verminderen
- Toets ON/OFF om de kookplaat aan/uit te zetten
- Toetsenblokkering (toets met controlelampje voor de functie Key Lock)

## Bediening kookplaat

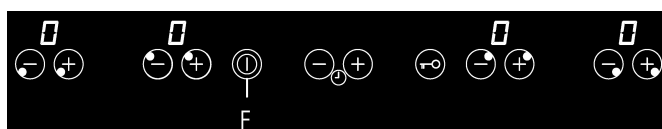
- Wanneer de inductiekookplaat wordt ingeschakeld, gaan alle indicatoren (gedurende korte tijd) aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is voorzien van elektronische sensoren die aangaan wanneer de aangeduide oppervlakken gedurende minstens 1 seconde worden aangeraakt.
- Iedere inschakeling van sensoren wordt bevestigd door een akoestisch signaal.
- Plaats geen voorwerpen op het oppervlak van de sensoren (na 10 seconden gaat de plaat uit).
- Zorg ervoor dat het oppervlak van de sensoren altijd proper is.

## Inschakeling kookplaat

Wanneer de plaat op het net wordt aangesloten, wordt de toetsenblokkering altijd onmiddellijk ingeschakeld. Om de plaat in te schakelen moet men eerst en vooral met de toets (G) de blokkering opheffen, vervolgens moet men op de toets ON/OFF (F) drukken, er weerklinkt een geluidssignaal en daarna wordt de balk met commando's ingeschakeld.

Als de blokkering actief is of als er een foutsignalering is, kan men de plaat niet inschakelen.

De kookzones blijven uit (alle displays geven »0« aan) tot een vermogenniveau wordt geselecteerd. Als er binnen 10 seconden geen selectie gebeurt, gaat de bediening automatisch uit.



## Selectie van het vermogenniveau van een kookzone

Als de bediening actief is, gaat de kookzone aan op niveau 1 zodra men op de toets (+) drukt.

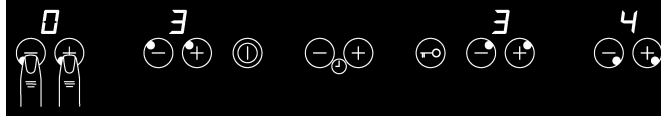
De toets (+) verhoogt het vermogenniveau tot een maximum van 9, terwijl de toets (-) het niveau vermindert tot 0 (plaat uit).

Wanneer de kookzone op niveau 0 is, gaat men naar het kookniveau 9 met de toets (-).

Als de toets (+ of -) ingedrukt blijft, wordt de actie twee keer per seconde herhaald.

## Manuele uitschakeling van de kookzone

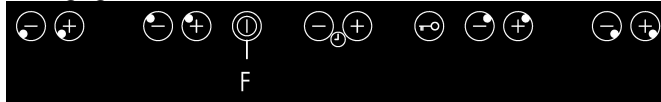
Door de toetsen (+ en -) tegelijk in te drukken, wordt de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld en toont het display het vermogenniveau 0. We kunnen ook de kookzone uitschakelen door op de toets (-) te drukken tot op het display niveau 0 verschijnt.



## Algemene uitschakeling

De uitschakeling van de plaat kan op elk ogenblik worden uitgevoerd via de toets voor inschakeling (F).

Wanneer men de kookplaat uitschakelt, hoort men een akoestisch signaal en gaal alle displays uit, tenzij er restwarmte aanwezig is of als er een alarmsignaal is: in die gevallen blijft de letter 'H' op het display van de betreffende kookzone weergegeven.



## Sensor kom aanwezig

Iedere kookzone is voorzien van een eigen herkenningssysteem voor aanwezigheid van een kom.

Het systeem is gekalibreerd om de aanwezigheid van een kom te herkennen die binnen de schaal van de EN-normen een diameter heeft onmiddellijk kleiner dan de nominale diameter van de zone. Indien geen kom aanwezig wordt herkend of als een ongeschikte kom wordt herkend, knippert op het display met betrekking tot die zone het vermogenniveau afwisselend naar "u". Na 60 seconden keert het vermogenniveau terug naar 0.



**Indien het vermogenniveau op het display knippert wanneer een kom effectief op de zone aanwezig is, betekent dit in het algemeen dat de kom geen geschikte afmetingen of niet van het geschikte type is. In dit laatste geval moet men controleren of de kom effectief geschikt is voor bereiding via inductie (merk of instructieboekje van de kom).**

## Boosterfunctie

### Activering van de Boosterfunctie

Deze functie kan geactiveerd worden als de touch control aan staat; het brengt het vermogenniveau op maximum gedurende 10 minuten en keert daarna terug naar niveau 9.

Het display toont de letter 'P' wanneer de functie geactiveerd is.

Nadat de kookzone op niveau 9 is ingesteld, volstaat het om opnieuw op de toets (+) te drukken om de booster te activeren.



### Deactivering van de Boosterfunctie

De Boosterfunctie wordt automatisch gedeactiveerd na de vooraf ingestelde tijd van 10 min of eerder, volgens voorkeur van de gebruiker.

De Boosterfunctie wordt gedeactiveerd met de toets (-), het vermogen van de kookzone vermindert naar niveau 9.

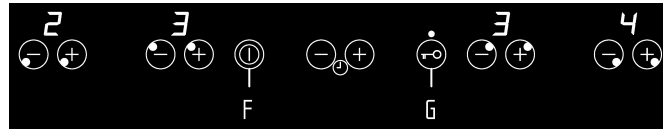
## Toetsenblokkering

Door de toets (G) ingedrukt te houden, wordt de betreffende functie geactiveerd/gedeactiveerd. Als het betreffende led aan is, is het bedieningspaneel geblokkeerd.

De functie om de toetsen te blokkeren kan geactiveerd worden wanneer de kookniveaus geactiveerd zijn of wanneer de kookplaat uit staat. Als de kookplaat aan staat, blokkeert deze functie alle toetsen via de toets ON/OFF (F) en via de toetsenblokkering (G).

Als de kookplaat uit staat, blokkeert deze functie alle toetsen, met inbegrip van ON/OFF (F).

Wanneer men de kookplaat uitzet met de "toetsenblokkering" geactiveerd, zal die ook actief zijn bij de volgende inschakeling.



**Wanneer de kookplaat op het net wordt aangesloten, is de functie "toetsenblokkering" actief.**

### **Deactivering van de toetsenblokkering**

Wanneer het bedieningspaneel geblokkeerd is, is het controlelampje aan, door de toets (G) ingedrukt te houden gaat de functie uit en wordt het led gedeactiveerd.

## Werking van de timer

Men kan als waarde van de timer selecteren tussen **1** en **99** minuten, deze waarde kan op ieder ogenblik gewijzigd worden.

### **Activering van de timer**

De kookplaat moet aan staan.

Als de timer uit staat, kan men die activeren met één van de twee betreffende toetsen (E+ of E-).



### **Activering van de timer op een kookzone**

Na selectie van de timer wordt een "t" knipperend weergegeven op de displays van de kookzones. Via de toetsen (+ of -) van de kookzone kan de gebruiker de zone kiezen waarop hij de timerfunctie wil activeren, daarna wordt de tijd ingesteld met de toetsen (+ of -) van de timer (E).



### **De timer kan slechts op één kookzone tegelijk werken.**

De kookzone waarop men de timer wil instellen, moet altijd eerst geselecteerd zijn vooraleer de tijd wordt ingesteld.

Indien de toetsen "+" of "-" van de timer worden ingedrukt vooraleer de zone is geselecteerd, gaat de timer uit.

Indien de selectie van de kookzone niet binnen 10 seconden na activering van de timer gebeurt, gaat de timer uit.

Indien de instelling van de tijd niet binnen 5 seconden na selectie van de kookzone gebeurt, gaat de timer uit.

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd op de timer, gaat de betreffende kookzone uit.

### **Indicatie van de kookzone waarop de timer geactiveerd is**

De kookzone waarop de timer werkzaam is wordt op de touch control aangeduid met een LED nabij het display van de geselecteerde kookzone.

Deze optie herinnert de gebruiker op elk ogenblik eraan dat op die kookzone de timerfunctie actief is.

### **Instelling van de tijd op de timer**

Door de toets (+) of (-) van de timer (E) ingedrukt te houden, kan men de tijdwaarde automatisch verhogen/verminderen, waardoor de gewenste instelling sneller kan worden bereikt (terwijl men de timer instelt, knippert het led aan de zijkant van het display van de kookzone).

De snelheid waarmee de instelling van de tijd verhoogt/vermindert, neemt toe vanaf de volgende tiende sprong van de instelling van de timer.

### **Begin van het aftellen**

Het aftellen begint 5 seconden na de laatste handeling op de toetsen (+ en -) van de timer (E).

Er wordt een akoestisch signaal uitgezonden, en het display van de timer en het led van de zone waarop de timer geactiveerd werd, houden op met knipperen.

**De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.**

### **Deactivering van de timer**

Om de timer te deactiveren moet men de waarde <00> selecteren met de toets (-) of de timer uitschakelen door tegelijk de betreffende toetsen (E+,E-) in te drukken.

### **Duur van het akoestische signaal**

Wanneer de ingestelde tijd op de timer eindigt, wordt gedurende 1 minuut een akoestische signaal uitgezonden, waarna het signaal onderbreekt. Op het display van de timer blijft de aanduiding <00> knipperen. Het akoestische signaal kan op elk ogenblik, zelfs tijdens de eerste minuut, door de gebruiker gedeactiveerd worden door op een willekeurige toets op de touch control te drukken.

**OPGEPAST:** de timer kan ook ingesteld zijn op een kookzone die zich op niveau "0" bevindt, het led blijft knipperen zolang er wordt afgeteld. In dit geval kan de timer ook een alarmfunctie hebben.

## **Automatische beveiligingsuitschakeling**

Indien het vermogenniveau niet gewijzigd wordt tijdens de vooraf ingestelde tijd, gaat de overeenkomstige kookzone automatisch uit.

De maximumtijd waarin de kookzone aan kan blijven hangt af van het geselecteerde kookniveau.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uren vóór de beveiligingsuitschakeling	10	10	10	10	10	10	10	10	3

De ononderbroken werking op elk vermogenniveau van een kookzone is in tijd beperkt (zie bovenstaande tabel). Wanneer de kookzone door het beveiligingsmechanisme uitgaat, gaat het symbool »0« op het display oplichten, ofwel »H« als er nog restwarmte is.

De kookzone kan met de sensor (A-) voor instelling van het kookniveau worden uitgeschakeld.

Voorbeeld:

Stel de kookzone in op kookniveau 5 in en laat de zone gedurende een zekere tijd werken. Als u het kookniveau niet verandert, zal het beveiligingsmechanisme na 10 werkingsuren de bereiding uitschakelen.

### **Beveiligingsapparaat tegen oververhitting**

De inductieplaat is voorzien van een beveiligingsapparaat tegen oververhitting, die het elektronische gedeelte tegen beschadiging beschermt.

Het beveiligingsapparaat werkt op meerdere niveaus.

Wanneer de temperatuur van de kookzone zeer hoge niveaus bereikt, wordt eerst de ventilator op twee niveaus geactiveerd. Als dit niet volstaat, wordt de instelling op bijzonder sterk vermogen gedeactiveerd; op die manier wordt het kookniveau van sommige kookzones verlaagd, of treedt het beveiligingsapparaat tegen oververhitting in werking en wordt helemaal uitgeschakeld.

Wanneer het oppervlak afkoelt, hebt u nog alle vermogen van de kookzones ter beschikking.

Het is dus mogelijk dat u tijdens de werking een continu geronk hoort, te wijten aan de inschakeling van de koelventilator. Het is mogelijk dat de koelventilator verderwerkt, ook na uitschakeling van het toestel.

## Weergave van de vermogenniveaus

### **Vermogenniveau 0:**

Op het display van de kookzone wordt de vaste aanduiding "0" weergegeven. Als de inductiegenerator de aanwezigheid van restwarmte aangeeft, worden op het display afwisselend "0" en "H" weergegeven. De aanduiding verdwijnt enkel wanneer er geen gevaar meer is (bij 50 °C).

Het display toont "0" zolang de temperatuur onder 50 °C blijft, en toont "H" wanneer de temperatuur 50 °C overschrijdt.

Om energie te besparen zet men de kookzone op voorhand uit, teneinde de restwarmte te benutten.

### **Vermogenniveaus van 1 tot 9, en vermogenniveau P:**

Indien er geen aanwezige kom wordt gedetecteerd op als wordt vastgesteld dat er een kom in aluminium op de kookplaat staat, zal het vermogenniveau knipperen. Als er na 60 seconden geen enkele kom in een ander materiaal dan aluminium wordt gedetecteerd, keert het vermogenniveau terug naar 0.

Wanneer gedetecteerd wordt dat er een kom in ander materiaal dan aluminium aanwezig is, wordt op het display van de kookzone de vaste aanduiding van het vermogenniveau weergegeven.

## Beheer van het vermogen

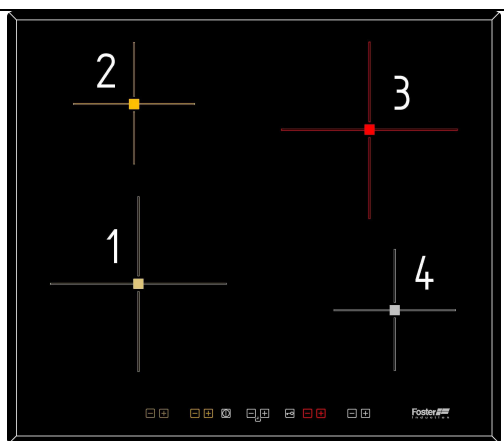
Het beschikbare vermogen is 2800 W, maar men kan verhogen tot 3500 W, 6000 W of 7200W.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## **Beheer van het vermogen voor kookplaat ingesteld op beperkt vermogen (ECO)**

Indien de kookplaat is ingesteld op een beperkt vermogen, wordt het totale vermogenniveau berekend telkens de gebruiker probeert om het vermogen te verhogen. Als deze totale waarde de vermogenlimiet die voor de kookplaat is ingesteld overschrijdt, wordt het vermogen niet verhoogd en wordt een akoestisch foutsignaal uitgezonden; op het display van de betreffende kookzone knippert de letter "r" en wordt het effectieve vermogenniveau weergegeven.

Kookzone	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Niveau	Vermogen (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



## Beveiligingsfuncties en signalering van fouten.

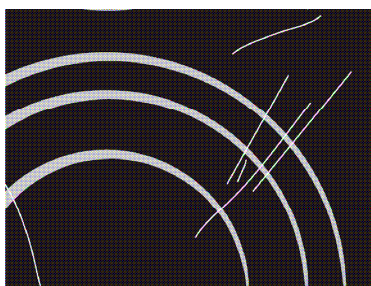
FOUTCODE	BESCHRIJVING VAN DE FOUT	INSTRUCTIEBOEKJE
<b>r</b>	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
<b>u</b>	1) See "Pan sensor" pag.24-25 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>H</b>	See "Displaying power levels" pag.27	
<b>c</b>	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>C</b>	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>FA</b>	Knop ON/OFF : storing van de zender. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>FC</b>	Knop ON/OFF : storing van de ontvanger. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP

<b>FE</b>	Sensor NTC van de Touch Control : kortsluiting in de sensor NTC. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>Ft</b>	Sensor NTC van de Touch Control : openen van de sensor NTC. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>Fc</b>	Sensor NTC van de Touch Control : te hoge temperatuur van de sensor NTC. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	De kookplaat uitschakelen en eventueel de oven eronder tot alles volledig is afgekoeld. De kookplaat opnieuw activeren om alle functies te controleren. Als het probleem blijft, CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>FH</b>	Eeprom (geheugen) van de Touch Control : storing van de Eeprom van de touch control. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>FJ</b>	Adc van de Touch Control : storing van de Adc van de touch control. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F0</b>	Software van de Touch Control : storing van de software van de touch control. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>FL</b>	Helderheid op de Touch Control : Overmatige externe helderheid die de kalibratie van de sensoren (drukknoppen) van de touch verhindert. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	Verwijder of vervang de externe lichtbronnen op de touch. Als het probleem blijft, CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>FU</b>	Verdeler van de Touch Control : storing van de verdeler van de touch control. Alle kookzones worden uitgeschakeld.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F5</b>	Communicatie Touch control - Generator: storing in de communicatie tussen Touch control en Generator. Alle kookzones worden uitgeschakeld en de fout wordt op alle displays weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F1</b>	Sensor NTC van het verwarmingselement (Inductor) : kortsluiting in de sensor NTC. Enkel de kookzone met de storing wordt uitgeschakeld, en de fout wordt enkel op het betreffende display weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F2</b>	Sensor NTC van het verwarmingselement (Inductor) : openen van de sensor NTC. Enkel de kookzone met de storing wordt uitgeschakeld, en de fout wordt enkel op het betreffende display weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F8</b>	Sensor NTC van het verwarmingselement (Inductor) : storing van de sensor NTC. Enkel de kookzone met de storing wordt uitgeschakeld, en de fout wordt enkel op het betreffende display weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F7</b>	Sensor NTC van het verwarmingselement (Inductor) : storing van de sensor NTC. Enkel de kookzone met de storing wordt uitgeschakeld, en de fout wordt enkel op het betreffende display weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F9</b>	Generator : Overstroom in de generator. Alle kookzones worden uitgeschakeld en de fout wordt op alle displays weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
Het kookniveau dat door de gebruiker is ingesteld en de letter "c" wisselen elkaar knipperend af.	Te hoge temperatuur van de generator, te wijten aan intensief gebruik of door gebruik voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik	INDIEN ET PROBLEEM BLIJFT, CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP



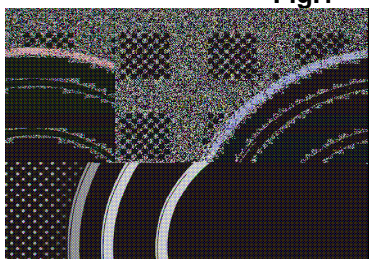
<b>F3</b>	Sensor NTC van de generator : kortsluiting in de sensor NTC. Alle kookzones worden uitgeschakeld en de fout wordt op alle displays weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F4</b>	Sensor NTC van de generator : openen van de sensor NTC. Alle kookzones worden uitgeschakeld en de fout wordt op alle displays weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP
<b>F6</b>	Voeding van de generator : een deel van de generator (rechts of links) krijgt geen spanning. Alle kookzones worden uitgeschakeld en de fout wordt op alle displays (rechts of links) weergegeven.	CONTACTEER HET ERKENDE CENTRUM VOOR TECHNISCHE DIENST – GEEF DE FOUTCODE OP

## **SCHOONMAAK EN ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT**



**Fig.1**

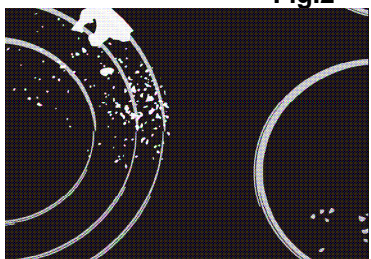
Het vitrokeramische oppervlak moet na elk gebruik worden schoongemaakt, omdat iedere achtergebleven vlek in het warme oppervlak inbrandt. Gebruik speciale schoonmaakmiddelen voor het gewone onderhoud, die een soort beschermende laag tegen vuil vormen. Vooraleer het vitrokeramische oppervlak te gebruiken, moet men het stof van het oppervlak wegnemen en mogelijk vuil van de onderkant van de kommen, die krassen in de kookzones kunnen maken (Fig.1).



**Fig.2**

Opgepast: gebruik geen schuursponsjes of schurende detergents die krassen op het oppervlak kunnen maken. Agressieve sprays of ongeschikte schoonmaakproducten kunnen eveneens schade veroorzaken (Fig.1 en Fig.2).

De signalisering kan versluiten door gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of door de bodem van vuile kommen (Fig.2). Kleiner vuil kan men met een vochtige spons wegnemen en daarna de kom goed afdrogen (Fig.3).



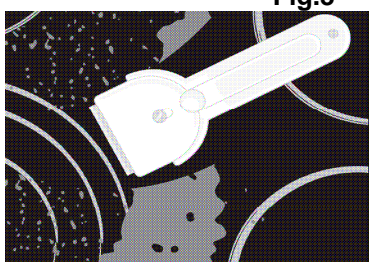
**Fig.3**

Vlekken van water kan men met een azijnoplossing wegnemen, maar wrijf hiermee niet over de lijsten (van sommige modellen) omdat die daardoor hun glans kunnen verliezen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of spray om kalk te verwijderen (Fig.3).

Hardnekkig vuil kan men met specifieke producten voor de schoonmaak van vitrokeramische oppervlakken verwijderen. Volg de aanwijzingen van de producent van het schoonmaakmiddel.

Let erop dat het schoonmaakmiddel volledig van het oppervlak wordt verwijderd, omdat resten het vitrokeramische oppervlak kunnen beschadigen (Fig.3).

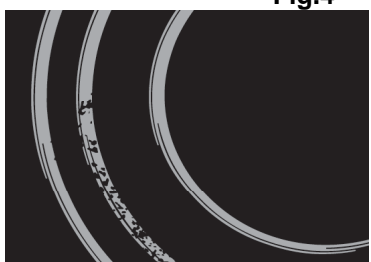
Hardnekkig of aangebrand vuil moet met het schrapertje worden verwijderd. Let op dat de plastic handgreep van het schrapertje niet in contact komt met de warme kookplaat (Fig.4).



**Fig.4**

Let op dat u zich niet verwondt wanneer u het schrapertje gebruikt! Suiker of gerechten die veel suiker bevatten kunnen het vitrokeramische oppervlak blijvend beschadigen (Fig.5), daarom moeten suikerresten onmiddellijk met het schrapertje van het vitrokeramische oppervlak worden verwijderd, zelfs als het oppervlak nog warm is (Fig.4).

Verandering van kleur van het vitrokeramische oppervlak heeft geen invloed op de werking of op de stabiliteit van het oppervlak. Dit is het gevolg van gebruik van kommen in koper of aluminium of van voedingsresten die aan de bodem van de kom kleven, die echter moeilijk te verwijderen is.



**Fig.5**

Waarschuwing: alle bovenvermelde fouten zijn van esthetische aard en hebben geen rechtstreekse invloed op de werking van het toestel. Ze kunnen niet in garantie worden verwijderd.





Структура серийного номера :

XXYYZZZZ

XX..... Год выпуска

YY..... Неделя выпуска

ZZZZ..... Номер текущего изделия

Например:

Варочная панель с идентификационным номером 11180001:

Варочная панель, изготовленная на 18 неделе 2011 года.

## **Уважаемый Клиент,**

Индукционная встраиваемая варочная панель предназначена для использования в домашних условиях. Для упаковки нашей продукции нами используются экологически чистые материалы, перерабатываемые и пригодные к хранению или утилизации.

В связи с этим, на упаковке имеются соответствующие условные обозначения. По окончании срока службы аппарата, рекомендуем сдать его в специальную фирму по сбору вышедших из строя приборов, во избежание засорения окружающей среды.

## **Инструкции по эксплуатации**

Инструкции по эксплуатации предназначены для пользователя. В них описывается аппаратура и её использование.

## **Инструкции по подключению**

Подключение должно производиться согласно указанному в главе "Подключение к сети электропитания" и в соответствии с действующими нормативными требованиями. Подключение должно выполняться только квалифицированным персоналом.

## **Идентификационная табличка**

Идентификационная табличка с основными данными находится на нижней части аппарата.

## **Защита от пожароопасности**

Аппарат может встраиваться только между двумя мебельными элементами, один из которых может быть выше, а другой должен быть обязательно на том же уровне по высоте, что и мебельный элемент, куда встраивается плита.

Изготовитель занимается постоянным улучшением своей продукции. В связи с этим, текст и иллюстрации в данном руководстве могут быть изменены, без предварительного предупреждения.

<b>Важные предупреждения</b>	<b>19</b>
<b>Установка плиты</b>	<b>20</b>
<b>Подключение к сети электропитания</b>	<b>21</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>22</b>
<b>Индукционная варочная панель</b>	<b>25</b>
<b>Управление плитой</b>	<b>25</b>
<b>Указание на ошибки</b>	<b>31</b>
<b>Чистка и уход за варочной панелью</b>	<b>33</b>

## **ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Встраивание и электрическое подключение аппаратуры должно выполняться только квалифицированным персоналом.
- Некоторые части аппарата нагреваются во время его работы. Следите за детьми, не разрешайте им приближаться к аппарату и предупредите их об опасности получения ожогов.
- Сильно нагретый жир может стать легковоспламенимым. Будьте максимально внимательны при приготовлении блюд с использованием жиров или масел (напр., жаренная картошка).
- Варочные зоны ("конфорки") не должны работать впустую, без стоящей на них посуды.
- Не использовать аппаратуру для обогрева помещения.
- Индукционная поверхность не должна использоваться в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут её поцарапать.
- Не класть на индукционную поверхность такие предметы, как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут разогреться.
- Запрещается приготовление пищи в пластмассовых и алюминиевых ёмкостях. На горячую стеклокерамическую варочную панель нельзя ставить пластмассовые или алюминиевые предметы.
- Будьте внимательны, чтобы электрические кабели каких-либо других приборов не соприкасались с горячими варочными зонами.
- Не хранить внизу под аппаратурой предметы, чувствительные к перепадам температур (напр., чистящие средства, спреи и т.п.).
- Не пользоваться неисправной или треснувшей варочной панелью. При обнаружении любого дефекта, немедленно отключите подачу электропитания.
- При обнаружении неполадок, отсоединить электрокабель от сети электропитания и связаться с Сервисной технической службой.
- Аппаратуру нельзя чистить с использованием паровой аппаратуры или аппаратов высокого давления.
- Аппаратура изготовлена согласно действующим стандартам безопасности;
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Внимание, не ронять на стеклокерамическую поверхность предметы или посуду. Даже лёгкие предметы (напр., солонка) могут привести к образованию трещин на панели из стеклокерамики.
- При установке аппарата поверх духовки с системой пиролизической очистки, он не должен включаться до тех пор, пока не закончится процесс пиролизической очистки, так как это может привести к срабатыванию защиты от перегрева варочной поверхности.
- Не подключать варочную панель к сети электропитания при помощи удлинителей или тройников, так как они не гарантируют необходимой безопасности (напр., опасность перегрева).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**Условное обозначение на изделии, или на его упаковке, обозначающее, что предмет не принадлежит к обычным домашним отходам, а должен сдаваться в специальные пункты по сборке отходов для последующей утилизации электрической и электронной аппаратуры.**

**Предусматривая правильную утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть при неправильном уничтожении изделия. Для более подробной информации по поводу утилизации данного изделия, связаться с местными властями, местной службой по сбору и уничтожению отходов или магазином, где было приобретено изделие.**

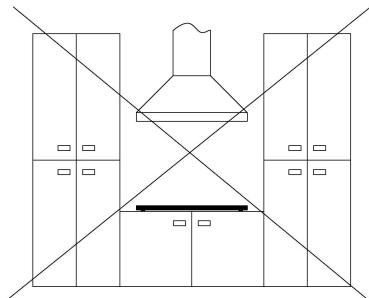
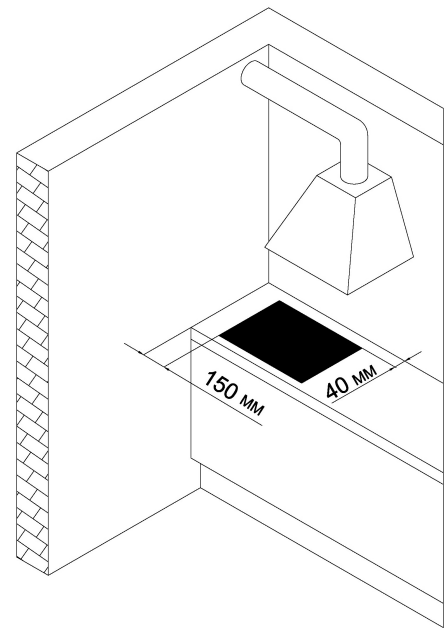
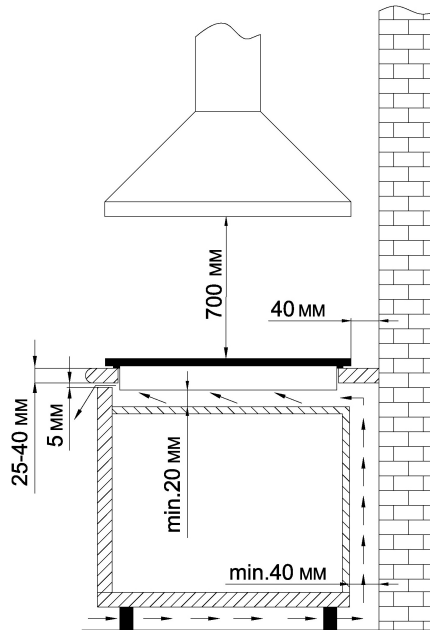
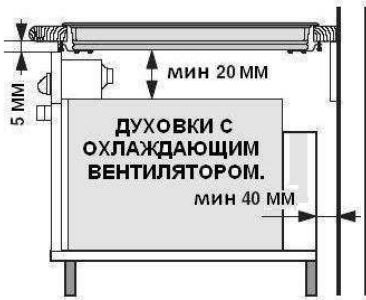
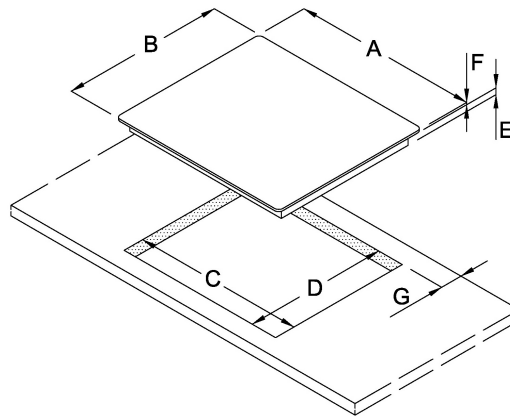
**ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

Важные предупреждения

- Встраивание и электрическое подключение аппаратуры должно выполняться только квалифицированным персоналом.
- Облицовка стенок мебели, куда встраивается аппарат, должна выполняться с использованием клеев, выдерживающих температуру 100°C (если не выдерживают такой высокой температуры, могут изменить форму и цвет).
- Аппарат может встраиваться в рабочую поверхность мебельного элемента с шириной не менее 600 мм.
- После выполнения монтажа встраиваемого аппарата, должен быть свободный доступ снизу к двум крепежным элементам.
- Вся навесная мебель в кухне должна располагаться на высоте, не затрудняющей рабочие процессы.
- Расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой должно соответствовать предписаниям по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние составляет 700 мм.
- На рабочей поверхности могут устанавливаться рамки из цельной древесины, достаточно соблюдать минимальное расстояние (смотри рисунок).
- Минимальное расстояние от варочной панели до находящейся сзади стенки указано на рисунке.

**Размеры выреза в панели для встраиваемой индукционной варочной панели**

<b>A</b>	590 мм
<b>B</b>	520 мм
<b>C</b>	560 мм
<b>D</b>	490 мм
<b>E</b>	53 мм
<b>F</b>	5 мм
<b>G</b>	50 мм

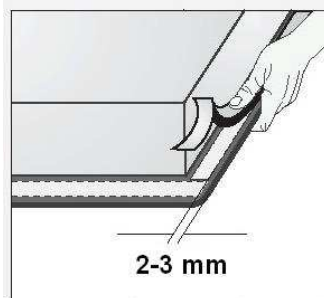


- Варочная панель может встраиваться только в рабочую поверхность толщиной от 25 до 40 мм.
- Элемент, находящийся под плитой, должен быть без ящика. Он должен иметь горизонтальную traversу на расстоянии 20 мм от нижней поверхности рабочего стола. Пространство между поперечиной и плитой должно оставаться свободным.
- На задней стенке мебельного элемента должен быть вырез высотой минимум 50 мм на всю ширину мебели.
- Встраивание духовки под варочную панелью возможно только для духовок с охлаждающим вентилятором.

Перед тем, как устанавливать духовку, необходимо удалить заднюю стенку мебельного элемента с вырезанной зоной.

Также необходимо сделать отверстие высотой минимум 5 мм в передней стенке мебели.

## Installing the foam gasket



## Процедура встраивания

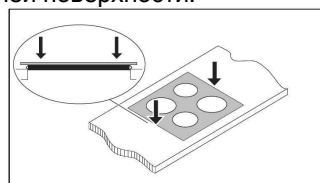
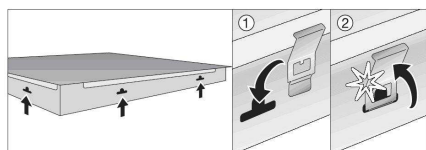
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- Рабочая поверхность для встраивания должна быть абсолютно ровной.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Произвести подключение варочной панели к сети электропитания (смотри инструкции по подключению).
- Вставить варочную панель в предварительно сделанный вырез.
- С силой прижать, надавив, плиту к рабочей поверхности.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным персоналом. Электрическое подключение должно выполняться с защитой, согласно действующим стандартам.
- Соединительные провода должны быть доступны при открытии крышки коробки с проводами.
- Перед электрическим подключением необходимо проверить, что напряжение, указанное на идентификационной табличке соответствует напряжению сети электропитания.
- Идентификационная табличка из стеклокерамики находится на нижней части аппарата.
- Аппарат работает от переменного тока 220-240 В ~.
- При прямом подсоединении аппаратуры к сети электропитания, необходима установка всеполюсного выключателя соответствующего размера с размыканием контактов минимум на 3 мм, отвечающего требованиям действующих стандартов. Рекомендуется установка выключателей LS или ограничительных клапанов.
- Тип подсоединения выбирается в зависимости от возможности установки системы электропитания и ограничительных клапанов.
- Для обеспечения пожаробезопасности, аппаратура данного типа может встраиваться только между двумя мебельными элементами, один из которых может быть выше, а другой должен быть обязательно на том же уровне по высоте, что и мебельный элемент, куда встраивается плита.
- Компоненты электрического подключения, а также изолированные части, должны быть предохранены от возможности соприкосновения с ними.

## Адаптация датчиков к условиям окружающей среды

После подключения к электросети, выполняется автоматическая адаптация основной системы, обеспечивающее оптимальную работу датчиков. Все дисплеи включаются на несколько секунд. Во время выполнения адаптации датчиков, на плите не должно находиться никаких предметов. В противном случае, адаптация прерывается, пока предметы не будут удалены. На протяжении данного времени плиту нельзя использовать.

## Первоначальная калибровка блока управления

Блок управления имеет первоначальную калибровку сенсорных кнопок, чтобы адаптировать их чувствительность к условиям окружающей среды и к пользователю.

Каждый раз, при подключении варочной панели к сети электропитания, или же при сбоях в электросети, что приводит к сбросу блока управления, нажав первый раз на сенсорную кнопку блокировки кнопок, возвращается снова адаптация чувствительности остальных сенсорных кнопок. Первое прикосновение к сенсорной кнопке блокировки необходимо выполнять, соблюдая следующие условия:

- Не пользоваться перчатками.
- Палец должен быть чистым.
- Дотрагиваться до стекла (лёгкое прикосновение).

### **ВНИМАНИЕ!**

Перед каждым техническим вмешательством в аппаратуру, она должна быть отсоединена от сети электропитания. Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с напряжением в электросети, следуя электросхеме. Защитный кабель (PE) должен подключаться к клемме заземления.

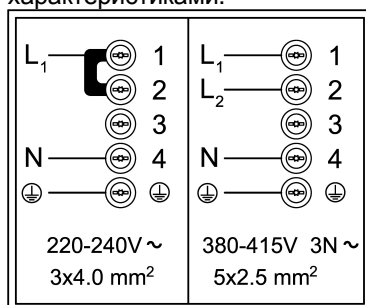
Соединительный кабель должен проходить через скобу, которая предохраняет его от случайных движений.

## Схема подключения



После подключения, включить все варочные зоны, как минимум, на 3 минуты, чтобы проверить их функционирование.

Для электроподключения должны использоваться кабели по согласованным нормам, такие как H05V2V2-F (90°C), или с равнозначными или более лучшими характеристиками.



## Управление мощностью плиты

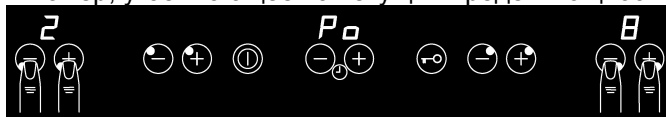
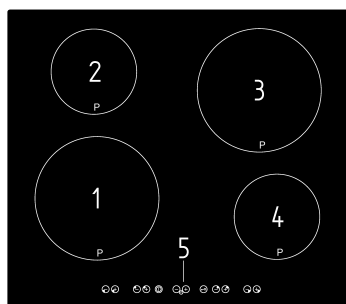
При работающей в течении некоторого времени "конфорки", чтобы изменить предел мощности, перед тем, как приступить к программированию, вынуть штепсельную вилку из электророзетки, а затем снова вставить её в розетку по истечении пары минут. Предусмотренная мощность - 2800 Вт, но можно увеличить её до 3500 Вт, 6000 Вт или 7200 Вт.

## Управление мощностью плиты

### **Установка предела мощности варочной панели**

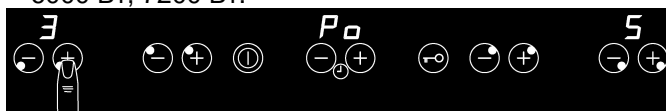
Для задания предела мощности варочной панели, выполнить следующую процедуру:

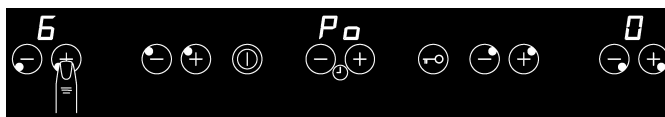
- Новый предел должен быть задан в течении первых 30 секунд от подключения электроприбора к сети электропитания
- Сенсорные кнопки управления не должны быть заблокированы, а все варочные зоны (конфорки) должны быть выключены
- Нажать одновременно кнопки (A+,A-,D+,D-)
- Выполнив это, выдаётся звуковой сигнал, а на дисплее таймера появится "Po", в то время как на дисплеях варочных зон 1 и 4 появится номер, указывающее на текущий предел мощности варочной панели.



### **Для выбора нового предела мощности:**

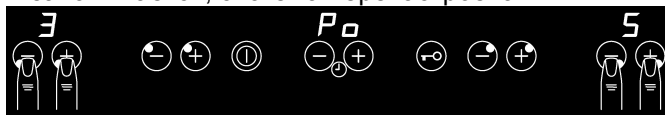
- Нажав на кнопку (+ или -) любой варочной зоны, повысится/понижится предел мощности. Выбранные значения могут быть: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт, 7200 Вт.





**Для завершения процедуры настройки нового предела мощности:**

- Нажать одновременно кнопки (A+,A-,D+,D-)
- Выполнив данную операцию, новый предел мощности варочной панели запоминается, система перенастроена.



**Для выхода из процедуры задания нового предела мощности без сохранения изменений:**

- Не выполнять никаких действий в течение 60 секунд, таким образом, модификации не сохраняются в памяти, а система возвращается к имеющимся до этого значениям.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**7372241 - 7372141**

Ширина	590 мм
Электрическое подключение	220-240 В~ или 380-415 В 3N~, 50/60 Гц
Номинальное напряжение	220-240 В~, 50/60 Гц
Тип выключателей	Электронные датчики
Варочная зона ( Ø, мм/Вт )	
Передняя левая	210 , 1500 (P=2000)
Задняя левая	145 , 1200 (P=1600)
Задняя правая	210 , 1500 (P=2000)
Передняя правая	145 , 1200 (P=1600)
Общая мощность (Вт)	2800
P= Максим. мощность	

## **INSTRUCTIONS FOR USER**

### **Принцип действия плиты**

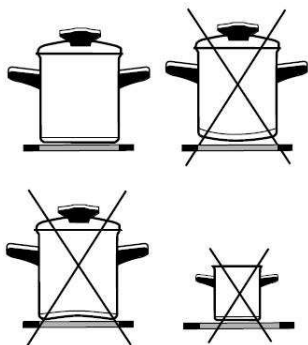
Поверхность - совершенно плоская, без бортов, где может собираться грязь.

- Варочная панель оснащена высокофункциональными индукционными "конфорками". Нагревание создаётся непосредственно на дне посуды, где оно больше нужно, избегая бесполезных потерь тепла через стеклокерамическую поверхность плиты. Таким образом, потребление энергии намного ниже, чем для стандартного типа нагрева конфорок.
- Стеклокерамическая поверхность сама не посредством не нагревается, а разогревается только за счёт отдачи тепла от уже нагревшейся посуды. Данное тепло указывается индикатором (после выключения), как «остаточное тепло». Нагревание в зоне индукционной "конфорки" обеспечивается посредством индукционной катушки, установленной под стеклокерамической поверхностью. Индукционная катушка создаёт магнитное поле; за счёт этого на дне посуды (которая обладает магнитными свойствами) создаются индукционные вихревые токи, нагревающие его.

### **ВАЖНО!**

Если на горячую поверхность индукционной конфорки попадает сахар или очень сладкая пища, то необходимо немедленно очистить её специальным скребком, пока поверхность ещё горячая. Таким образом можно избежать возможное повреждение стеклокерамической поверхности. Не чистить всё ещё горячую поверхность из стеклокерамики химическими веществами, во избежание её повреждения.

## Посуда, подходящая для использования на индукционной плите



- Индукционная варочная панель работает должным образом только при использовании соответствующей посуды.
- Посуда во время приготовления должна находиться по центру "конфорки".
- Подходящей посудой, гарантирующей индукцию, является стальная посуда, эмалированная стальная или чугунная посуда. Посуда с медным или алюминиевым дном, а также стеклянная посуда, не подходит.
- При использовании скороварки, за ней необходимо следить, пока не достигнет необходимого давления. Изначально, варочная зона ("конфорка") работает на максимальной мощности, чтобы потом, в соответствии с указанием изготовителя посуды, при помощи соответствующего датчика понизить мощность при приготовлении.
- **При покупке посуды, обратите внимание на наличие пометки «пригодна для использования на индукционных варочных панелях».**

Варочные зоны (конфорки)	Мин. Ø дна посуды	Макс. Ø дна посуды
Ø 145 мм	Ø 90 мм	Ø 145 мм
Ø 210 мм	Ø 130 мм	Ø 210 мм



### Испытание магнитом

При помощи небольшого магнита можно проверить, если дно посуды намагничивается. Используйте только ту посуду, к дну которых магнит прочно пристаёт.

### Распознавание посуды

Одно из преимуществ индукционных плит - это распознавание присутствия посуды. Если в варочной зоне не имеется посуды, или диаметр данной посуды слишком мал по сравнению с зоной, нет излишнего расхода электроэнергии. Когда "конфорка" включена, на индикаторе степени нагрева загорается значок "U". Если в течении 10 минут поставить на неё посуду, то варочная зона распознаёт присутствие посуды и включается для нагрева на заданном уровне.

В тот момент, когда посуда убирается с конфорки, подача электроэнергии на неё прекращается. Если на варочную зону устанавливается посуда с меньшим диаметром, "конфорка" это распознаёт и использует для нагревания только необходимое количество электроэнергии, достаточное для нагревания посуды меньшего диаметра.

### Варочную панель можно повредить:

- если она включена, но без установки на неё посуды, или с установкой пустой посуды.
- При использовании неподходящей посуды (напр., с неровным дном или с дном **слишком маленького диаметра**).
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Прежде чем ставить посуду на плиту, насухо протрите ее дно, чтобы сделать возможным проведение тепла и не повредить поверхность варочной панели.
- Для приготовления пищи (варка, жарка и т.д.) используйте только намагничиваемую, то есть стальную, эмалированную стальную или чугунную, посуду. Только в этом случае индукционная плита будет работать.



## Уровни приготовления пищи

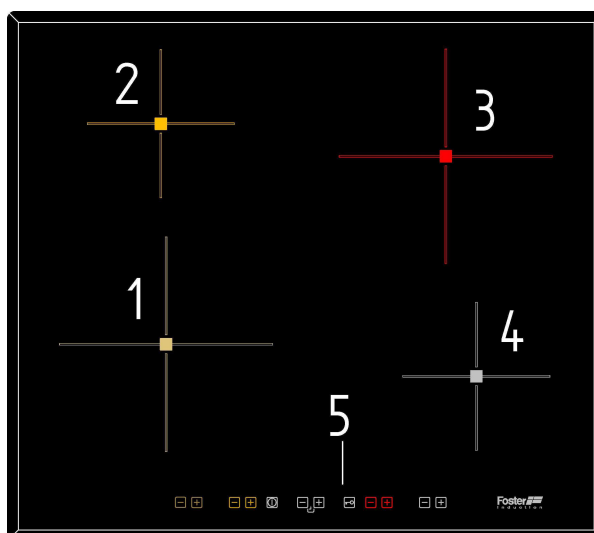
Мощность нагрева конфорок может задаваться на 9 различных уровнях. В таблице приведены примеры отдельных настроек.

Уровень	Интенсивность нагрева
0	Выключение, использование остаточного тепла
1-2	Поддержание пищи в тёплом состоянии, приготовление небольшого количества пищи
3	Медленное приготовление пищи (продолжение приготовления пищи после интенсивного начального нагревания)
4-5	Медленное приготовление большого количества пищи
6	Приготовление пищи с обжариванием, обжариванием хрустящей корочки
7-8	Жарение
9	Начало варки, жарения
A	Быстрое нагревание в автоматическом режиме
P	Приготовление на сильной мощности особо большого количества пищи

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЗАТРАТ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

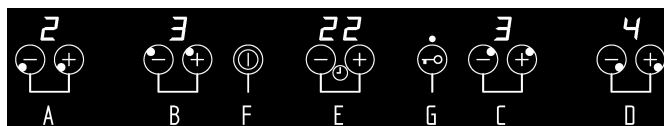
- При покупке посуды, обратите внимание на то, что указанный диаметр посуды соответствует диаметру её верхней части или крышки, который всегда больше диаметра дна посуды.
- Особо экономичными с энергетической точки зрения являются скороварки, поскольку благодаря создаваемому внутреннему давлению, приготовление пищи происходит за более короткое время. При более краткосрочном приготовлении пищи, сохраняется больше витаминов.
- Будьте внимательны, чтобы в скороварке всегда было достаточно жидкости, в противном случае может произойти перегревание, которое может привести к повреждению как посуды, так и варочной поверхности.
- Посуда должна всегда покрываться крышками соответствующего размера.
- Пользуйтесь посудой соответствующего размера, в соответствии с количеством приготовляемой пищи. При использовании только половины объёма посуды, излишне расходуется электроэнергия.

## ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



1. Передняя левая индукционная "конфорка"
2. Задняя левая индукционная "конфорка"
3. Задняя правая индукционная "конфорка"
4. Передняя правая индукционная "конфорка"
5. Блок управления варочной панелью

### Элементы управления варочной панелью



- А. Кнопки (+ и -) для увеличения/уменьшения степени мощности нагрева варочной зоны ("конфорки") 1
- В. Кнопки (+ и -) для увеличения/уменьшения степени мощности нагрева варочной зоны ("конфорки") 2
- С. Кнопки (+ и -) для увеличения/уменьшения степени мощности нагрева варочной зоны ("конфорки") 3
- Д. Кнопки (+ и -) для увеличения/уменьшения степени мощности нагрева варочной зоны ("конфорки") 4
- Е. Кнопки (+ и -) таймера для увеличения/уменьшения заданного промежутка времени (99 мин.)
- Ф. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) для включения/выключения варочной панели
- Г. Блокировка кнопок (кнопка с пилотной лампочкой включения функции блокировки кнопок)

### Управление плитой

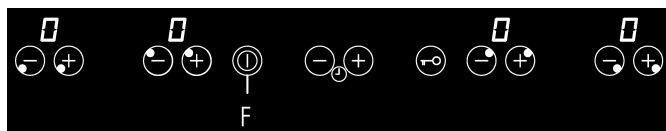
- В момент включения индукционной варочной панели загораются все световые индикаторы (на одно мгновение). Варочная панель готова к эксплуатации.
- Плита оборудована электронными сенсорами, которые включаются, если дотронуться до указанных поверхностей, как минимум, в течении 1 секунды.
- Каждое включение сенсорных кнопок сопровождается выдачей звукового сигнала.
- Не класть предметы на сенсорную панель (По истечении 10 секунд плита выключается).
- Поверхность сенсорной панели должна быть всегда чистой.

### Включение плиты

При подключении плиты к электросети, сразу же имеет место блокировка кнопок. Для включения варочной поверхности, прежде всего, нужно разблокировать кнопки, нажав на кнопку (G), после чего нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (F), появится звуковой сигнал с последующим загоранием панели управления.

Если блокировка кнопок активирована, или есть указание на ошибку, то варочную панель невозможно включить.

Варочные зоны (конфорки) остаются выключенными (все дисплеи показывают »0«) до тех пор, пока не будет задан уровень мощности нагрева. Если степень мощности нагрева не задана в течении 10 секунд, блок управления автоматически выключается.



### Выбор уровня мощности нагрева одной из "конфорок"

При включённой панели управления, нажав первый раз на кнопку (+), варочная зона ("конфорка") включается с установкой на уровень 1. При помощи кнопки (+) можно увеличить степень мощности нагрева максимально до уровня 9, а кнопка (-) позволяет снизить уровень до 0 (плита выключена).

При варочной зоне на уровне 0, нажав на кнопку (-) можно перейти мгновенно на уровень приготовления пищи 9.

При длительном непрерывном нажатии на кнопки (+ или -), это же действие повторяется с частотой 2 уровня за минуту.

### Выключение вручную варочной зоны

Нажав одновременно на кнопки (+ и -), соответствующая варочная зона ("конфорка") выключается, на дисплее высвечивается уровень мощности 0. Варочную зону можно выключить также, нажимая кнопку (-), пока на дисплее не появится уровень 0.



### Общее выключение

Полное выключение плиты в любой момент может быть выполнено нажатием на кнопку включения (F).

При выключении варочной панели выдаётся звуковой сигнал, а все дисплеи выключаются, за исключением того, что может оставаться гореть на дисплее соответствующей варочной зоны буква 'H', если указывается на наличие остаточного тепла или ошибки для данной "конфорки".



### Датчик присутствия посуды

Каждая из варочных зон имеет свою собственную систему распознавания присутствия посуды на "конфорке".

Система откалибрована таким образом, что позволяет распознавать посуду, диаметр которой, согласно стандартной шкале EN, незначительно меньше номинального диаметра варочной зоны ("конфорки"). При нераспознавании присутствия посуды на "конфорке" или при установке на неё неподходящей посуды, на дисплее соответствующей варочной зоны мигает прерывисто уровень мощности со значком "u". По истечении 60 секунд уровень мощности снова возвращается на 0.



**Если уровень мощности на дисплее конфорки мигает при установленной на него посуде, то, как правило, это значит, что данная посуда не подходит по размеру или по типу для индукционной плиты. В данном случае проверьте, подходит ли данная посуда для приготовления пищи индукционным способом (проверить наличие пометок или ознакомиться с инструкциями к посуде).**

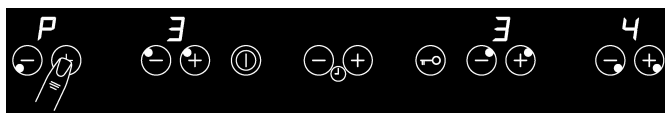
### Функция Booster

#### **Активация функции Booster (бустерная конфорка)**

Данная функция может быть активирована при включённой сенсорной панели управления; она повышает уровень мощность нагрева до максимального на 10 минут, а затем снова возвращается на уровень 9.

На дисплее появляется буква 'P', если данная функция активирована.

Задав уровень мощности нагрева варочной зоны (конфорки) на уровень 9, достаточно ещё раз нажать на кнопку (+), чтобы активировать функцию Booster.



### Деактивация функции Booster

Функция Booster деактивируется автоматически по истечении предусмотренных 10 минут, или же раньше, по желанию пользователя. Деактивировать функцию Booster можно нажав на кнопку (-), мощность нагрева "конфорки" понизится до уровня 9.

## Блокировка кнопок

Нажав на кнопку (G), активируется/деактивируется данная функция. Если соответствующий светодиод включён, то сенсорная панель управления заблокирована.

Функция блокировки кнопок может быть активирована, когда заданы уровни приготовления пищи или при выключенной варочной панели. При включённой варочной панели, данная функция блокирует все кнопки сенсорной панели управления, за исключением кнопок ВКЛ/ВЫКЛ (F) и блокировки кнопок (G).

При выключенной варочной панели, данная функция блокирует все кнопки, включая также кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (F)

Если плита выключается с активированной функцией "блокировка кнопок", то она остаётся действующей также при следующем включении плиты.



При подключении варочной панели к сети электропитания, функция "блокировка кнопок" является уже активированной.

### Деактивация блокировки кнопок

Когда сенсорная панель управления заблокирована, то есть светодиод горит, нажав на кнопку (G), функция деактивируется, а светодиод выключается.

## Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

## Работа таймера

Значение таймера может быть установлено от 1 до 99 минут, с последующей модификацией в любой момент.

### Активация таймера

Варочная панель должна быть включённой.

Если таймер выключен, можно активировать его, нажав на одну из соответствующих кнопок (E+ или E-).



### Активация таймера для одной из "конфорок"

После включения таймера, появится мигающая буква "t" на дисплеях варочных зон, пользователь при помощи кнопок (+ или -) варочных зон выбирает "конфорку", для которой нужно активировать таймер, после чего задаёт необходимое время, используя кнопки (+ или -) таймера (E).



### **Таймер работает за раз только на одной варочной зоне.**

Всегда нужно сначала выбрать варочную зону, для которой устанавливать таймер, а затем задавать время на таймере.

Если кнопки на таймере "+" или "-" нажимаются без предварительного выбора варочной зоны ("конфорки"), таймер выключается.

если выбор варочной зоны не происходит в течении 10 секунд, таймер выключается.

Если, после выбора варочной зоны, задание времени на таймере не производится в течение 5 секунд, таймер выключается.

По истечении времени, заданного на таймере, соответствующая варочная зона ("конфорка") выключается.

### **Индикатор варочной зоны, для которой задан таймер**

Варочная зона, для которой действует таймер, указывается на сенсорной панели управления включением светодиода рядом с дисплеем выбранной варочной зоны ("конфорки").

Эта функция напоминает пользователю о том, что на данной "конфорке" задан таймер.

### **Задание времени на таймере**

Держа нажатой кнопку (+) или (-) таймера (E), можно автоматически увеличить/уменьшить значение временного интервала, облегчая более быстрое задание нужного значения времени (во время установки таймера, светодиод рядом с дисплеем выбранной варочной зоны мигает).

Начиная с десятого последовательного скачка, скорость увеличения/уменьшения задания времени на таймере возрастает.

### **Начало обратного отсчёта**

Обратный отсчёт времени начинается по истечении 5 секунд от последнего нажатия на кнопки (+ и -) таймера (E).

Выдаётся звуковой сигнал, а дисплей таймера и светодиод соответствующей варочной зоны, где был активирован таймер, перестают мигать.

**Последняя минута показывается в секундах.**

### **Деактивация Таймера**

Чтобы деактивировать таймер, выбрать значение <00> при помощи кнопки (-) или выключить таймер, нажав одновременно на соответствующие кнопки (E+,E-).

### **Продолжительность звукового оповещающего сигнала**

По истечении заданного на таймере времени, выдаётся звуковой сигнал, продолжительностью 1 минута, по истечении данного времени, звуковой сигнал прекращается. На дисплее таймера продолжает мигать значение <00>. Звуковой оповещающий сигнал может быть в любой момент выключен пользователем, нажав на любую кнопку сенсорной панели управления.

**ВНИМАНИЕ:** таймер может быть задан также и для варочной зоны на уровне "0", светодиод будет мигать в течении всего времени обратного отсчёта. В данном случае таймер может использоваться в качестве сигнального оповещения.

## **Автоматическое защитное выключение**

Если уровень мощности нагрева не изменяется в течении предназначенного времени, то соответствующая "конфорка" автоматически выключается.

Максимальна продолжительность работы "конфорки" зависит от выбранного уровня приготовления пищи.

Уровень	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Часов до автоматического защитного выключения	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Непрерывная работа любой варочной зоны при каждом уровне мощности нагрева ограничена по времени (смотри таблицу выше). При выключении варочной зоны ("конфорки") за счёт срабатывания устройства безопасности, на дисплее высвечивается значок »0« или »Н«, если есть остаточное тепло.

Варочная зона может быть выключена сенсорной кнопкой (A-), служащей для задания уровня приготовления пищи.

Например:

Установить варочную зону на уровень приготовления пищи 5 и оставить её работать в течении некоторого времени. Если не менять уровень приготовления, устройство безопасности выключит варочную зону по истечении 10 часов работы.

#### **Устройство безопасности от перегрева**

Индукционная плита оснащена устройством безопасности от перегрева, предохраняющим электронные компоненты от повреждения.

Данное устройство безопасности работает на нескольких уровнях.

При достижении слишком высокой температуры в варочной зоне, во-первых, включается вентилятор, работающий в двухскоростном режиме. Если этого недостаточно, то деактивируется настройка на особо высокую мощность; таким образом, понижается уровень приготовления пищи некоторых варочных зон ("конфорок"), или же срабатывает устройство безопасности, полностью выключая их.

После охлаждения поверхности, всё ещё имеется полная мощность варочных зон.

Поэтому, вы можете во время работы слышать непрерывное приглушённое гудение, связанное с включением охлаждающего вентилятора. Возможно, что охлаждающий вентилятор будет продолжать работать и после выключения аппарата

### **Отображение уровней мощности**

#### **Уровень мощности 0:**

На дисплее варочной зоны постоянно горит значение "0". Если индукционный генератор обнаруживает наличие остаточного тепла, на дисплее попеременно отображаются значения "0" и "H". Указание исчезает только тогда, когда исчезает опасность (при температуре 50 °C).

На дисплее высвечивается "0" при температуре варочной зоны ниже 50 C, в то время, как высвечивается "H" при температуре свыше 50 C.

Для экономии расхода электроэнергии, выключить преждевременно варочную зону в целях использования остаточного тепла.

#### **Уровни мощности от 1 до 9 и уровень мощности P:**

Если не обнаруживается присутствие какой-либо посуды или если обнаруживается присутствие алюминиевой посуды, на дисплее "конфорки" будет мигать значение уровня мощности. По истечении 60 секунд, если не обнаруживается присутствие никакой посуды из материала, отличного от алюминия, уровень мощности возвращается на 0.

Если обнаруживается присутствие посуды из материала, отличного от алюминия, на дисплее варочной зоны появляется постоянное отображение уровня мощности.

### **Управление мощностью плиты**

Предусмотренная мощность - 2800 Вт, но можно увеличить её до 3500 Вт, 6000 Вт или 7200 Вт.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

### **Управление мощностью для варочной панели с заданным ограничением мощности( ESO)**

Если варочная панель настроена на пониженную мощность, каждый раз, когда пользователь пытается увеличить мощность, учитывается предел общей мощности. Если данное значение превышает предел заданной мощности варочной панели, то мощность не увеличивается и выдаётся звуковой сигнал об ошибке, на дисплее соответствующей варочной зоны ("конфорки") мигает буква "r" и показывается действующее значение уровня мощности.

Варочная зона	1	2	3	4
Ø (мм)	210	145	210	145
Уровень	Мощность (Вт)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600

### Защитные функции и указание на ошибки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	ИНСТРУКЦИИ
<b>r</b>	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
<b>u</b>	1) See "Pan sensor" pag.24-25 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>H</b>	See "Displaying power levels" pag.27	
<b>c</b>	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>C</b>	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
<b>FA</b>	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ : неисправность передатчика. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>FC</b>	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ : неисправность приёмника. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>FE</b>	Датчик температуры (NTC) сенсорной панели управления : короткое замыкание датчика температуры (NTC). Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>Ft</b>	Датчик температуры (NTC) сенсорной панели управления : размыкание контакта датчика температуры (NTC). Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>Fc</b>	Датчик температуры (NTC) сенсорной панели управления : перегрев датчика температуры (NTC). Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	Выключить варочную панель и возможную духовку под ней до полного охлаждения. Снова включить варочную панель, чтобы проверить её функционирование. Если проблема остаётся, СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>FH</b>	Еeprom (память) сенсорной панели управления : неисправность Еeprom сенсорной панели управления. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ

<b>FJ</b>	Преобразователь АЦП сенсорной панели управления : неисправность преобразователя АЦП сенсорной панели управления. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F0</b>	Программное обеспечение сенсорной панели управления : неполадки программного обеспечения сенсорной панели управления. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>FL</b>	Яркость сенсорной панели управления : Чрезмерная яркость внешней подсветки сенсорной панели управления, затрудняющая калибровку сенсорных кнопок. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	Удалить или заменить источники внешней подсветки на сенсорной панели. Если проблема остаётся, СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>FU</b>	Разделитель сенсорной панели управления : неисправность разделителя сенсорной панели управления. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F5</b>	Связь Сенсорная панель -Генератор: неисправность связи между сенсорной панелью управления и Генератором. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются, а на дисплее высвечивается указание на ошибку.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F1</b>	Датчик температуры (NTC) нагревательного элемента (Индуктор) : короткое замыкание датчика температуры (NTC). Деактивируется только варочная зона с неисправностью, а ошибка отображается только на соответствующем дисплее.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F2</b>	Датчик температуры (NTC) нагревательного элемента (Индуктор) : размыкание контакта датчика температуры (NTC). Деактивируется только варочная зона с неисправностью, а ошибка отображается только на соответствующем дисплее.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F8</b>	Датчик температуры (NTC) нагревательного элемента (Индуктор) : неисправность датчика температуры (NTC). Деактивируется только варочная зона с неисправностью, а ошибка отображается только на соответствующем дисплее.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F7</b>	Датчик температуры (NTC) нагревательного элемента (Индуктор) : неисправность датчика температуры (NTC). Деактивируется только варочная зона с неисправностью, а ошибка отображается только на соответствующем дисплее.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F9</b>	Генератор : Перегрузка генератора. Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются, высвечивается указание на ошибку на всех дисплеях.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
Переменное мигание уровня приготовления пищи, заданного пользователем, и буквы "с"	Перегрев генератора из-за слишком интенсивного, или отличного от домашнего использования, плиты	ЕСЛИ ПРОБЛЕМА ОСТАЁТСЯ, СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ



<b>F3</b>	Датчик температуры (NTC) Генератора : короткое замыкание датчика температуры (NTC). Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются, высвечивается указание на ошибку на всех дисплеях.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F4</b>	Датчик температуры (NTC) Генератора : размыкание контакта датчика температуры (NTC). Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются, высвечивается указание на ошибку на всех дисплеях.	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ
<b>F6</b>	Электропитание Генератора : не поступает электропитание в одну часть генератора (правую или левую). Все варочные зоны ("конфорки") деактивируются, высвечивается указание на ошибку на всех дисплеях (правых или левых).	СВЯЗАТЬСЯ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ – УКАЗАТЬ КОД ОШИБКИ

## ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

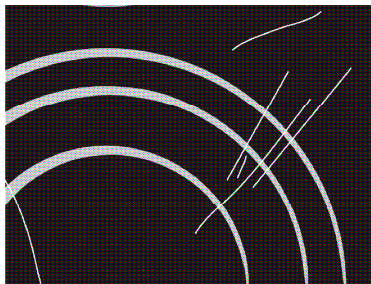


Рис.1

Стеклокерамическая поверхность должна очищаться после каждого использования, так как любая упавшая на плиту капля будет пригорать на горячей варочной поверхности.

Для регулярного ухода за плитой пользуйтесь специальными чистящими средствами, создающими специальную плёнку, защищающую от загрязнений.

Перед каждым использованием поверхности из стеклокерамики, необходимо протереть её от пыли, а также очистить от возможных загрязнений дно посуды, так как они могут поцарапать варочные зоны (Рис.1).

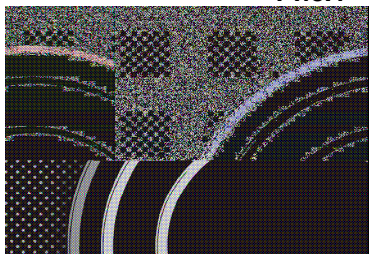


Рис.2

Внимание: не использовать стальные губки и абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность плиты. Также стеклокерамическая поверхность может быть повреждена агрессивными спреями или неподходящими чистящими средствами (Рис.1 и Рис.2).

Также нанесённые условные обозначения могут стираться при использовании агрессивных чистящих средств, металлических губок или из-за загрязнённого дна посуды (Рис.2). Небольшие загрязнения могут быть удалены влажной губкой, затем хорошо насухо вытрите посуду.(Рис.3).

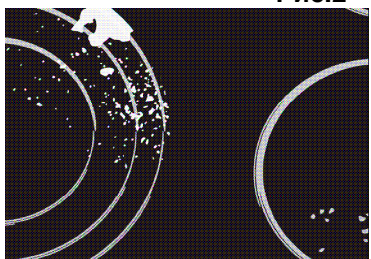


Рис.3

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса, но не используйте его для протирания рамок (на некоторых моделях), которые при этом могут утратить свой блеск. Не используйте чистящие средства или агрессивные спреи для удаления известковых отложений (Рис.3).

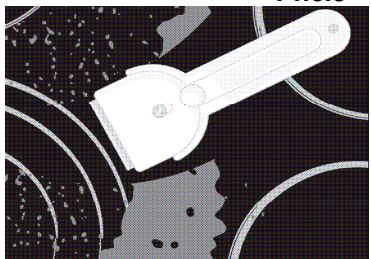


Рис.4

Сильные загрязнения удалять только с использованием специальных чистящих средств, предназначенных для чистки стеклокерамических поверхностей. Следовать инструкциям производителя чистящего средства.

Тщательно удаляйте остатки чистящего средства со стеклокерамической поверхности, так как они могут её повредить (Рис.3).

Трудноудаляемые или пригоревшие загрязнения устраняются при помощи специального скребка. Будьте внимательны, чтобы пластмассовая ручка скребка не соприкасалась с горячей поверхностью варочной панели (Рис.4).



Рис.5

Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться! Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (Рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (Рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность или устойчивость её поверхности. Чаще всего, это результат пригорания остатков пищи, или использования алюминиевой или медной посуды, что очень трудно устранить.

Внимание: все вышеназванные случаи носят, так сказать, эстетический характер, что никоим образом не влияет на функциональность аппарата. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

## **Vážený zákazníku,**

Indukční varná deska k vestavění je určena pro domácí použití. Pro balení výrobků používáme materiály, které jsou šetrné k životnímu prostředí, recyklovatelné a mohou být uloženy nebo zničeny.

Z tohoto důvodu jsme obalové materiály adekvátně označili. Pokud se přístroj nebude víc používat a bude překážet, doporučujeme obrátit se na firmu, zabývající se rekuperací zařízení "mimo provoz" tak, aby nedocházelo k znečišťování životního prostředí.

## **Pokyny pro použití**

Pokyny k použití jsou určeny pro spotřebitele. Popisují zařízení a jeho použití.

## **Pokyny pro připojení**

Připojení musí být provedeno podle kapitoly Připojení k elektrické síti a v souladu s platnými předpisy. Práce může provádět pouze vyškolený personál.

## **Štítek**

Štítek se základními údaji je umístěn ve spodní části přístroje.

## **Ochrana před nebezpečím požáru**

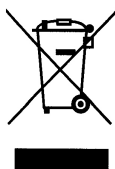
Přístroj může být vestavěn mezi dva kusy nábytku; na jedné straně vedle nábytku vyššího než samotný přístroj a na druhé straně nábytek o stejné výšce.

Výrobce se zavazuje k neustálému zlepšování. Z tohoto důvodu text a zobrazení v této příručce mohou být změněny bez předchozího upozornění.

<b>Důležitá upozornění</b>	<b>36</b>
<b>Instalace varné desky</b>	<b>37</b>
<b>Připojení k elektrické síti</b>	<b>38</b>
<b>Technické charakteristiky</b>	<b>39</b>
<b>Indukční varná deska</b>	<b>41</b>
<b>Ovládání varné desky</b>	<b>41</b>
<b>Signalizace chyb</b>	<b>46</b>
<b>Čištění a údržba varné desky</b>	<b>48</b>

## **DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ**

- Vestavění a elektrické připojení přístroje k síti může provádět pouze vyškolený personál.
- Některé části přístroje se během provozu zahřívají. Dávejte pozor na děti, nenechávejte je v blízkosti přístroje a upozorněte je o nebezpečí popálení.
- Přehřátý tuk se může snadno vznítit. Buďte velmi opatrní při přípravě pokrmů, které vyžadují použití sádla nebo oleje (např. pomfrity).
- Varné zóny nesmí fungovat naprázdno, bez hrnců.
- Nepoužívejte přístroj k vytápění místnosti.
- Indukční deska nesmí být používána jako pracovní deska. Ostré předměty mohou poškrábat povrch.
- Nepokládejte na indukční plochu předměty jako nože, vidličky, lžice nebo poklice, protože se mohou přehřát.
- Příprava jídla v plastových a hliníkových nádobách je zakázána. Na teplou varnou desku ze sklokeramiky se nesmí pokládat předměty z plastu a hliníku.
- Dávejte pozor na napájecí kabel některého jiného zařízení, aby nepřicházel do styku s teplými varnými zónami.
- Neuschovávejte pod přístrojem předměty citlivé na změny teploty (např. čisticí prostředky, spreje, atd.).
- Nepoužívejte indukční varnou desku, pokud je rozbitá nebo prasknutá. Pokud si všimnete jakýchkoli vad okamžitě přerušte elektrické napájení.
- V případě přerušení odpojte elektrický napájecí kabel a zavolejte zákaznický servis.
- Přístroj se nesmí čistit parními čističi nebo zařízením pracujícím pod vysokým tlakem.
- Přístroj je vyroben v souladu s platnými bezpečnostními standardy;
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Dávejte pozor, aby na sklokeramickou plochu neupadali předměty nebo nádoby. Dokonce i lehké předměty (např. solnička) mohou být příčinou prasknutí nebo poškození sklokeramické desky.
- Pokud je přístroj vestavěn nad troubu vybavenou pyrolytickým systémem, neměl by se uvádět do provozu zatímco probíhá pyrolytický proces, protože by to mohlo vyvolat zásah ochranných jističů vůči přehřátí varné desky.
- Nepřipojujte varnou desku k elektrické síti prodlužovacími kabely nebo vícenásobnými zásuvkami, protože nezajišťují potřebnou ochranu (např. riziko přehřátí).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



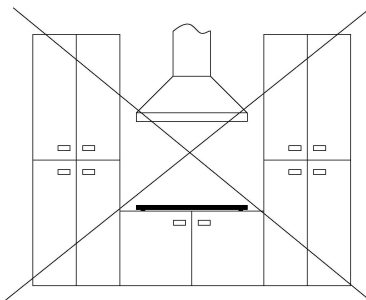
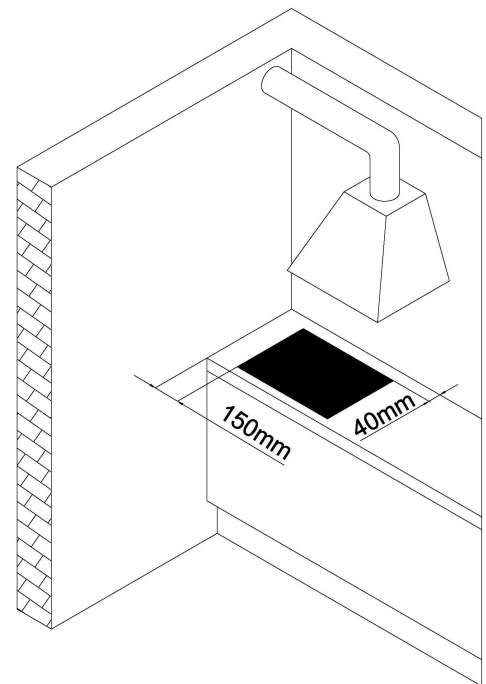
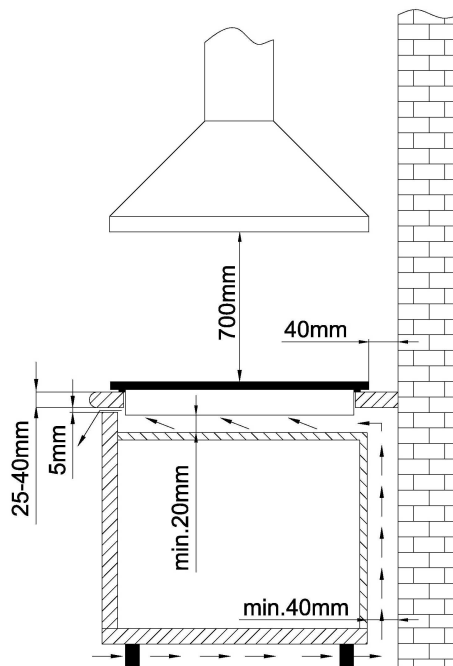
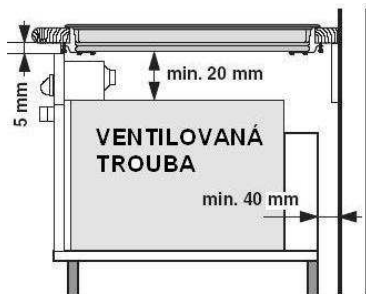
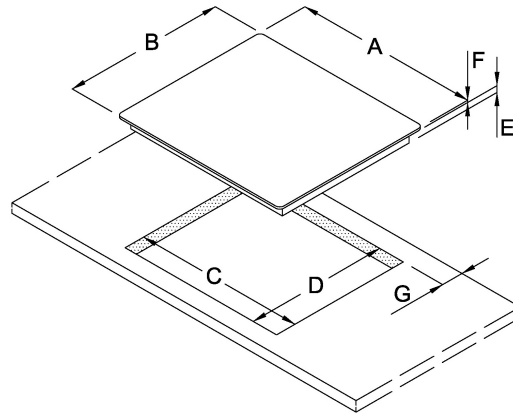
**Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že výrobek nesmí být považován za normální domovní odpad, ale musí být odevzdán do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vyplývat z nesprávné likvidace produktu. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na městský úřad, servisní službu zabývající se likvidací domovního odpadu nebo na prodejnu, kde jste výrobek zakoupili.**

**VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY****Důležitá upozornění**

- Vestavění a připojení přístroje k elektrické síti může provádět pouze vyškolený personál.
- Povrchové úpravy stěn vestavěného přístroje musí být prováděny s lepidly odolnými teplotám do 100 ° C (pokud nevydrží takhle vysoké teploty, může dojít ke změně formy nebo barvy).
- Příklad může být vestavěn na pracovní plochu, kde hloubka nábytku odpovídá  $\geq 600$  mm.
- Po instalaci musí mít vestavěný přístroj volný přístup ke dvěma pevným prvkům, počínaje od spodní části.
- Veškeré zavěšené části nábytku v kuchyni se musí nacházet ve výškách, které nenarušují pracovní činnosti.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být v souladu s pokyny pro montáž odsavače. Minimální vzdálenost je 700 mm.
- Na pracovní plochu se můžou aplikovat rámy z masivního dřeva, ale je nezbytné dodržovat minimální vzdálenosti (viz obrázek).
- Minimální vzdálenost mezi panelem s varnou deskou a zadní stěnou je uvedena na výkresu.

**Rozměry panelu s indukční varnou deskou k vestavění**

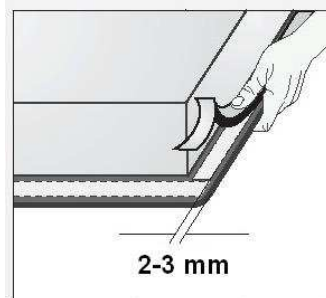
<b>A</b>	590mm
<b>B</b>	520mm
<b>C</b>	560mm
<b>D</b>	490mm
<b>E</b>	53mm
<b>F</b>	5mm
<b>G</b>	50mm



- Varná deska může být vestavěna pouze do pracovní plochy o tloušťce mezi 25 a 40 mm.
- Spodní část kuchyňského nábytku nesmí mít zásuvku. Musí mít vodorovnou lištu ve vzdálenosti 20 mm od spodní části pracovní plochy. Prostor mezi lištou a varnou deskou musí zůstat prázdný.
- V zadní části nábytku musí být minimální výška řezu 50 mm, a to po celé délce nábytku.
- Vestavění trouby pod panel s varnou deskou je možné, pokud se jedná o troubu s chladícím ventilátorem.

Před instalací trouby je nezbytné odstranit zadní stěnu nábytku. Rovněž je třeba zajistit otvor minimálně 5 mm v přední části.

## Installing the foam gasket



## Procedura vestavění

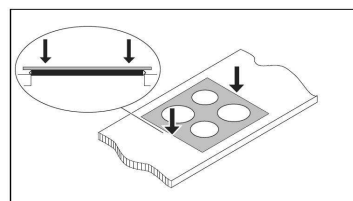
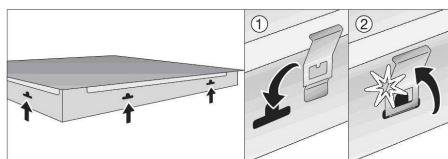
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- Pracovní plocha musí být naprosto vyrovnaná.
- Chraňte řezné plochy.
- Připojte varnou desku k napájecí elektrické síti (podívejte se na instrukce pro připojení).
- Umístěte varnou desku na předtím vyřezaný otvor.
- Zatlačte silou proti pracovní ploše.



## PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

- Elektrické připojení může provádět pouze kvalifikovaný personál. Ochrana připojení k elektrické síti musí být v souladu s platnými předpisy.
- Konektory k připojení jsou viditelné, když otevřete kryt vodičů.
- Před připojením zkontrolujte, zda napětí na štítku odpovídá napětí elektrické sítě.
- Štítek sklokeramické desky je umístěn ve spodní části přístroje.
- Přístroj funguje, pokud je připojen ke střídavému proudu AC 220-240V ~.
- U přímého připojení k síti je mezi přístrojem a samotnou sítí vložený dvoupólový vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, dimenzován na příslušné zatížení a splňující platné normy. Doporučují se vypínače LS nebo omezovací ventily.
- Připojení musí být zvoleno podle možností instalace elektrického proudu a omezovacích ventilů.
- Pro ochranu proti požáru jsou přístroje tohoto typu vestavěny mezi skříně, které jsou na jedné straně vyšší jako samotný přístroj; a na druhé straně jsou ve stejné výšce přístroje.
- Díly elektrických spojení a izolované části musí být chráněny proti dotyku.

## Základní přizpůsobení senzorů k prostředí

Po každém připojení k elektrické síti dojde k automatickému přizpůsobení báze, což zajišťuje optimální funkci senzorů. Všechny displeje se rozsvítí na několik sekund. Během přizpůsobování senzorů se nesmějí vyskytovat položené žádné předměty. Pokud tomu tak není, přizpůsobování se zastaví, dokud předměty neodstraníte. Během této doby není možné používat panel s varnou deskou.

## Počáteční kalibrování ovládací jednotky

Ovládací jednotka má počáteční kalibrování senzorů takové, aby jejich citlivost byla přizpůsobena podmínkám prostředí a uživatele.

Pokaždé, když se plocha připájí k síti anebo když dojde k výpadku výkonu, který má za následek obnovení ovládací jednotky, nastane při prvním stisknutí blokovacího senzoru opětovné přizpůsobení citlivosti senzorů. První dotek blokovacího senzoru se musí provést za určitých podmínek:

- Nepoužívat rukavice.
- Mít čisté prsty.
- Dotknout se skla (lehký dotyk).

### **POZOR!**

Před jakýmkoliv zásahem odpojte přístroj od elektrické sítě. Přístroj musí být připojen v odpovědnosti s napětím a podle elektrického schématu. Ochranný vodič (PE) musí být připojen k uzemnění pomocí klipu.

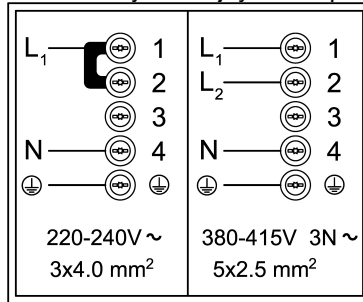
Kabel musí procházet průchodkou, které jej chrání před náhodným pohybem.

## Schéma připojení



Po připojení zapněte všechny varné zóny po dobu nejméně 3 minut, abyste prověřili jejich fungování.

Pro připojení by měly být používány harmonizované kabely H05V2V2-F (90 ° C), nebo kabely se stejnými či lepšími vlastnostmi.

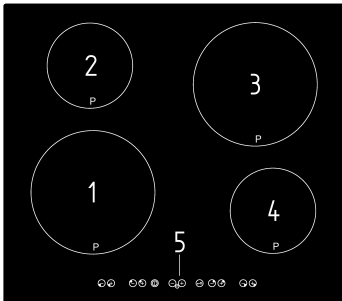


## Řízení výkonu

V případě, že varná deska je již v provozu delší dobu, pro změnu limitu výkonu ještě dřív, než přistoupíte k programování, odpojte zástrčku a pak ji po několika minutách znovu zapojte.

Přednastavený výkon je 2800 W, ale je možné jej zvýšit na 3500 W, 6000 W nebo 7200W.

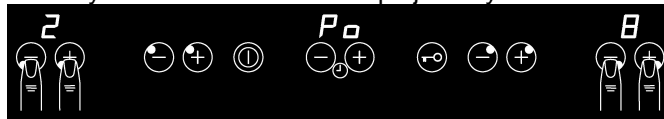
## Řízení výkonu



### Nastavení limitu výkonu varné desky

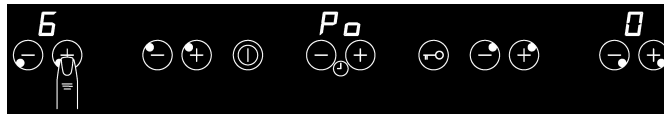
Chcete-li nastavit omezení výkonu varné desky, postupujte podle následujících pokynů:

- Nový limit musí být nastaven během prvních 30 sekund od připojení domácího elektrospotřebiče k elektrické síti
- Dotykové ovládací prvky nesmí být zablokovány a všechny varné zóny musí být vypnuté
- Stiskněte současně tlačítka (A +, A-, D +, D-)
- Jakmile provedete tento úkon, dojde k vydání akustického signálu a na displeji časovače se zobrazí "Po", číslo udávající aktuální omezení výkonu varné desky bude zobrazené na displeji varných zón 1 a 4.



### Pro volbu nového limitu výkonu:

- Stisknutím tlačítka (+ nebo -) jakékoli varné zóny dojde ke zvyšování / snižování limitu výkonu. Volitelné hodnoty jsou: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



### Pro ukončení procesu úpravy nového limitu výkonu:

- Stiskněte současně tlačítka (A+, A-, D+, D-).
- Po provedení této operace bude nový limit výkonu varné desky zaznamenán a systému bude nově nastaven.



### Pro výstup z procedury nastavení bez uložení změn:

- Nedělejte nic po dobu 60 sekund; tímto způsobem se změny neuloží a systém se obnoví.

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

7372241 - 7372141

Šířka	590 mm
Elektrické připojení	220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Jmenovité napětí	220-240 V~, 50/60 Hz
Typ vypínačů	Elektronické senzory
Varné zóny ( Ø, mm/W )	
Vpředu nalevo	210 , 1500 (P=2000)
Vzadu nalevo	145 , 1200 (P=1600)
Vzadu napravo	210 , 1500 (P=2000)
Vpředu napravo	145 , 1200 (P=1600)
Celkový výkon (W)	2800
<b>P= Maximální výkon</b>	

## INSTRUCTIONS FOR USER

### Princip fungování varné desky

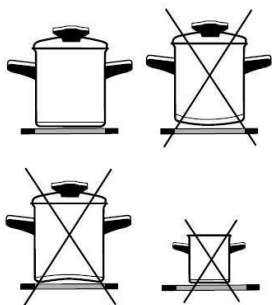
Povrch je rovný, bez okrajů, kde by se mohly hromadit nečistoty.

- Varný panel je vybaven vysoce funkčními indukčními varnými zónami. Teplo proudí přímo do spodní části hrnce, kde je to nejvíc potřebné, bez jakýchkoliv ztrát přes sklokeramický povrch. Takže spotřeba energie je mnohem nižší než standardní varné zóny, které pracují na principu ohřevu.
- Keramický povrch není zahříván přímo, ale pouze teplem, které se vrací od přímo zahřívání hrnce. Toto teplo je definováno (po vypnutí) jako "zbytkové teplo". Indukční ohřev ve varné indukční zóně zajišťuje indukční cívka, která je vložena pod keramický povrch. Cívka stabilizuje magnetické pole; proto na dně hrnců (které mohou být magnetizovány) vznikají víry proudu, které hrnce zahřívají.

### **DŮLEŽITÉ!**

Pokud se vám na teplou varnou desku rozsype cukr nebo obzvláště sladké jídlo, je třeba ji okamžitě vyčistit pomocí škrabky, i když je plocha ještě teplá. Tak zabráníte možnému poškození sklokeramického povrchu. Nečistěte ještě teplou varnou desku s chemickými látkami, protože může dojít k jejímu poškození.

### Hrnce vhodné pro indukční varnou desku



- Indukční varná zóna funguje dobře, pokud používáte vhodné nádoby.
- Hrnce při vaření musí být umístěné ve středu varné zóny.
- Vhodné nádoby, které zajišťuje indukci, jsou hrnce z oceli, smaltované oceli nebo z litiny. Hrnce z oceli s měděným nebo hliníkovým dnem anebo nádoby ze skla nejsou vhodné.
- Pokud používáte tlakový hrnec, je třeba jej kontrolovat dokud nedosáhne správný tlak. Na začátku pracuje varná zóna na plný výkon, pak je potřebné podle pokynů výrobce hrnce snížit výkon vaření pomocí příslušného senzoru.
- **Při nákupu hrnců dbejte na to, aby na nich byla vyznačena informace "umožňuje indukci".**

Varné zóny	Ø Min. dno hrnce	Ø Max. dno hrnce
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm





### Zkouška s magnetem

S malým magnetem může vyzkoušet, zda dno hrnce může být magnetizováno. Použijte hrnce, na kterých magnet zůstane přichycený na dně.

### Rozpoznávání hrnců

Jednou z výhod indukční varné desky je rozpoznávání hrnců. V případě, že ve varné zóně nejsou žádné hrnce nebo jsou zde hrnce s menším průměrem než samotná zóna, nedochází k plýtvání elektrickou energií. Při zapnutí varné desky indikátor rozsvítí symbol vaření "U". Pokud během příštích 10 minut umístíte hrnec na varnou zónu, zóna jej rozpozná a rozsvítí se na nastavenou úroveň. V okamžiku, kdy hrnec z varné zóny odeberete, dojde k přerušení přívodu energie. Pokud na varnou zónu umístíte hrnce s menším průměrem, zóna je rozpozná, ale použije pouze tolik energie, kolik je zapotřebí pro ohřev hrnců s menším průměrem.

### Varná deska se poškozuje:

- ponecháte-li ji zapnutou a prázdnou, anebo na ni umístíte prázdný hrnec.
- Pokud používáte nevhodné hrnce (např. s nerovným dnem nebo s **příliš malým průměrem**).
- Nepoužívejte hliněné nádoby, které zanechávají škrábance na sklokeramickém povrchu.
- Před umístěním hrnce na varnou desku musí být deska zcela suchá pro perfektní tepelnou vodivost; a rovněž proto, aby nedošlo k poškození jejího povrchu.
- Pro vaření, smažení používejte hrnce, které mohou být magnetizovány, tj. z oceli, smaltované oceli nebo litiny. Pouze v tomto případě bude indukční varná deska fungovat.

## Úrovně vaření

Výkon varných zón lze nastavit na devět různých úrovní.

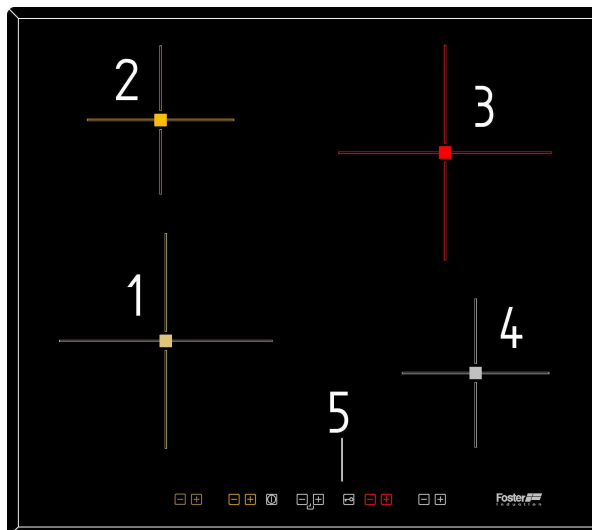
V následující tabulce jsou popsány příklady jednotlivých nastavení.

Úroveň	Záměr
0	Vypnutí, využití zbytkového tepla
1-2	Uchovávání teplého jídla, vaření malého množství potravin
3	Pomalé vaření (pokračování ve vaření po silném ohřevu)
4-5	Pomalé vaření velkého množství
6	Opékání, smažení potravin
7-8	Opékání potravin
9	Začátek vaření, opékání
A	Automatický rychlý ohřev
P	Obzvláště výkonné vaření pro extrémně velké množství potravin

## RADY PRO ÚSPORU ENERGIE

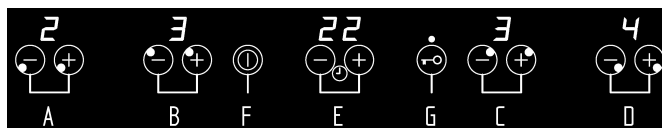
- Při nákupu nádobí dávejte pozor, aby horní průměr hrnce/poklice byl stejný anebo větší než průměr dna hrnce.
- Tlakové hrnce jsou obzvláště vhodné pro úsporu energie díky vysokému vnitřnímu tlaku, mohou ukončit vaření v kratším čase. V co nejkratší době vaření se i vitamíny potravin zachovávají lépe.
- Dávejte pozor, aby v tlakovém hrnci byl vždycky dostatek tekutin, protože jinak by mohlo dojít k přehřátí a poškození jak hrnce, tak i varné desky.
- Vždy pokrývejte hrnce vhodnými poklicemi.
- Používejte nádobí vhodné pro množství jídla, které vaříte. Pokud používáte pouze polovinu hrnce, plýtváte množstvím elektrické energie.

## INDUKČNÍ VARNÁ DESKA



1. Přední levá indukční varná zóna
2. Zadní levá indukční varná zóna
3. Zadní pravá indukční varná zóna
4. Přední pravá indukční varná zóna
5. Ovládací jednotka varné desky

### Ovládací prvky varné desky



- Tlačítka (+ a -) ke zvýšení / snížení výkonu varné zóny 1
- Tlačítka (+ a -) ke zvýšení / snížení výkonu varné zóny 2
- Tlačítka (+ a -) ke zvýšení / snížení výkonu varné zóny 3
- Tlačítka (+ a -) ke zvýšení / snížení výkonu varné zóny 4
- Tlačítka (+ a -) časovače pro zvýšení / snížení hodnoty nastavení času (99 min)
- Tlačítko ON / OFF pro zapnutí / vypnutí varné desky
- Zablokování tlačítek (tlačítko s řídicí kontrolkou pro funkci Key Lock)

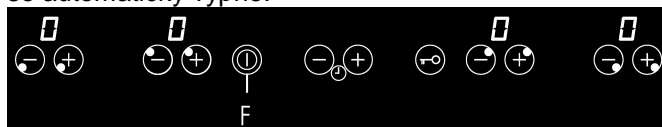
### Ovládání varné desky

- Při zapnutí indukční varné desky dojde k zapnutí všech ukazatelů (na chvíli). Varná deska je připravena k použití.
- Varná deska je vybavena elektronickými čidly (senzory), které se rozsvítí, pokud se dotknete příslušné plochy na dobu alespoň 1 sekundy.
- Každé zapnutí senzorů je potvrzeno akustickým signálem.
- Nepokládejte předměty na povrch senzorů (Po 10 sekundách se deska vypne).
- Ujistěte se, že povrch senzorů je vždy čistý.

### Zapnutí varné desky

Když dojde k připojení varné desky k síti, je zablokování tlačítek vždycky okamžitě aktivováno. Chcete-li desku zapnout, je třeba v první řadě odstranit zablokování stisknutím tlačítka (G), pak stiskněte tlačítko ON / OFF (F), bude vydán akustický signál s následným zapnutím lišty s ovládacími příkazy. Pokud je zablokování aktivováno anebo se vyskytuje signalizace chyby, není možné desku zapnout.

Varné zóny zůstanou vypnuté (všechny displeje ukazují "0") až dokud nebude zvolen stupeň výkonu. Pokud k volbě nedojde v průběhu 10 sekund, ovládání se automaticky vypne.



### Volba stupně výkonu varné zóny

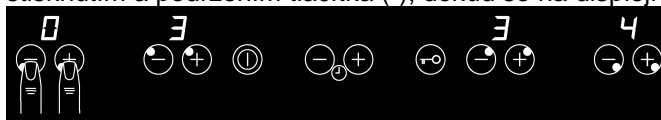
Se zapnutým ovládním se varná zóna při prvním stisknutí tlačítka (+) zapne na úroveň 1.

Tlačítko (+) zvyšuje výkon až do maximálního stupně 9, zatímco tlačítko (-) snižuje stupeň až 0 (deska vypnutá).

S varnou zónou na stupni 0 ji stisknutím tlačítka (-) uvedete na stupeň vaření 9. Je-li tlačítko (+ nebo -) stále stisknuté, tato činnost se opakuje dvakrát za sekundu.

## Manuální vypnutí varné zóny

Současným stisknutím tlačítka (+ a -) se varná deska vypne a na displeji se zobrazí odpovídající úroveň výkonu 0. Je možné vypnout varnou zónu stisknutím a podržením tlačítka (-), dokud se na displeji neukáže úroveň 0.



## Všeobecné vypnutí

Vypnutí desky se může provést kdykoliv pomocí tlačítka zapnutí (F). Při vypnutí varné desky dojde k vydání akustického signálu a zhasnou všechny displeje, pokud tomu tak není důsledkem přítomnosti zbytkového tepla nebo signálu alarmu, zůstane zobrazeno písmeno "H" na displeji vztahujícímu se k příslušné varné zóně.



## Senzor přítomnosti hrnce

Každá varná zóna má svůj vlastní systém rozpoznávání přítomnosti hrnce. Systém je kalibrován pro rozpoznávání přítomnosti hrnce, v rozsahu standardů EN, má průměr těsně pod hodnotu jmenovitého průměru zóny. Pokud nedojde k rozpoznání přítomnosti hrnce anebo bude rozpoznán nevhodný hrnec, stupeň výkonu začne blikat střídavě s "U" na displeji vztahujícímu se k této zóně. Po 60 sekundách se výkon vrátí zpět na 0.



**Pokud stupeň výkonu na displeji bliká i v případě, že je hrnec přítomen na varné desce, obvykle to znamená, že hrnec je nevhodného typu anebo velikosti. V takovém případě se ujistěte, že hrnec je skutečně vhodný pro indukční vaření (viz označení nebo návod na použití hrnce).**

## Funkce Booster

### **Aktivace funkce Booster**

Tato funkce může být aktivována v případě, že je dotykové ovládání (touch control) zapnuté; zvyšuje výkon po dobu maximálně **10** minut a pak se vrátí na úroveň **9**.

Na displeji se zobrazí písmeno "P", když je funkce aktivována.

Po nastavení varné zóny na úroveň 9 stačí stisknout tlačítko (+) a booster je aktivován.



### **Deaktivace funkce Booster**

Funkce Booster se automaticky vypíná po předem nastaveném čase 10min., nebo i dříve, dle přání uživatele.

Funkce Booster se deaktivuje stisknutím tlačítka (-), výkon varné zóny se sníží na úroveň 9.

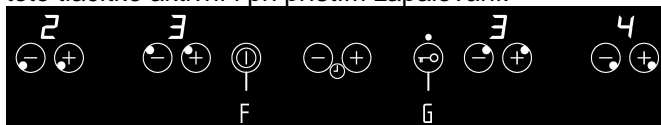
## Zablokování tlačítek

Podržením tlačítka stisknutého (G) se aktivuje/deaktivuje příslušná funkce. Pokud příslušný led svítí, ovládací panel je zablokovaný.

Funkce zablokování tlačítek může být aktivována, když jsou aktivovány úrovně vaření, nebo když je varná deska vypnutá. Je-li varná deska zapnutá, tato funkce zablokuje všechna tlačítka kromě tlačítka ON / OFF (F) a tlačítka pro zablokování tlačítek (G).

Je-li varná deska vypnutá, tato funkce zablokuje všechna tlačítka včetně tlačítka ON / OFF (F).

Pokud dojde k vypnutí varné desky s aktivovaným "zablokováním tlačítek", bude toto tlačítko aktivní i při příštím zapalování.



**Při připojení desky k síti je funkce "zablokování tlačítek" aktivní.**

### **Deaktivace zablokování tlačítek**

Když je ovládací panel zablokovaný, kontrolka svítí; podržením tlačítka (G) se funkce deaktivuje a led zhasne.

## Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

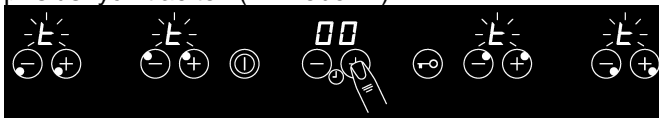
## Fungování časovače (timer)

Hodnota časovače může být zvolena mezi **1** a **99** minut, a je možné ji modifikovat v kterémkoli momentě.

### **Aktivace časovače**

Varná deska musí být zapnuta.

Je-li časovač vypnutý, je možné jej aktivovat stisknutím jednoho ze dvou příslušných tlačítek (E+ nebo E-).



### **Aktivace časovače pro jednu varnou zónu**

Po zvolení časovače se na displeji varné zóny zobrazí blikající "t"; uživatel pomocí tlačítek varné zóny (+ nebo -) zvolí zónu, pro kterou chce aktivovat časovač. Pak nastaví čas pomocí tlačítek (+ nebo -) časovače (E).



### **Časovač může pracovat pouze pro jednu varnou zónu najednou.**

Varná zóna, pro kterou chcete nastavit časovač, musí být vždy vybrána před nastavením časovače.

Pokud stisknete tlačítko "+" nebo "-" časovače dřív, než je vybrána zóna, časovač se vypne.

Pokud se volba varné zóny neprovede do 10 sekund od aktivace časovače, tento se vypne.

Pokud se po volbě varné zóny neprovede nastavení doby do 5 sekund, časovač se vypne.

Po uplynutí doby nastavené na časovači se k němu přiřazená varná zóna vypne.

### **Označení varné zóny, na které je časovač aktivní**

Varná zóna, na které pracuje časovač, je zobrazena na dotykovém ovládacím lemu vedle displeje varné zóny.

Tato možnost vám kdykoli připomíná, že na této varné zóně je aktivována funkce časovače.

### **Nastavení doby na časovači**

Podržením tlačítka (+) nebo (-) časovače (E) můžete automaticky zvýšit/snížit hodnotu doby, což umožňuje velmi rychle dosáhnout požadované nastavení (při nastavení časovače led na boku displeje varné zóny bliká).

Rychlost zvýšení/snížení nastavení doby se zvyšuje od desátého po sobě jdoucího cvaknutí nastavení časovače.

### **Začátek odpočítávání**

Odpočítávání začíná 5 sekund po poslední operaci na tlačítkách (+ a -) časovače (E).

Uслыšíte akustický signál a displej časovače a led v zóně, pro kterou jste aktivovali časovač, přestane blikat.

### **Poslední minuta se zobrazí v sekundách.**

### **Deaktivace časovače**

Pro deaktivaci časovače zvolte hodnotu <00> pomocí tlačítka (-) anebo vypněte časovač současným stisknutím příslušných tlačítek (E +, E-).

### Trvání akustického signálu

Po uplynutí doby nastavené na časovači dojde k vydání akustického signálu, který trvá 1 minutu, pak se signál přeruší. Na displeji časovač pokračuje v blikání a ukazuje <00>. Akustický signál může uživatel kdykoliv vypnout, i během první minuty, stisknutím libovolného tlačítka na dotykovém ovládacím panelu (touch control).

**POZOR : časovač lze nastavit také pro varnou zónu, která je na úrovni "0", led zůstane blikat po celou dobu odpočítávání. V tomto případě může časovač fungovat jako alarm.**

### Automatické bezpečnostní vypnutí

Pokud stupeň výkonu nebude modifikován během předem nastavené doby, příslušná varná zóna se automaticky vypne.

Maximální doba, kterou může varná zóna zůstat zapnutá, závisí od zvolené úrovně vaření.

Úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hodiny před bezpečnostním vypnutím	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Nepřetržitý provoz na každém stupni výkonu jakékoliv varné zóny je časově omezen (viz tabulka výše). Po vypnutí varné zóny zásahem bezpečnostního mechanismu se na displeji zobrazí symbol "0" nebo "H", pokud existuje zbytkové teplo.

Varnou zónu lze vypnout pomocí senzoru (A-) pro nastavení úrovně vaření.

Příklad:

Nastavte varnou zónu na úroveň 5 a nechte ji fungovat na nějakou dobu. Pokud nebudete měnit úroveň vaření, bezpečnostní mechanismus po 10 hodinách vaření vypne.

### Bezpečnostní zařízení proti přehřátí

Indukční varná deska je vybavena bezpečnostním zařízením proti přehřátí, které chrání elektronické části před poškozením.

Bezpečnostní zařízení pracuje na několika úrovních.

Když teplota varné zóny dosáhne velmi vysoké hodnoty, jako první dojde k aktivaci dvojestupňového ventilátoru. Pokud toto nebude postačující, deaktivuje se nastavení vysokého výkonu; čímž dojde ke snížení úrovně vaření v některých varných zónách, anebo zasáhne bezpečnostní zařízení proti přehřátí a vše vypne.

Když se povrch ochladí, máte stále k dispozici plný výkon varných zón.

Během provozu je možné slyšet nepřetržitý šum následkem zapnutí oběžného kola ventilátoru. Je možné, že chladicí ventilátor bude pracovat i po vypnutí přístroje.

### Zobrazení stupňů výkonu

#### Stupeň výkonu 0:

Na displeji varné zóny se zobrazí stálé označení "0". Pokud indukční generátor označuje přítomnost zbytkového tepla, na displej se střídavě zobrazují "0" a "H". Označení zmizí, když už nehrozí žádné nebezpečí (při 50°C).

Displej ukazuje "0" dokud teplota zůstane pod 50 °C, zatímco ukazuje "H" když teplota překročí 50 °C.

Chcete-li ušetřit energii, vypněte varnou zónu v předstihu, aby bylo možné využít zbytkové teplo.

#### Stupně výkonu 1 - 9 a stupeň výkonu P:

Pokud není zjištěna přítomnost hrnce, nebo pokud dojde ke zjištění hliníkového hrnce, na displeji plotýnky bliká stupeň výkonu. Po 60 sekundách, pokud není zjištěna přítomnost hrnce z materiálu odlišného od hliníku, se stupeň výkonu vrátí na 0.

Při zjištění přítomnosti hrnce z materiálů odlišných od hliníku se na displeji varné zóny zobrazí stálé označení stupně výkonu.

### Řízení výkonu

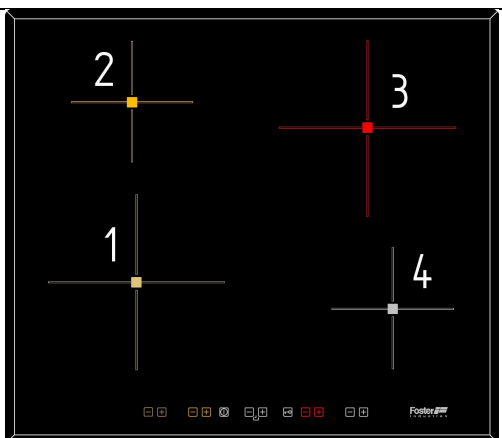
Přednastavený výkon je 2800 W, ale je možné jej zvýšit na 3500 W, 6000 W nebo 7200W.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## Řízení výkonu varné desky nastavení na omezený výkon (ECO)

Pokud je varná deska nastavena na nízký výkon, pokaždé, když se uživatel pokusí o zvýšení výkonu, dojde k výpočtu celkového stupně výkonu. Pokud celková hodnota přesahuje limit stanovený pro varnou desku, výkon se nezvýší a dojde k vydání akustického signálu chyby; na displeji příslušné varné zóny bliká písmeno "R" a zobrazí se stupeň aktuálního výkonu.

Varná zóna	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Úroveň	Výkon (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



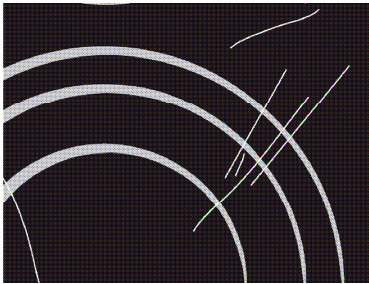
## Bezpečnostní funkce a signalizace chyb.

KÓD CHYBY	POPIS CHYBY	PŘÍRUČKA POKYŇŮ
r	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
u	1) See "Pan sensor" pag.30 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
H	See "Remaining heat indicator" pag.31	
c	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
FA	Tlačítko ON/OFF : anomálie zářiče. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
FC	Tlačítko ON/OFF : anomálie přijímače. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
FE	Senzor NTC Touch Control : zkrat senzoru NTC. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
Ft	Senzor NTC Touch Control : otevření senzoru NTC. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
Fc	Senzor NTC Touch Control : nadměrná teplota senzoru NTC. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	Vypněte varnou desku a eventuálně pod ní nacházející se troubu až do úplného chlazení. Aktivujte varnou desku, abyste prověřili plnou funkčnost. Pokud problém přetrvává, KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
FH	Eeprom (paměť) del Touch Control : anomálie Eeprom touch control. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
FJ	Adc Touch Control : anomálie Adc touch control. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
F0	Software Touch Control : anomálie softwaru touch control. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY

<b>FL</b>	Jas dotykového ovládání (Touch Control) : Nadměrný externí jas, který zabraňuje kalibraci senzorů touch (dotykových tlačítek). Všechny varné zóny budou deaktivovány.	Odstraňte nebo vyměňte externí světelné zdroje touch. Pokud problém přetrvává, KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>FU</b>	Oddělovač Touch Control : anomálie oddělovače touch control. Všechny varné zóny budou deaktivovány.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F5</b>	Komunikace Touch control - Generátor: anomálie v komunikaci mezi Touch control a Generátorem. Všechny varné zóny budou deaktivovány a chyba bude zobrazena na všech displejích.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F1</b>	Senzor NTC zahřívacího prvku (induktor): zkrat senzoru NTC. Bude deaktivována jenom zóna s anomálií a chyba se zobrazí na příslušném displeji.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F2</b>	Senzor NTC zahřívacího prvku (induktor): otevření senzoru NTC. Bude deaktivována jenom zóna s anomálií a chyba se zobrazí na příslušném displeji.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F8</b>	Senzor NTC zahřívacího prvku (induktor): anomálie senzoru NTC. Bude deaktivována jenom zóna s anomálií a chyba se zobrazí na příslušném displeji.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F7</b>	Senzor NTC zahřívacího prvku (induktor): anomálie senzoru NTC. Bude deaktivována jenom zóna s anomálií a chyba se zobrazí na příslušném displeji.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F9</b>	Generátor : Nadměrný proud v generátoru. Všechny varné zóny budou deaktivovány a chyba bude zobrazena na všech displejích.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
Střídavé blikání stupně vaření, nastaveného uživatelem a písmena "c".	Přehřátí generátoru v důsledku intenzivního používání nebo jiného použití než domácího.	POKUD PŘETRVÁVÁ, KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F3</b>	Senzor NTC Generátoru : zkrat senzoru NTC. Všechny varné zóny budou deaktivovány a chyba bude zobrazena na všech displejích.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F4</b>	Senzor NTC Generátoru : otevření senzoru NTC. Všechny varné zóny budou deaktivovány a chyba bude zobrazena na všech displejích.	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY
<b>F6</b>	Napájení Generátoru : chybí napětí na části generátoru (vpravo nebo vlevo). Všechny varné zóny budou deaktivovány a chyba bude zobrazena na všech displejích (vpravo nebo vlevo).	KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉ TECHNICKÉ SERVISNÍ STŘEDISKO - UVEĎTE KÓD CHYBY



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

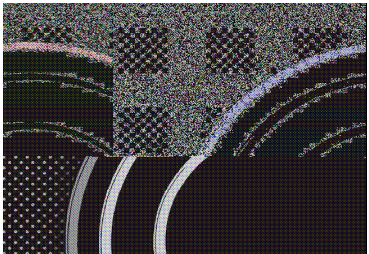


Obr.1

Sklokeramický povrch je třeba čistit po každém použití, protože každá malá skvrna, která zůstane, se spálí na teplém povrchu.

Pro běžnou údržbu používejte speciální čisticí prostředky, které vytvářejí jakýsi ochranný film proti nečistotám.

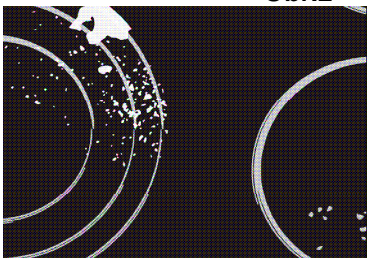
Před každým použitím sklokeramického povrchu je třeba odstranit z povrchu prach a možné nečistoty ze dne hrnců, které by mohly poškrábat varné zóny (Obr. 1).



Obr.2

Pozor: nepoužívejte ocelové houbičky nebo abrazivní čisticí prostředky, které mohou poškrábat povrch. K poškození může dojít rovněž použitím agresivních sprejů nebo nevhodných čisticích prostředků (Obr. 1 a Obr. 2).

Signalizační zařízení se může opotřebovávat důsledkem používání agresivní čisticího prostředku, ocelových houbiček nebo hrnců s špinavým dnem (Obr. 2). Nejmenší nečistoty lze odstranit vlhkou houbou a následně pak dobře vytřít hrnec dosucha (Obr.3).

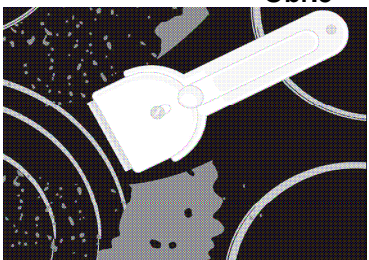


Obr.3

Skvrny od vody lze odstranit roztokem octa, se kterým však nemůžete čistit rám (u některých modelů), protože může ztratit svůj lesk. Nesmíte použít agresivní čisticí prostředky a spreje pro odstranění vápence (Obr. 3).

Nejodolnější nečistoty odstraňte prostředky, které jsou speciálně určeny pro čištění sklokeramických povrchů. Dodržujte doporučení výrobce čisticího prostředku.

Dávejte pozor, abyste zcela odstranili zbytky čisticího prostředku z povrchu, protože některé by mohly poškodit sklokeramický povrch (Obr. 3).



Obr.4

Nejodolnější nečistoty nebo spáleniny mohou být odstraněny škrabkou. Dávejte pozor, aby plastové rukojeti škrabky nepřicházely do kontaktu s teplou varnou deskou (Obr. 4).

Dávejte pozor, abyste se nezranili při použití škrabky! Cukr nebo potraviny, které obsahují mnoho cukru, mohou navždy poškodit sklokeramický povrch (obr. 5); proto třeba okamžitě odstranit škrabkou ze sklokeramického povrchu zbytky cukru, i když je varná deska ještě teplá (Obr. 4).



Obr.5

Změna barvy sklokeramického povrchu nemá vliv na provoz a stabilitu povrchu. Ta je výsledkem použití měděných anebo hliníkových hrnců, anebo zbytků potravin na dně hrnce; je ale velmi obtížné ji odstranit.

Upozornění: Všechny výše uvedené chyby jsou estetické a nemají přímý vliv na provoz přístroje. Nemohou být odstraněny v rámci záruky.



## **Szanowny Kliencie**

Indukcyjna płyta kuchenna do zabudowy jest przeznaczona do użytku domowego. Do pakowania naszych produktów używamy materiałów wykonanych bez zanieczyszczania środowiska, możliwych do recyklingu i nadających się do przechowywania lub likwidacji.

Z tego powodu, takie materiały zostały odpowiednio oznaczone. Gdy przestanie się użytkować urządzenie, zaleca się jego przekazanie do firmy zajmującej się urządzeniami »wycofanymi z użytku« tak, aby nie zanieczyszczać środowiska.

## **Instrukcje obsługi**

Instrukcje obsługi są skierowane do użytkownika. Opisują urządzenie i jego obsługę.

## **Instrukcje dotyczące podłączenia**

Należy wykonać podłączenie zgodnie z rozdziałem Podłączenie do sieci elektrycznej i obowiązującymi przepisami. Prace mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

## **Tabliczka**

Na dolnej części urządzenia znajduje się tabliczka zawierające podstawowe dane.

## **Zabezpieczenie przed pożarem**

Urządzenie może być wbudowane z jednej strony obok półki wyższej od niego, a z drugiej obok półki o takiej samej wysokości.

Producent dąży do ciągłego ulepszania swoich produktów. Z tego powodu, tekst oraz ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie, bez wcześniejszego powiadomienia.

<b>Ważne ostrzeżenia</b>	<b>50</b>
<b>Montaż płyty kuchennej</b>	<b>51</b>
<b>Podłączenie do sieci elektrycznej</b>	<b>52</b>
<b>Cechy techniczne</b>	<b>53</b>
<b>Indukcyjna płyta kuchenna</b>	<b>55</b>
<b>Zarządzanie płytą kuchenną</b>	<b>55</b>
<b>Sygnalizacja błędów</b>	<b>60</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej</b>	<b>62</b>

## **WAŻNE OSTRZEŻENIA**

- Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia do sieci mogą być wykonane wyłącznie przez wyspecjalizowany personel.
- Podczas funkcjonowania, niektóre części urządzenia rozgrzewają się. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia i ostrzec je o istniejącym zagrożeniu poparzeniem.
- Rozgrzany tłuszcz może się łatwo zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę podczas przygotowywania posiłków wymagających zastosowania tłuszczu lub oleju (np. smażenie frytek).
- Pola grzejne nie powinny być nigdy włączone bez znajdujących się na nich garnków.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania otoczenia.
- Płyta indukcyjna nie może być nigdy używana, jako blat roboczy. Zaostrzone przedmioty mogą porysować powierzchnię.
- Nie kłaść na płycie indukcyjnej przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki, ponieważ mogłyby się rozgrzać.
- Zabronione jest przygotowywanie posiłków w plastikowych lub aluminiowych pojemnikach. Na gorącej vitroceramicznej płycie kuchennej nie należy nigdy zostawiać plastikowych lub aluminiowych przedmiotów.
- Należy zwrócić uwagę na kable elektryczne innych urządzeń, aby nie wchodziły w kontakt z gorącymi polami grzejnymi.
- Nie przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na skoki temperatury (np. środków czyszczących, sprayu itd.).
- Nie używać indukcyjnej płyty kuchennej, gdy jest ona pęknięta lub porysowana. Jeżeli zauważy się jakąkolwiek wadę należy natychmiast odciąć zasilanie elektryczne.
- W przypadku zakłóceń należy odłączyć kabel zasilania elektrycznego i wezwać Serwis Obsługi.
- Urządzenie nie wymaga czyszczenia przy użyciu urządzeń parowych lub wysokociśnieniowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa;
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Należy uważać, aby nie upuścić na vitroceramiczną powierzchnię przedmiotów lub sztućców. Nawet lekkie przedmioty (np. solniczka) mogą spowodować pęknięcie lub uszkodzenie vitroceramicznej płyty.
- Jeżeli urządzenie zostanie wbudowane nad piekarnikiem wyposażonym w system pirolityczny, nie powinno być uruchamiane podczas trwania procesu pirolitycznego, ponieważ może się uruchomić ochrona płyty kuchennej przed przegrzaniem.
- Nie podłączać płyty kuchennej do sieci elektrycznej za pomocą przedłużaczy lub rozgałęźników, ponieważ nie gwarantują niezbędnego bezpieczeństwa (np. ryzyko przegrzania).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**Symbol znajdujący się na produkcie lub na opakowaniu wskazuje, że taki produkt nie może być uważany za zwyczajny odpad domowy, ale musi on być przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem elektrycznego i elektronicznego sprzętu.**

**Likwidując ten produkt w odpowiedni sposób, przyczynia się do uniknięcia potencjalnego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie, które może wynikać z jego nieodpowiedniej likwidacji. Po bardziej szczegółowe informacje dotyczące recyklingu niniejszego produktu należy się skontaktować z odpowiednim biurem urzędu gminy, lokalnym serwisem likwidacji odpadów lub sprzedawcą, u którego ten produkt został zakupiony.**

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

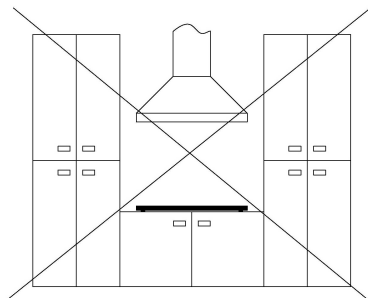
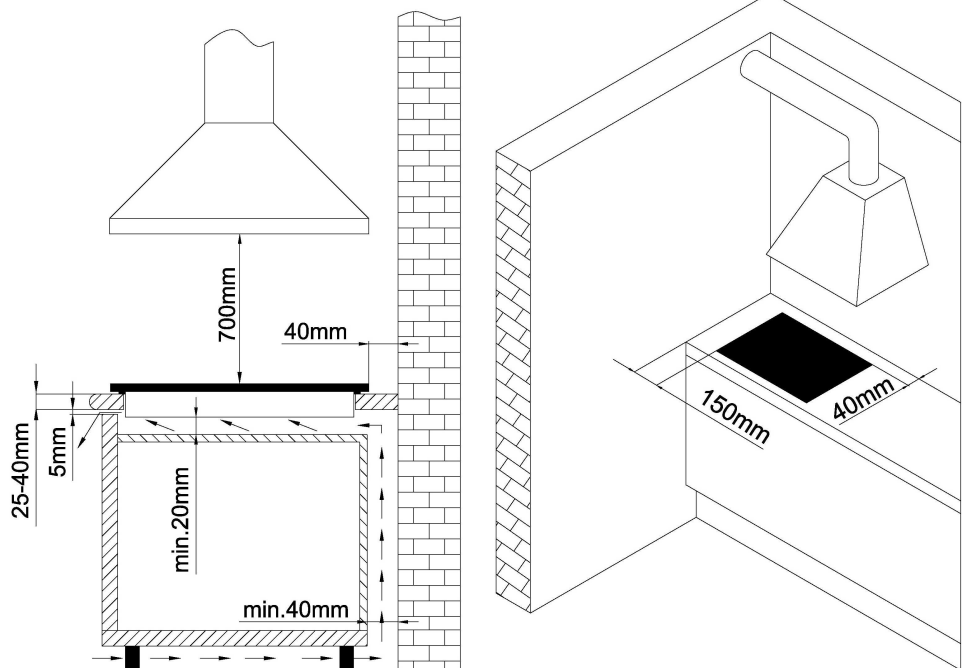
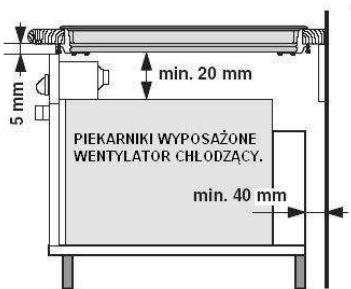
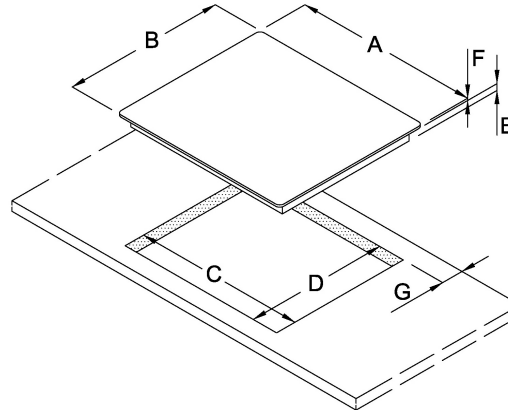
### INSTALACJA PŁYTY KUCHENNEJ

#### Ważne ostrzeżenia

- Montaż urządzenia i podłączenie go do sieci elektrycznej mogą być wykonane wyłącznie przez wyspecjalizowany personel.
- Na obudowie ścianek urządzenia do zabudowy należy zastosować klej odporny na temperaturę 100°C (jeżeli nie będzie wytrzymały na tak wysokie temperatury może zmienić kształt i kolor).
- Urządzenie może być wmontowane do blatu roboczego, w którym głębokość półki jest  $\geq 600$ mm.
- Po zamontowaniu, urządzenie do zabudowy musi pozostawiać wolny dostęp do dwóch zamocowanych elementów, poczynając od dolnej części.
- Wszystkie zawieszane w kuchni meble muszą być umieszczone na wysokościach, które nie uniemożliwiają swobodnej pracy.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną a okapem musi być zgodna z zaleceniami dotyczącymi montażu okapu. Minimalna odległość to 700mm.
- Na blat roboczy można nakładać ramki z drewna o ile zostanie zachowana minimalna odległość (patrz rysunek).
- Na rysunku wskazano minimalną odległość pomiędzy panelem z płytą kuchenną a tylną ścianą.

#### Wymiary indukcyjnej płyty kuchennej do zabudowy

A	590mm
B	520mm
C	560mm
D	490mm
E	53mm
F	5mm
G	50mm

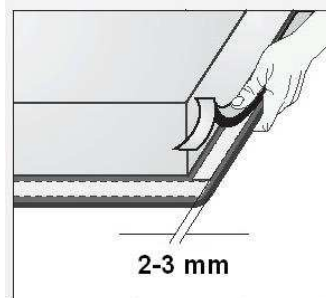


- Płyta kuchenna może być wmontowana wyłącznie do blatów roboczych o grubości zawierającej się od 25 do 40mm.
- Dolny element półki nie może zawierać szuflady. Musi być wyposażony w poziomą listwę, która znajduje się w odległości 20mm od dolnej powierzchni roboczej. Przestrzeń pomiędzy listwą a płytą kuchenną musi być pusta.
- W tylnej części półki, na całej jej szerokości musi znajdować się przestrzeń o minimalnej wysokości 50mm.
- Montaż piekarnika pod panelem kuchennym jest możliwa w przypadku pieców z wentylatorem chłodzącym.

Przed zamontowaniem piekarnika należy usunąć ze strefy otwarcia tylną ściankę półki.

W przedniej części musi się znajdować minimalne otwarcie 5mm.

## Installing the foam gasket



## Proces montażu

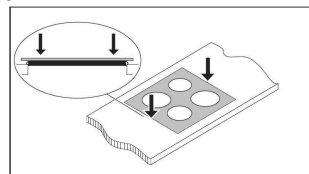
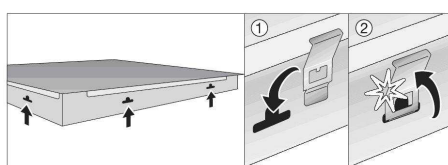
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- Blat roboczy musi być całkowicie płaski.
- Zabezpieczyć przecięte powierzchnie.
- Podłączyć płytę kuchenną do sieci zasilania (instrukcje dotyczące podłączenia).
- Umieścić płytę kuchenną we wcześniej wyciętym otworze.
- Przy użyciu siły popchnąć do blatu roboczego.



## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Podłączenie elektryczne może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Ochrona podłączenia elektrycznego musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- Po otwarciu osłony przewodów są dostępne łączniki podłączeniowe.
- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- Tabliczka płyty vitroceramicznej znajduje się na dolnej części urządzenia.
- Urządzenie funkcjonuje, jeżeli zostanie podłączone do sieci prądu przemiennego 220-240V ~.
- W bezpośrednim podłączeniu do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią znajduje się rozłącznik wszystkich biegunów o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3mm, odpowiedni do ładunku i zgodny z obowiązującymi przepisami. Zalecane są wyłączniki LS lub zawory ograniczające.
- Podłączenie musi być wybrane zgodnie z możliwością instalacji elektrycznej i zaworów ograniczających.
- W celu zabezpieczenia przed pożarem, tego typu urządzenia mogą być wmontowane pomiędzy wyższą od niego półkę z jednej strony a półkę o takiej samej wysokości z drugiej strony.
- Elementy służące do podłączenia elektrycznego oraz elementy izolowane muszą być zabezpieczone przed możliwością kontaktu z nimi.

## Przystosowanie podstawowe czujników do otoczenia

Po każdym podłączeniu do sieci elektrycznej jest automatycznie wykonywane podstawowe przystosowanie zapewniające idealne funkcjonowanie czujników. Wszystkie wyświetlacze włączają się na kilka sekund. Podczas przystosowywania czujników nie powinno być żadnych innych przedmiotów. Jeżeli tak nie jest, przystosowanie będzie przerywane dopóki nie usunie się takich elementów. Podczas takiego okresu nie można używać płyty kuchennej.

## Wstępna kalibracja jednostki sterującej

Czujniki w jednostce sterującej są wstępnie kalibrowane, aby przystosować ich czułość do warunków otoczenia i do użytkownika.

Każdorazowo po podłączeniu płyty grzewczej do sieci lub w przypadku przerwy w dostawie zasilania wywołującej reset jednostki sterującej, po pierwszym naciśnięciu przycisku blokującego zostaje przywrócona czułość czujników. Pierwsze dotknięcie czujnika blokującego musi nastąpić w określonych warunkach:

- Nie wolno stosować rękawic.
- Palec, którym dotyka się czujnik, musi być czysty.
- Dotknąć szkło lekkim dotknięciem.

### UWAGA!

Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Urządzenie musi być podłączone przestrzegając schematu oraz zgodnie z napięciem sieci. Przewód ochronny (PE) musi być podłączony do zacisku uziemienia.

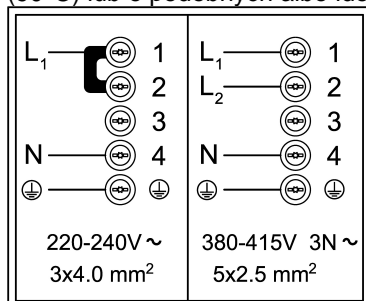
Kabel podłączeniowy musi znajdować się w listwie zabezpieczającej go przed przypadkowymi ruchami.

### Schemat podłączenia



Po podłączeniu włączyć wszystkie pola grzejne na przynajmniej 3 minuty w celu sprawdzenia ich funkcjonowania.

Do podłączenia należy użyć zharmonizowanych przewodów takich jak H05V2V2-F (90°C) lub o podobnych albo identycznych właściwościach.



### Zarządzanie mocą

Jeżeli pole grzejne funkcjonuje już od pewnego czasu, aby zmienić granicę mocy, przed przystąpieniem do programowania, wyjąć wtyczkę i ponownie ją włożyć po około dwóch minutach.

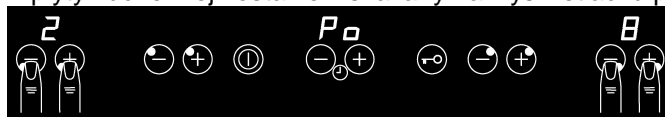
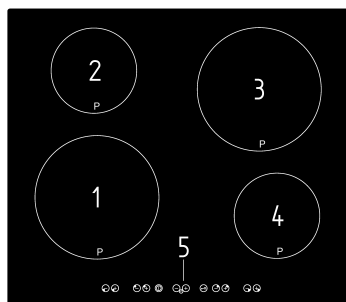
Możliwa moc wynosi 2800 W, ale można ją zwiększyć do 3500 W, 6000 W lub 7200W.

### Zarządzanie mocą

#### Ustawienie granicy mocy dla pola grzejnego

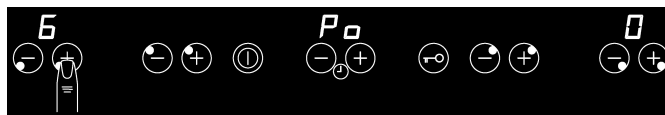
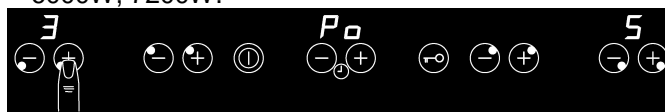
Aby ustawić granicę mocy na polu grzejnym należy zastosować następującą procedurę:

- Nowa granica musi być ustawiona w przeciągu 30 sekund od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej
- Polecenia dotykowe nie mogą być zablokowane i wszystkie pola grzejne muszą być wyłączone
- Jednocześnie nacisnąć na przyciski (A+,A-,D+,D-)
- Po wykonaniu powyższego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zegara pojawi się napis "Po", numer wskazujący bieżącą granicę płyty kuchennej zostanie wskazany na wyświetlaczu pól grzejnych 1 i 4.



#### Aby wybrać nową granicę mocy:

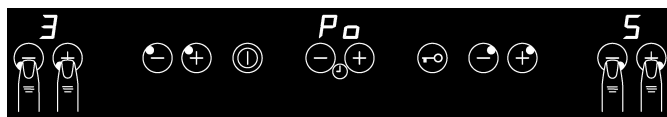
- Naciskając na przycisk (+ lub -) jednego z pól grzejnych, zmniejszy się lub zwiększy granicę mocy. Wartości możliwe do wyboru to: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



#### Aby zakończyć procedurę ustawiania nowej granicy mocy:

- Jednocześnie nacisnąć na przyciski (A+,A-,D-,D+).

Po wykonaniu czynności zostanie ustawiona nowa granica mocy płyty kuchennej i system będzie ponownie zaprogramowany.



### Aby wyjść z procedury ustawiania bez zapisywania zmian:

- Nie wykonywać żadnej czynności przez 60 sekund; w ten sposób zmiany nie zostaną zapisane i system zostanie przywrócony do ustawienia wyjściowego.

## WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

**7372241 - 7372141**

Szerokość	590 mm
Podłączenie elektryczne	220-240 V~ lub 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Napięcie znamionowe	220-240 V~, 50/60 Hz
Typ wyłączników	Czujniki elektroniczne
Pola grzejne ( Ø, mm/W )	
Przednie lewe	210 , 1500 (P=2000)
Tylne lewe	145 , 1200 (P=1600)
Tylne prawe	210 , 1500 (P=2000)
Przednie prawe	145 , 1200 (P=1600)
Moc całkowita (W)	2800
P= Maksymalna moc	

## INSTRUCTIONS FOR USER

### Zasada funkcjonowania płyty kuchennej

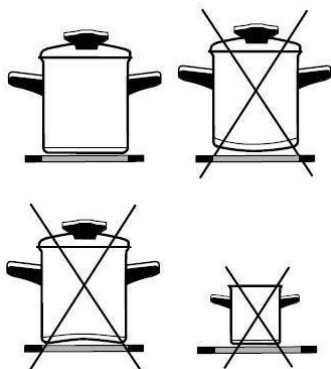
Powierzchnia płyty jest płaska, bez krawędzi na których mogłyby się gromadzić zanieczyszczenia.

- Płyta grzewcza jest wyposażona w wysoce funkcjonalne indukcyjne pola grzewcze. Ciepło powstaje bezpośrednio pod dnem garnka, gdzie jest najbardziej potrzebne, nie istnieją niepotrzebne straty emitowane z powierzchni vitroceramicznej. W ten sposób, zużycie energetyczne jest mniejsze w stosunku do standardowych pól grzejnych funkcjonujących na zasadzie ogrzewania.
- Vitroceramiczna powierzchnia nie ogrzewa się bezpośrednio, ale wyłącznie ciepłem, które powraca z bezpośrednio ogrzewanego garnka. Takie ciepło jest wskazane (po wyłączeniu) jako »ciepło szczątkowe«. Ogrzewanie w indukcyjnej strefie grzejnej jest zapewnione za pomocą cewki indukcyjnej, znajdującej się pod vitroceramiczną powierzchnią. Cewka stabilizuje pole magnetyczne; z tego powodu na dnie garnków (które mogą być magnetyzowane) znajdują się prądy wirowe, które je ogrzewają.

### **WAŻNE!**

Jeżeli na gorącą płytę grzejną wysypie się cukier lub szczególnie słodki pokarm należy go natychmiast wyczyścić skrobakiem nawet, jeżeli jest jeszcze gorąca. Uniknie się w ten sposób możliwego uszkodzenia powierzchni vitroceramicznej. Nie czyścić gorącej powierzchni vitroceramicznej przy pomocy produktów chemicznych, ponieważ można ją uszkodzić.

### Garnki odpowiednie do indukcyjnej płyty kuchennej



- Indukcyjne pole grzejne funkcjonuje idealnie pod warunkiem, że używa się odpowiednich garnków.
- Podczas gotowania garnki muszą się znajdować na środku pola grzejnego.
- Odpowiednie garnki zapewniające indukcję, są wykonane ze stali, pokryte stalą lub żeliwne. Stalowe garnki z miedzianym lub aluminiowym spodem lub też szklane naczynia nie nadają się do zastosowania na płycie kuchennej.
- Jeżeli używa się szybkowaru, należy ją sprawdzać dopóki nie osiągnie odpowiedniego ciśnienia. Na początku pole grzejne funkcjonuje z maksymalną mocą, następnie, zgodnie ze wskazówkami producenta garnka, należy obniżyć moc grzewczą za pomocą odpowiedniego czujnika.
- **Podczas zakupu garnków należy zwrócić uwagę na adnotację »umożliwia indukcję«.**

Pola grzejne	Ø Min. dno garnka	Ø Max. dno garnka
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm



### **Eksperyment z magnesem**

Za pomocą małego magnesu możecie sprawdzić, czy dno garnka może być namagnesowane. Stosować garnki, w których magnes pozostaje na dnie.

### **Rozpoznawanie garnków**

Jedną z zalet indukcyjnych płyt kuchennych jest możliwość rozpoznania rodzaju garnków. Jeżeli na polu grzejnym nie ma garnków lub znajdują się na nim garnki o mniejszej średnicy nie następuje marnotrawstwo energii elektrycznej. Gdy płyta grzejna zostanie włączona wskaźnik przedstawia symbol gotowania "U". Jeżeli w przeciągu 10 minut na polu grzejnym zostanie umieszczony garnek, takie pole włączy się na ustawionym poziomie.

W momencie, gdy garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego, energia przestanie być dostarczana. Jeżeli na polu grzejnym umieści się garnek o mniejszej średnicy, użyje ono energii wystarczającej do ogrzania garnka o mniejszej średnicy, bez zbędnego ogrzewania całej swojej powierzchni.

### **Płyta kuchenna może zostać uszkodzona:**

- jeżeli jest włączona i pozostawiona pusta lub znajduje się na niej pusty garnek.
- Jeżeli używa się nieodpowiednich garnków (np. z niepłaskim dnem lub o **zbyt małej średnicy**).
- Nie używać garnków z gliny, które mogą zarysować wtroceramiczną powierzchnię.
- Aby ustawić garnek na płycie, musi być ona idealnie sucha do przekazania ciepła oraz, aby jej nie uszkodzić.
- Do gotowania i smażenia należy użyć garnków, które mogą być namagnetyzowane tzn. ze stali, emaliowane stalą lub żeliwne. Tylko w takim przypadku indukcyjna płyta grzejna będzie funkcjonować.

## **Poziomy gotowania**

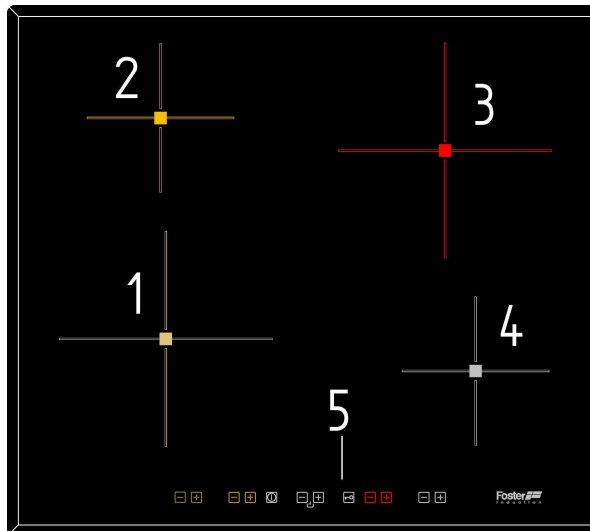
Moc pól grzejnych może być wybrana z dziewięciu różnych poziomów. W tabeli są opisane przykłady pojedynczych ustawień.

Poziom	Zamiar
0	Wyłączenie, wykorzystanie ciepła szczątkowego
1-2	Zachowanie gorącego pokarmu, gotowanie małych ilości posiłków
3	Powolne gotowanie (gotowanie po silnym podgrzaniu)
4-5	Wolne gotowanie dużych ilości
6	Opiekanie, przysmażanie posiłków
7-8	Opiekanie posiłków
9	Początek gotowania, pieczenie
A	Automatyczne szybkie podgrzewanie
P	Szczególnie mocne gotowanie do niezwykle dużych ilości posiłków

## **PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII**

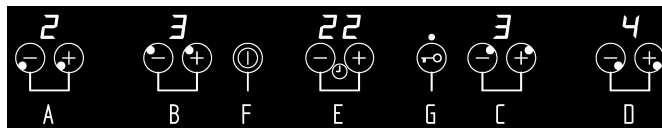
- Podczas zakupu garnków należy zwrócić szczególną uwagę, ponieważ wskazana średnica garnka odpowiada średnicy górnej lub pokrywce, które są zawsze większe od dna.
- W celu oszczędności zaleca się stosowanie szybkowarów, ponieważ dzięki wysokiemu ciśnieniu wewnętrznemu, gotowanie trwa krócej. Dzięki krótszemu gotowaniu, łatwiej zachować witaminy znajdujące się w pokarmach.
- Uważać, aby w szybkowarze znajdowała się zawsze wystarczająca ilość płynu; w przeciwnym wypadku mogłoby nastąpić przegrzanie prowadzące do uszkodzenia zarówno garnka jak i płyty grzejnej.
- Zawsze przykrywać garnki odpowiednimi pokrywkami.
- Używać garnków odpowiednich do ilości przyrządzanego pokarmu. Jeżeli używa się tylko połowy garnka, dużo energii elektrycznej ulega marnotrawstwu.

## INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA



1. Przednie lewe indukcyjne pole grzejne
2. Tylne lewe indukcyjne pole grzejne
3. Tylne prawe indukcyjne pole grzejne
4. Przednie prawe indukcyjne pole grzejne
5. Jednostka sterująca płytą kuchenną

### Elementy sterowania płytą kuchenną



- Przyciski (+ i -) do zwiększania/zmniejszania poziomu mocy pola grzejnego 1
- Przyciski (+ i -) do zwiększania/zmniejszania poziomu mocy pola grzejnego 2
- Przyciski (+ i -) do zwiększania/zmniejszania poziomu mocy pola grzejnego 3
- Przyciski (+ i -) do zwiększania/zmniejszania poziomu mocy pola grzejnego 4
- Przyciski (+ i -) zegara do zwiększania/zmniejszania ustawienia czasu (99 min)
- Przycisk ON/OFF do włączania/wyłączania płyty kuchennej
- Blokada przycisków (przycisk z kontrolką pilota do funkcjonowania Key Lock)

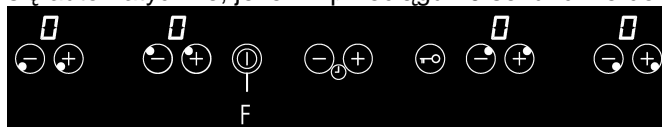
### Zarządzanie płytą kuchenną

- W momencie włączenia płyty indukcyjnej włączają się (na chwilę) wszystkie wskaźniki. Płyta kuchenna jest gotowa do użycia.
- Płyta posiada czujniki elektroniczne, które włączają się po dotknięciu wskazanych powierzchni przez przynajmniej 1 sekundę.
- Każde włączenie czujników jest potwierdzone emisją sygnału dźwiękowego.
- Nie ustawiać przedmiotów na powierzchni czujników (Po 10 sekundach płyta wyłącza się).
- Należy uważać, aby powierzchnia czujników była zawsze czysta.

### Włączenie płyty kuchennej

Gdy płyta zostanie podłączona do sieci, jest natychmiast aktywowana blokada przycisków. Aby włączyć płytę należy, przede wszystkim, dezaktywować blokadę naciskając na przycisk (G), następnie nacisnąć na przycisk ON/OFF (F), zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i włączy się pasek poleceń. Jeżeli blokada jest aktywna lub zostanie wskazany błąd nie jest możliwe włączenie płyty.

Pola grzejne pozostaną wyłączone (wszystkie wyświetlacze będą przedstawiać »0«) dopóki nie zostanie wybrany jeden z poziomów mocy. Sterowanie wyłączy się automatycznie, jeżeli w przeciągu 10 sekund nie dokona się wyboru.





## Wybór poziomu mocy jednego z pól grzejnych

Z włączonym sterowaniem, przy pierwszym naciśnięciu na przycisk (+), pole grzewcze uruchamia się na poziomie 1.

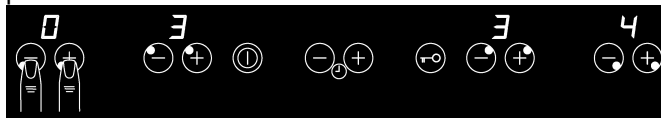
Przycisk (+) zwiększa poziom mocy, aż do maksymalnie 9, natomiast przycisk (-) zmniejsza poziom do 0 (płyta wyłączona).

Z polem grzejnym ustawionym na poziomie **0**, naciskając na przycisk (-) ustawia się poziom grzania na 9.

Jeżeli przycisk (+ lub -) jest przyciskany, działanie powtarza się dwa razy na sekundę.

## Ręczne wyłączenie pola grzejnego

Naciskając jednocześnie na przyciski (+ i -) wyłącza się dane pole grzejne i wyświetlacz przedstawia poziom mocy 0. Można również wyłączyć pole grzejne poprzez naciśnięcie na przycisk (-) dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się poziom 0.



## Ogólne wyłączenie

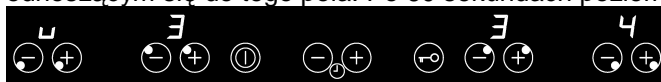
Płytę można wyłączyć w każdym momencie za pomocą przycisku włączania (F). Po wyłączeniu płyty kuchennej słychać sygnał dźwiękowy i wyłączają się wszystkie wyświetlacze chyba, że z powodu obecności ciepła szczątkowego lub sygnału alarmowego jest wyświetlana litera "H" na konkretnym wyświetlaczu danego pola grzejnego.



## Czujnik obecności garnka

Każde pole grzejne jest wyposażone we własny system rozpoznawania obecności garnka.

System jest ustawiony do rozpoznawania obecności garnka, który w skali standardów EN, posiada średnicę niewiele mniejszą od średnicy znamionowej pola. Jeżeli nie zostanie rozpoznana obecność garnka lub zostanie rozpoznany nieodpowiedni garnek, poziom mocy miga zamiennie na "u" na wyświetlaczu odnoszącym się do tego pola. Po 60 sekundach poziom mocy powraca na 0.



**Jeżeli garnek jest rzeczywiście obecny na polu, a poziom mocy na wyświetlaczu miga to oznacza to zazwyczaj, że garnek nie posiada prawidłowych wymiarów lub jest nieodpowiedniego rodzaju. W tym ostatnim przypadku będzie konieczne sprawdzenie, czy garnek jest rzeczywiście odpowiedni do gotowania indukcyjnego (oznaczenia lub instrukcja obsługi garnka).**

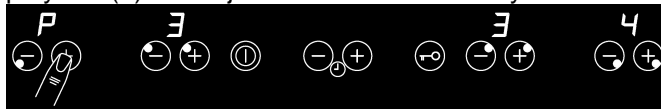
## Funkcja Booster

### Aktywacja funkcji Booster

Taka funkcja może być uaktywniona, jeżeli sterowanie dotykowe jest włączone; podnosi poziom mocy maksymalnie na **10** minut a następnie powraca na poziom **9**.

Gdy funkcja jest aktywna na wyświetlaczu przedstawiona jest litera **P**.

Po ustawieniu pola grzejnego na poziomie 9 wystarczy ponownie nacisnąć na przycisk (+) i funkcja booster zostanie uaktywniona.



### Dezaktywacja funkcji Booster

Funkcja Booster jest automatycznie dezaktywowana po upływie ustalonych 10min lub wcześniej, w zależności od użytkownika.

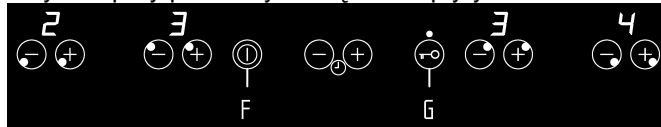
Funkcja Booster jest dezaktywowana za pomocą naciśnięcia na przycisk (-), moc pola grzejnego zmniejsza się do poziomu 9.

## **Blokada przycisków**

Przytrzymując wciśnięty przycisk (G) aktywuje się/dezaktywuje daną funkcję. Jeżeli odpowiadająca kontrolka jest włączona, panel sterujący jest zablokowany. Funkcja blokady przycisków może być uaktywniona, gdy są uaktywnione poziomy gotowania lub, gdy płyta kuchenna jest wyłączona. Jeżeli płyta kuchenna jest włączona, ta funkcja blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem ON/OFF (F) i tego blokującego przyciski (G).

Jeżeli płyta jest wyłączona, funkcja blokuje wszystkie przyciski, łącznie z przyciskiem ON/OFF (F).

Jeżeli wyłączy się płytę z aktywną "blokadą przycisków", taka funkcja będzie aktywna przy ponownym włączeniu płyty.



**Gdy płyta zostanie podłączona do sieci, funkcja "blokady przycisków" jest aktywna.**

### **Dezaktywacja blokady przycisków**

Gdy panel sterujący jest zablokowany, kontrolka jest włączona, przytrzymując przycisk (G) wyłączy się funkcję i kontrolka dezaktywuje się.

## **Remaining heat indicator**

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

## **Funkcjonowanie zegara**

Wartość zegara zawiera się w zakresie od 1 do 99 minut i może być zmieniona w każdym momencie.

### **Aktywacja zegara**

Płyta kuchenna musi być włączona.

Jeżeli zegar jest włączony można go uaktywnić naciskając na jeden z dwóch przycisków (E+ lub E-).



### **Aktywacja zegara na jednym z pól grzejnych**

Po wybraniu zegara, zostaje na wyświetlaczu pól grzejnych pojawia się migająca literka "t", za pomocą przycisków (+ lub -) pola grzejnego użytkownik wybiera pole, na którym chce uruchomić zegar, po czym ustawia czas za pomocą przycisków (+ lub -) zegara (E).



### **Zegar może pracować tylko na jednym polu na raz.**

Pole grzejne, na którym jest ustawiony zegar, musi być zawsze wybrane przed ustawieniem czasu.

Jeżeli zostaną wciśnięte przyciski "+" lub "-" zegara przed wybraniem pola, zegar wyłączy się.

Jeżeli wybór pola grzejnego nie nastąpi w przeciągu 10 od włączenia zegara, wyłączy się on.

Jeżeli po wybraniu pola grzejnego, w przeciągu 5 sekund nie nastąpi ustawienie czasu, zegar wyłączy.

Po upływie czasu ustawionego na zegarze, przypisane mu pole grzejne wyłączy się.

### **Wskazanie pola grzejnego, na którym jest uaktywniony zegar**

Pole grzejne, na którym jest ustawiony zegar jest wskazane na sterowaniu kontrolnym za pomocą LED znajdującej się obok wybranego pola.

Taka opcja przypomina zawsze użytkownikowi, że na tym polu grzejnym jest aktywna funkcja zegara.

### Ustawienie czasu na zegarze

Przytrzymując przycisk (+) lub (-) zegara (E) można automatycznie zwiększyć/zmniejszyć wartość czasu, umożliwiając szybsze osiągnięcieżądanego ustawienia (gdy ustawia się zegar, kontrolka znajdująca się z boku wyświetlacza pola grzejnego miga).

Prędkość zwiększenia/zmniejszenia ustawienia czasu zwiększa się poczynając od dziesiątego kolejnego przeskoku ustawienia zegara.

### Początek odliczania

Odliczanie rozpoczyna się po 5 sekundach od ostatniego naciśnięcia na przyciski (+ i -) zegara (E).

Jest emitowany sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zegara oraz kontrolka pola, na którym jest aktywny przestają migać.

**Ostatnia minuta jest wyświetlana w sekundach.**

### Dezaktywacja zegara

Aby dezaktywować zegar należy wybrać wartość <00> za pomocą przycisku (-) lub wyłączyć go naciskając jednocześnie na dane przycisk (E+,E-).

### Czas trwania sygnału dźwiękowego

Gdy upłynie czas ustawiony na zegarze jest emitowany sygnał dźwiękowy, który trwa 1 minutę a następnie wyłącza się. Na wyświetlaczu zegara miga wskaźnik <00>. Użytkownik może w każdym momencie dezaktywować sygnał akustyczny, nawet podczas pierwszej minuty, naciskając na jakikolwiek przycisk sterowania dotykowego.

**UWAGA:** zegar może być również ustawiony na polu grzejnym ustawionym na poziomie "0", kontrolka będzie migać przez cały okres czasu odliczania. W takim przypadku funkcją zegara jest alarm.

## Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

Jeżeli poziom mocy nie zostanie zmieniony w przeciągu ustalonego czasu, dane pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Maksymalny czas, w przeciągu którego pole grzejne może pozostać włączone zależy od wybranego poziomu.

Poziom	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Godziny przed wyłączeniem bezpieczeństwa	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Nieprzerwane funkcjonowanie na każdym poziomie mocy jakiegokolwiek pola grzejnego jest ograniczone czasowo (patrz tabela u góry). Gdy pole grzejne zostanie wyłączone przez mechanizm bezpieczeństwa, na wyświetlaczu podświetli się symbol »0« lub »H«, jeżeli istnieje ciepło szczątkowe.

Pole grzejne może być wyłączone za pomocą czujnika (A-) do ustawiania poziomu grzania.

Na przykład:

Ustawić pole grzejne na poziomie grzania 5 i pozostawić funkcjonujące przez pewien okres czasu. Jeżeli poziom grzania nie zostanie zmieniony, po 10 godzinach funkcjonowania mechanizm bezpieczeństwa wyłączy grzanie.

### Urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem

Płyta indukcyjna jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem, które chroni część elektroniczną przed uszkodzeniem.

Urządzenie zabezpieczające funkcjonuje na kilku poziomach.

Gdy temperatura pola grzejnego osiąga bardzo wysoki poziom uaktywnia się dwupoziomowy wentylator. Jeżeli to nie wystarcza, następuje dezaktywacja ustawienia szczególnie wysokiej mocy; w ten sposób obniża się poziom grzania niektórych pól grzejnych lub uaktywnia się urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem, które wyłącza wszystko.

Gdy powierzchnia ochłodzi się ma się wciąż do dyspozycji całą moc pól grzejnych.

Dlatego też podczas funkcjonowania możliwe jest usłyszenie ciągłego "brzęczenia" wynikającego z włączenia wentylatora chłodzącego. Możliwe jest, że wentylator chłodzący funkcjonuje również po wyłączeniu urządzenia.

## Wyświetlanie poziomów mocy

### Poziom mocy 0:

Na wyświetlaczu pola grzejnego jest wyświetlany stały wskaźnik "0". Jeżeli generator indukcyjny wskazuje obecność ciepła szczątkowego to na wyświetlaczu migają zamiennie "0" i "H". Wskaźnik znika po usunięciu jakiegokolwiek zagrożenia (przy 50 °C).

Wyświetlacz wskazuje "0" dopóki temperatura znajduje się poniżej 50 °C, natomiast "H", jeżeli temperatura przekracza 50 °C.

Aby oszczędzać energię można wcześniej wyłączyć pole grzejne, wykorzystując w ten sposób pozostające ciepło szczątkowe.

### Poziomy mocy od 1 do 9, i poziom mocy P:

Jeżeli nie zostanie odczytana obecność żadnego garnka lub znajdujący się na polu garnek będzie aluminiowy, na wyświetlaczu płyty będzie migał poziom mocy. Jeżeli nie zostanie wykryta obecność żadnego garnka wykonanego z materiału innego niż aluminium, po 60 sekundach, poziom mocy powróci na 0. Gdy zostanie wykryta obecność garnka wykonanego z materiału różnego od aluminium, na wyświetlaczu pola grzejnego zostanie wyświetlony stały wskaźnik poziomu mocy.

## Zarządzanie mocą

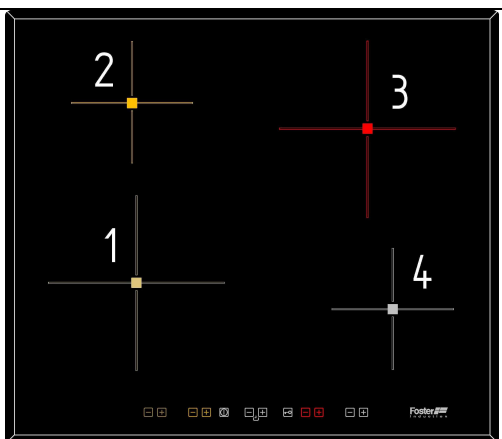
Możliwa moc wynosi 2800 W, ale można ją zwiększyć do 3500 W, 6000 W lub 7200W.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

## Zarządzanie mocą płyty kuchennej ustawione na mocy ograniczonej (ECO)

Jeżeli płyta kuchenna jest ustawiona na ograniczonej mocy zawsze, gdy użytkownik będzie chciał zwiększyć moc będzie obliczany poziom mocy całkowitej. Jeżeli taka wartość przekroczy limit mocy ustawiony na płycie kuchennej, moc nie zwiększy się i zostanie emitowany sygnał dźwiękowy błędu; na wyświetlaczu danego pola grzejnego miga literka "r" i jest wyświetlany rzeczywisty poziom mocy.

Pole grzejne	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Poziom	Moc (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



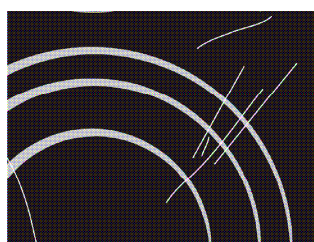
## Funkcje bezpieczeństwa i sygnalizacja błędów.

KOD BŁĘDU	OPIS BŁĘDU	INSTRUKCJA OBSŁUGI
r	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
u	1) See "Pan sensor" pag.30 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
H	See "Remaining heat indicator" pag.31	
c	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
FA	Przycisk ON/OFF : nieprawidłowość nadajnika. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
FC	Przycisk ON/OFF : nieprawidłowość odbiornika. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU

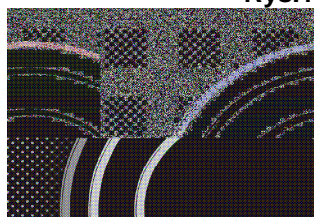
<b>FE</b>	Czujnik NTC Sterowania Dotykowego: zwarcie w czujniku NTC. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>Ft</b>	Czujnik NTC Sterowania Dotykowego: otwarcie czujnika NTC. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>Fc</b>	Czujnik NTC Sterowania Dotykowego: przeegrzanie czujnika NTC. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	Wyłączyć płytę kuchenną i ewentualnie włączony znajdujący się pod nią piekarnik, aż do całkowitego ochłodzenia. Ponownie uruchomić płytę kuchenną, aby sprawdzić wszystkie funkcje. Jeżeli problem trwa SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>FH</b>	Eeprom (pamięć) Sterowania Dotykowego: nieprawidłowość Eeprom sterowania dotykowego. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>FJ</b>	Adc Sterowania Dotykowego: nieprawidłowość Adc sterowania dotykowego. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F0</b>	Oprogramowanie Sterowania Dotykowego: nieprawidłowość oprogramowania sterowania dotykowego. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>FL</b>	Jasność Sterowania Dotykowego: Nadmierna jasność z zewnątrz, która uniemożliwia ustawienie czujników (przycisków) sterowania. Wszystkie pola grzejne zostaną dezaktywowane.	Usunąć lub wymienić źródła światła na zewnątrz sterowania dotykowego. Jeżeli problem trwa SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>FU</b>	Dzielnik Sterowania Dotykowego nieprawidłowość dzielnika sterowania dotykowego. Wszystkie pola grzejne zostają dezaktywowane.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F5</b>	Komunikacja Sterowanie dotykowe - Generator: nieprawidłowość w komunikacji pomiędzy Sterowaniem dotykowym a Generatorem. Wszystkie pola grzejne zostaną dezaktywowane a błąd wyświetlony na wszystkich wyświetlaczach.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F1</b>	Czujnik NTC Elementu Grzejnego (Cewka indukcyjna) : zwarcie w czujniku NTC. Jest dezaktywowane wyłącznie pole grzejne, na którym wystąpiła nieprawidłowość i błąd jest wyświetlany tylko na odnoszącym się do tego pola wyświetlaczu.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F2</b>	Czujnik NTC Elementu Grzejnego (Cewka indukcyjna) : otwarcie czujnika NTC. Jest dezaktywowane wyłącznie pole grzejne, na którym wystąpiła nieprawidłowość i błąd jest wyświetlany tylko na odnoszącym się do tego pola wyświetlaczu.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F8</b>	Czujnik NTC Elementu Grzejnego (Cewka indukcyjna) : nieprawidłowość czujnika NTC. Jest dezaktywowane wyłącznie pole grzejne, na którym wystąpiła nieprawidłowość i błąd jest wyświetlany tylko na odnoszącym się do tego pola wyświetlaczu.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F7</b>	Czujnik NTC Elementu Grzejnego (Cewka indukcyjna) : nieprawidłowość czujnika NTC. Jest dezaktywowane wyłącznie pole grzejne, na którym wystąpiła nieprawidłowość i błąd jest wyświetlany tylko na odnoszącym się do tego pola wyświetlaczu.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
<b>F9</b>	Generator: Przetężenie w generatorze. Wszystkie pola grzejne zostaną dezaktywowane a błąd wyświetlony na wszystkich wyświetlaczach.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU

Zamienne miganie poziomu grzania ustawionego przez użytkownika i literki "C"	Przegrzanie w generatorze wynikająca z intensywnego lub innego niż domowe zastosowania	JEŻELI TRWA, SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
F3	Czujnik NTC Generатора: zwarcie w czujniku NTC. Wszystkie pola grzejne zostaną dezaktywowane a błąd wyświetlony na wszystkich wyświetlaczach.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
F4	Czujnik NTC Generатора: otwarcie czujnika NTC. Wszystkie pola grzejne zostaną dezaktywowane a błąd wyświetlony na wszystkich wyświetlaczach.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU
F6	Zasilanie Generатора: brak napięcia w jednej części generatora (prawa lub lewa). Wszystkie pola grzejne zostaną dezaktywowane a błąd wyświetlony na wszystkich wyświetlaczach (prawych lub lewych).	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ WSKAZUJĄC KOD BŁĘDU

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ**



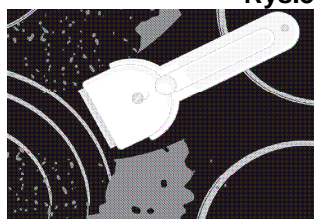
Rys.1



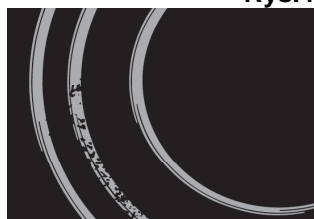
Rys.2



Rys.3



Rys.4



Rys.5

Po każdym użyciu należy wyczyścić powierzchnię vitroceramiczną, ponieważ każda pozostająca na niej plama może się przypalić na gorącej powierzchni. Do zwyczajnej konserwacji należy używać specjalnych środków czyszczących, które tworzą swojego rodzaju powłokę chroniącą przed brudem. Przed każdym użyciem powierzchni vitroceramicznej należy usunąć z niej kurz i ewentualny brud znajdujący się na spodniej części garnków, który mógłby doprowadzić do porysowania pól grzejnych (Rys.1).

Uwaga: nie używać metalowych zmywaków lub ścierających środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię. Powierzchnię można również uszkodzić stosując żrący spray lub nieodpowiednie środki czyszczące (Rys.1 i Rys.2).

Używając żrących środków czyszczących, metalowych zmywaków oraz garnków o brudnych spodach, można spowodować zniknięcie oznaczeń znajdujących się na płycie (Rys.2). Mniejsze zabrudzenia można usunąć za pomocą wilgotnej gąbki a następnie dobrze wysuszyć garnek (Rys.3).

Plamy z wody można usunąć roztworem octowym, którego nie można jednak stosować na ramce (w niektórych modelach), ponieważ mogłyby utracić połysk. Nie należy używać żrących środków czyszczących i sprayu do usuwania osadów kamiennych (Rys. 3).

Bardziej uciążliwy brud można usunąć za pomocą środków czyszczących przeznaczonych do powierzchni vitroceramicznych. Zastosować się do wskazówek producenta środka czyszczącego.

Uważać, aby całkowicie usunąć środek czyszczący z powierzchni, ponieważ jego pozostałości mogłyby uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (Rys. 3).

Bardzo uciążliwy lub przypalony brud należy usunąć za pomocą skrobaka. Uważać, aby plastikowy uchwyt skrobaka nie wchodził w kontakt z gorącą płytą kuchenną (Rys. 4).

Uważać, aby nie zrobić sobie krzywdy podczas stosowania skrobaka! Cukier lub potrawy zawierające jego dużą ilość mogą nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (Rys. 5), z tego powodu używając skrobaka należy natychmiast usunąć pozostałości cukru z powierzchni, nawet jeżeli jest ona jeszcze gorąca (Rys. 4).

Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na jej funkcjonowanie lub stabilność. Spowodowane jest to stosowaniem miedzianych lub aluminiowych garnków lub pozostałościami pokarmu na spodzie garnka, które są bardzo trudne do usunięcia.

Uwaga: Wszystkie wymienione powyżej błędy mają charakter estetyczny nie mają bezpośredniego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Nie mogą być one usunięte na podstawie gwarancji.

**Prezado Cliente,**

O plano de cozimento por indução de embutir é destinado ao uso doméstico. Para a embalagem de nossos produtos, utilizamos materiais que respeitam o ambiente, são recicláveis e idóneos a eliminar. Por este motivo, sinalizamos adequadamente os materiais para a embalagem. Quando o aparelho não for mais utilizado, aconselha-se entregá-lo em uma empresa para a recuperação de aparelhos "fora de uso" para que o ambiente não seja poluído.

**Instruções de uso:**

As instruções de uso são destinadas ao consumidor. Descrevem o aparelho e a sua utilização.

**Instruções para a ligação**

A ligação deve ser efetuada de acordo com o capítulo "Conexão à rede elétrica e normas em vigor". Esta operação deve ser efetuada somente por pessoas especializadas.

**Placa de identificação**

A placa de identificação com os dados de base está posicionada na parte inferior do aparelho.

**Proteção de perigo de incêndio**

O aparelho pode ser embutido de uma parte perto de um móvel mais alto e, da outra parte, nas proximidades de um móvel com a mesma altura do aparelho.

O fabricante empenha-se em contínuos aprimoramentos. Por este motivo, o texto e as ilustrações deste manual podem ser modificadas sem prévio aviso.

<b>Advertências importantes</b>	<b>64</b>
<b>Instalação do plano de cozimento</b>	<b>65</b>
<b>Ligação à rede elétrica</b>	<b>66</b>
<b>Características técnicas</b>	<b>67</b>
<b>Plano de cozimento por indução</b>	<b>69</b>
<b>Gestão do plano de cozimento</b>	<b>69</b>
<b>Sinalização de erros</b>	<b>74</b>
<b>Limpeza e manutenção do plano de cozimento</b>	<b>76</b>

## **ADVERTÊNCIAS** **IMPORTANTES**

- O encaixe e a ligação do aparelho à rede elétrica devem ser efetuados somente por pessoas especializadas.
- Algumas partes do aparelho aquecem durante o funcionamento. Presta atenção às crianças, não deixá-las nas proximidades do aparelho e avisá-las sobre o perigo de queimaduras.
- A gordura aquecida pode incendiar facilmente. Ter muita cautela durante a preparação dos alimentos que necessitam utilizar gordura ou óleo (batatas fritas, por exemplo).
- As zonas de cozimento não devem funcionar em vazio, sem panelas.
- Não utilizar o aparelho para aquecer o ambiente.
- O plano de indução não deve ser utilizado como plano de trabalho. Os objetos pontiagudos podem arranhar a superfície.
- Não colocar no plano de indução objetos como: facas, garfos, colheres ou tampas porque podem sobreaquecer.
- É proibido preparar alimentos em recipientes plásticos e de alumínio. Não colocar objetos de plástico e de alumínio no plano de cozimento em vitrocerâmica quente.
- Atenção ao cabo elétrico de outro aparelho, para que não entre em contacto com as zonas quentes de cozimento.
- Não conservar objetos sensíveis às variações de temperatura embaixo do aparelho (como detergentes, aerossóis, etc).
- Não utilizar o plano de cozimento por indução com ruturas ou fissuras. Se forem identificados defeitos, desconectar imediatamente o aparelho da energia elétrica.
- Em caso de distúrbios, destacar o cabo de alimentação elétrica e contactar o serviço de assistência técnica.
- O aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor ou de alta pressão.
- O aparelho foi fabricado segundo os padrões de segurança em vigor.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Atenção para que não caia objetos ou louças na superfície de vitrocerâmica . Mesmo os objetos leves (um saleiro, por exemplo) podem fissurar ou danificar a sua chapa de vitrocerâmica.
- Se o aparelho for embutido em um forno dotado de sistema pirolítico, não deve ser colocado em função enquanto o respectivo procedimento estiver em função pois pode fazer com que a proteção de sobreaquecimento do plano de cozimento dispare.
- Não ligar o plano de cozimento à rede elétrica com extensões ou fichas múltiplas pois não garantem a segurança necessária (por exemplo: risco de sobreaquecimento).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



**O símbolo no produto ou na confecção indica que o produto não deve ser considerado como um normal detrito doméstico e deve ser levado a um local de recolha adequado para a reciclagem de aparelhagens elétricas e eletrónicas.**

**Providenciar o que for necessário para eliminar este produto de modo apropriado contribui para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, decorrentes da eliminação imprópria do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contactar o departamento municipal, o serviço local de eliminação de detritos ou o estabelecimento comercial onde o produto foi adquirido.**



## INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

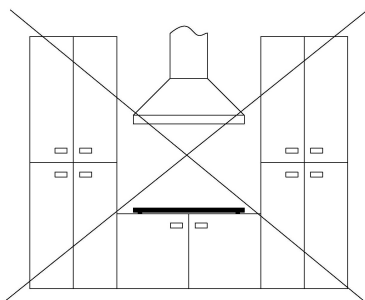
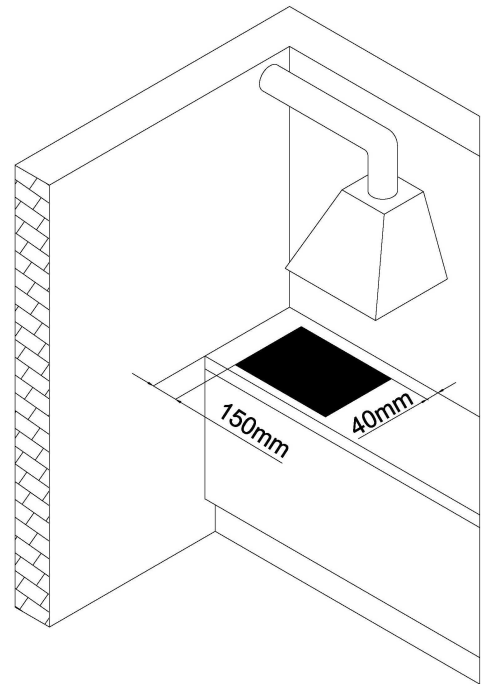
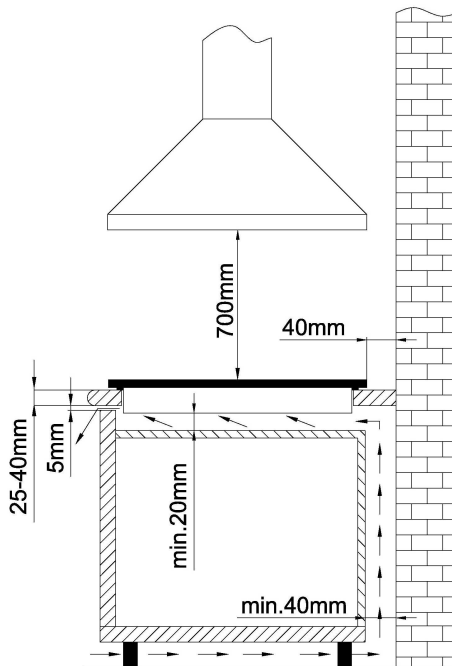
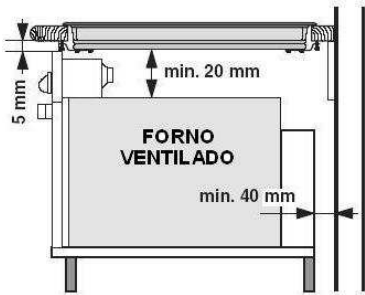
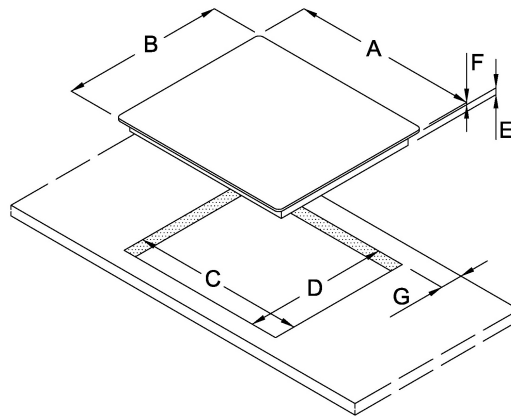
### ENCAIXE PLANO DE COZIMENTO

Advertências importantes

- O encaixe e a ligação à rede elétrica do aparelho devem ser efetuados somente por técnicos especializados.
- O revestimento das paredes do aparelho de encaixe deve ser tratado com colas resistentes a 100°C (se não resistir às temperaturas elevadas, pode alterar forma e cor).
- O aparelho pode ser embutido em planos de trabalho onde a profundidade do móvel é  $\geq 600$  mm.
- Após a montagem, o aparelho de embutir deve haver livre acesso aos dois elementos fixados, partindo da parte inferior.
- Todos os móveis suspensos da cozinha devem ser posicionados em alturas que não disturbem os processos de trabalho.
- A distância entre o plano de cozimento e o exaustor deve respeitar as indicações para a montagem do exaustor. A distância mínima é de 700 mm.
- No plano de trabalho é possível colocar molduras de madeira maciça desde que a distância mínima seja respeitada (ver o desenho).
- A distância mínima entre o painel com o plano de cozimento e a parede posterior está sinalizada no desenho.

### Medidas do corte do painel de cozimento por indução de embutir

A	590 mm
B	520 mm
C	560 mm
D	490 mm
E	53 mm
F	5 mm
G	50 mm

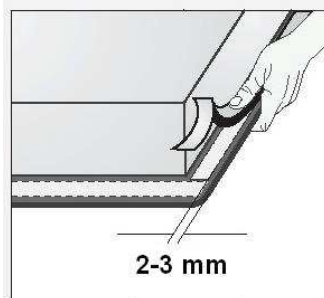


- O plano de cozimento pode ser embutido somente no plano de trabalho com espessura de 25 a 40 mm.
- O elemento inferior da cozinha não deve haver a gaveta. Deve ser dotado de barra horizontal, que deve estar 20 mm distante da superfície de trabalho inferior. O espaço entre a barra e o plano de cozimento deve permanecer vazio.
- Na parte posterior do móvel, deve haver o corte de altura mínima de 50 mm em todo a largura do móvel.
- O encaixe do forno embaixo do painel de cozimento é possível com fornos com ventilador arrefecedor.

Antes de instalar o forno é necessário eliminar a parede posterior do móvel na área de abertura.

Deve haver também a abertura mínima de 5 mm na parte anterior.

### Installing the foam gasket



### Procedimento para o encaixe

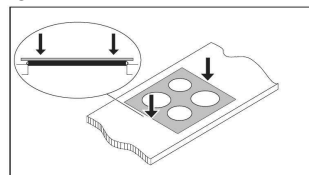
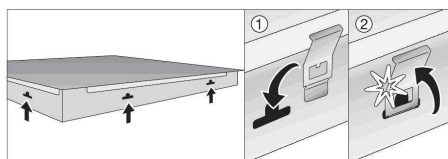
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- O plano de trabalho deve estar completamente reto.
- Proteger as superfícies cortadas.
- Ligar o plano de cozimento à rede de alimentação (seguir as instruções para a ligação).
- Posicionar o plano de cozimento na abertura anteriormente cortada.
- Empurrar com força contra o plano de trabalho.



### LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- A ligação elétrica pode ser efetuada somente por pessoas especializadas. A proteção da ligação elétrica deve respeitar as normas em vigor.
- Os conectores de ligação são alcançáveis quando a tampa dos condutores for aberta.
- Antes da ligação, é necessário verificar se a tensão descrita na placa do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica.
- A placa de identificação do plano de vitrocerâmica encontra-se na parte inferior do aparelho.
- O aparelho funciona se for conectado à corrente alternada 220-240V ~.
- Na ligação direta à rede é colocado, entre a aparelhagem e a própria rede, um interruptor unipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionada a carga e em conformidade com as normas em vigor. Aconselha-se utilizar interruptores LS ou válvulas limitadoras.
- A ligação deve ser escolhida segundo a possibilidade de instalação da corrente elétrica e das válvulas limitadoras.
- Para a segurança contra incêndio, os aparelhos deste tipo podem ser encaixados entre um móvel mais alto e, da outra parte, contra o móvel da mesma altura do aparelho.
- As partes da ligação elétrica e as partes isoladas devem ser protegidas para que não possam ser tocadas.

### Adaptação de base dos sensores ao ambiente

Após a ligação à rede elétrica, efetua-se automaticamente a adaptação de base que garante a função ideal dos sensores. Todos os ecrãs acendem-se por alguns segundos. Durante a adaptação dos sensores, não deve haver objetos presentes. Caso contrário, a adaptação é interrompida até que estes mesmos objetos sejam retirados. Durante este tempo, não é possível utilizar o painel de cozimento.

### Calibragem inicial da unidade de comando

A unidade de comando possui uma calibragem inicial dos sensores para adaptar a sensibilidade destes últimos às condições ambientais e do usuário. Quando o plano for conectado à rede elétrica, ou em caso de falta de potência que gere o restabelecimento da unidade de comando, a sensibilidade dos sensores é readaptada na primeira vez que o sensor de bloqueio for pressionado. O primeiro toque do sensor de bloqueio deve ser feito em determinadas condições:

- Não utilizar luvas.
- Utilizar somente as mãos limpas (um dedo).
- Tocar o vidro (toque ligeiro).

## ATENÇÃO!

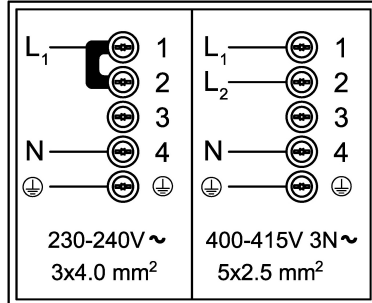
Antes de efetuar a intervenção, desconectar o aparelho à rede elétrica. O aparelho deve ser conectado em conformidade com a tensão de rede, seguindo o esquema. O condutor de proteção (PE) deve ser conectado ao fecho de instalação à terra. O cabo de conexão deve passar através do suporte que o protege de movimentos acidentais.

## Esquema de conexão



Após a conexão, ligar todas as zonas de cozimento por 3 minutos, pelo menos, para verificar o funcionamento.

Para a ligação, utilizar cabos harmonizados como H05V2V2-F (90°C) ou com características iguais ou superiores.



## Gestão da potência

Se o plano de cozimento estiver já em função há algum tempo e se desejar modificar o limite de potência antes de efetuar a programação, destacar a ficha e reinserir a ficha após alguns minutos.

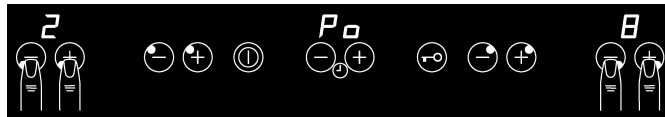
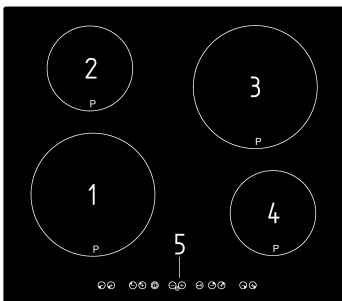
A potência predisposta é de 2800 W mas é possível aumentá-la para 3500 W, 6000 W ou 7200W.

## Gestão da potência

### Configuração do limite de potência do plano de cozimento

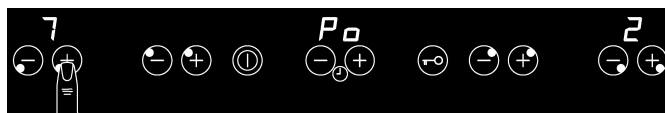
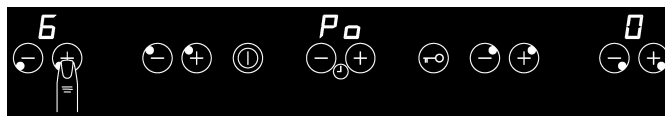
Para configurar o limite de potência do plano de cozimento, seguir as seguintes instruções:

- O novo limite deve ser configurado nos primeiros 30 segundos após ligar o eletrodoméstico na rede elétrica.
- Os comandos táteis não devem ser bloqueados e todas as zonas de cozimento devem ser desligadas.
- Pressionar contemporaneamente as teclas (A+,A-,D+,D-)
- A seguir, é emitido um sinal acústico e o ecrã do temporizador mostra a mensagem "Po"; o número que indica o limite atual de potência do plano de cozimento é mostrado nos ecrãs das zonas de cozimento 1 e 4.



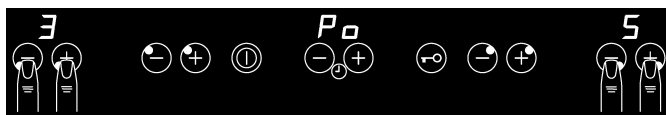
### Para selecionar o novo limite de potência:

- Pressionando a tecla (+ ou -) de qualquer zona de cozimento, é possível aumentar/diminuir o limite de potência. Os valores selecionáveis são: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



### Para terminar o procedimento de registo do novo limite de potência:

- Pressionar contemporaneamente as teclas (A+,A-,D-,D+).
- Após efetuar esta operação, o novo limite de potência do plano de cozimento é registado e o sistema é reconfigurado.



**Para sair do procedimento de configuração sem memorizar as modificações:**

- Não efetuar nenhuma operação por 60 segundos e, deste modo, as modificações não serão memorizadas e o sistema será restabelecido.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**7372241 - 7372141**

Largura	590 mm
Ligação elétrica	220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Tensão nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Tipo de interruptores	Sensores eletrónicos
Zonas de cozimento ( Ø, mm/W )	
Parte frontal à esquerda	210, 1500 (P=2000)
Parte posterior à esquerda	145, 1200 (P=1600)
Parte posterior à direita	210, 1500 (P=2000)
Parte frontal à direita	145, 1200 (P=1600)
Potência total (W)	2800
P= Potência máxima	

**INSTRUCTIONS FOR USER**

**Princípio de funcionamento do plano de cozimento**

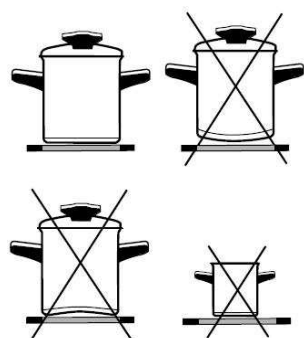
A superfície é plana, sem bordos, para que a sujeira não se acumule.

- O painel de cozimento é dotado de zonas de cozimento por indução altamente funcionantes. O calor é formado diretamente no fundo da panela, onde é mais necessário, sem perdas inúteis de calor através da superfície de vitrocerâmica. Deste modo, o consumo energético é muito menor em relação às zonas de cozimento de tipo padrão, que funcionam no princípio de aquecimento.
- A superfície de vitrocerâmica não se esquenta diretamente, mas comente com o calor que retorna da panela diretamente aquecida. Este calor é indicado (após a desconexão) como "calor residual". O aquecimento na zona de cozimento por indução é garantido pela bobina por indução, inserida embaixo da superfície de vitrocerâmica. A bobina estabiliza o campo magnético e, por este motivo, encontram-se no fundo das panelas (que podem ser magnetizadas) os vórtices da corrente que se esquentam.

**IMPORTANTE!**

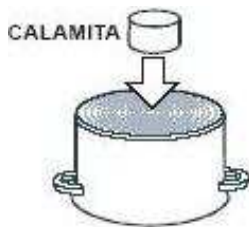
Se o alimento for derrubado no plano de cozimento, o açúcar e o alimento muito doce, é preciso limpá-lo imediatamente com um raspador mesmo se estiver ainda quente. Deste modo, são evitados possíveis danos à superfície de vitrocerâmica. Não limpar a superfície de vitrocerâmica ainda quente com produtos químicos para não danificá-la.

**Panelas adequadas para o plano de cozimento por indução**



- A zona de cozimento por indução funciona perfeitamente se forem utilizadas as panelas adequadas.
- As panelas durante o cozimento devem estar no meio da zona de cozimento.
- As panelas adequadas que garantem indução são as panelas de aço, esmaltadas de aço ou de ferro fundido. As panelas de aço com fundo de cobre ou de alumínio ou as louças de vidro não são adequadas.
- Ao utilizar panela de pressão, é necessário controlá-la para que atinja a pressão adequada. No início, a zona de cozimento funciona na máxima potência e, em seguida, segundo as indicações do produtor da panela e com o sensor adequado, é possível abaixar a potência de cozimento.
- **Prestar atenção no momento da aquisição das panelas na nota "torna possível a indução".**

Zonas de cozimento	Ø Mín. fundo da panela	Ø Máx. fundo da panela
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm



### Experimento com ímã

Com um ímã pequeno é possível verificar se o fundo da panela pode ser magnetizado. Utilizar as panelas onde o ímã permanecer no fundo.

### Reconhecimento das panelas

Uma das vantagens dos planos de cozimento por indução é o reconhecimento das panelas. Se não houver panelas na zona de cozimento, ou se houver panelas com diâmetro menor da mesma zona, não há desperdícios de energia elétrica. Quando o plano de cozimento for aceso, o indicador acende o símbolo de cozimento "U". Ao posicionar a panela na zona de cozimento por 10 minutos, a zona reconhece e ativa-se no nível configurado.

Ao retirar a panela da zona de cozimento, o fornecimento de energia é interrompido. Se forem posicionadas panelas com diâmetro menor na zona de cozimento, mas a zona identificar, esta mesma área utilizará somente a energia necessária para aquecer a panela com o diâmetro menor.

### Plano de cozimento danifica-se:

- Se for ligado e deixá-lo vazio ou se for posicionada uma panela vazia.
- Se forem utilizadas panelas não adequadas (por exemplo, com o fundo não plano ou com o **diâmetro muito pequeno**).
- Não utilizar panelas de argila que deixam riscos na superfície de vitrocerâmica.
- Antes de posicionar a panela, o plano de cozimento deve estar perfeitamente seco para transmitir o calor e para não danificar a superfície do plano de cozimento.
- Para o cozimento e para a fritura utilizar as panelas que podem ser magnetizadas, ou seja, de aço, esmaltadas de aço ou de ferro fundido. Somente neste caso, o plano de cozimento por indução funciona.

## Níveis de cozimento

A potência das áreas de cozimento pode ser selecionada em nove níveis diferentes.

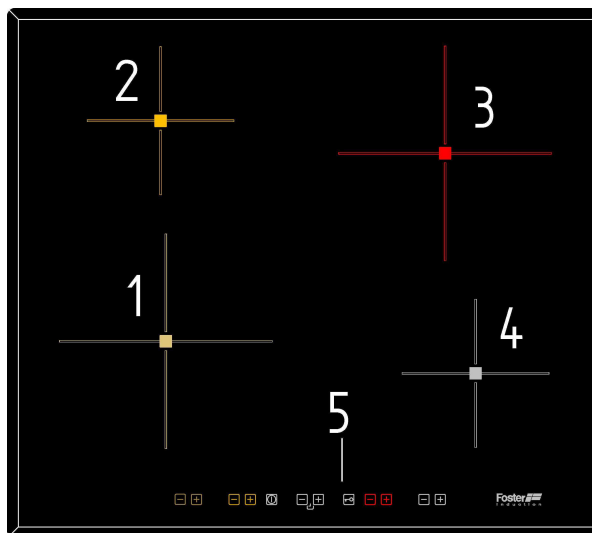
Na tabela abaixo estão descritos os exemplos das configurações.

Nível	Intenção
0	Desligamento, utilização do calor residual
1-2	Conservação do alimento quente, cozimento de pequenas quantidades de alimento.
3	Cozimento lento (continuação do cozimento após aquecimento forte).
4-5	Cozimento lento de grandes quantidades
6	Cozimento para assar ou corar o alimento.
7-8	Cozimento para assar o alimento.
9	Início de cozimento, assado
A	Aquecimento rápido automático
P	Cozimento muito potente para quantidades muito grandes de alimento

## CONSELHOS PARA A ENERGIA ENERGÉTICA

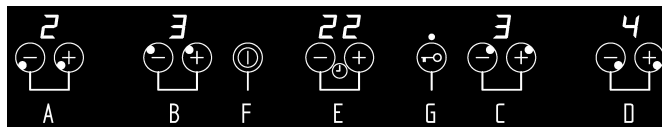
- Prestar atenção no momento da aquisição das panelas para que o diâmetro indicado da panela corresponda com o diâmetro superior ou tampa, que é sempre maior do que o fundo da panela.
- As panelas de pressão são muito indicadas para a economia pois, graças à pressão interna elevada, conseguem terminar o cozimento em tempo reduzido. Para o tempo de cozimento mais breve, as vitaminas dos alimentos são mais conservadas.
- Prestar atenção para que haja sempre muito líquido na panela de pressão, pois, caso contrário, pode ocorrer o sobreaquecimento que poderia danificar tanto a panela quanto o plano de cozimento.
- Cobrir a panela sempre com as tampas adequadas.
- Utilizar as panelas adequadas para a quantidade de alimento a cozer. Se for utilizada somente a metade da panela, haverá tanto gasto de energia elétrica.

## PLANO DE COZIMENTO POR INDUÇÃO



- 1.Zona de cozimento por indução anterior esquerda
- 2.Zona de cozimento por indução posterior esquerda
- 3.Zona de cozimento por indução posterior direita
- 4.Zona de cozimento por indução anterior direita
- 5.Unidade de comando do plano de cozimento

### Elementos de gestão do plano de cozimento



- Teclas (+ e -) para aumentar/diminuir o nível de potência da zona de cozimento nº 1.
- Teclas (+ e -) para aumentar/diminuir o nível de potência da zona de cozimento nº 2.
- Teclas (+ e -) para aumentar/diminuir o nível de potência da zona de cozimento nº 3.
- Teclas (+ e -) para aumentar/diminuir o nível de potência da zona de cozimento nº 4.
- Teclas (+ e -) do temporizador para aumentar/diminuir a configuração do tempo (99 min.).
- Tecla ON/OFF para ligar/desligar o plano de cozimento.
- Bloqueio de teclas (tecla com indicador luminoso para a função "Key Lock").

### Gestão do plano de cozimento

- Ao ligar o plano de cozimento por indução, acendem-se todos os indicadores (por um instante). O plano de cozimento está pronto para o uso.
- O plano de cozimento é dotado de sensores eletrónicos que acendem-se quando as superfícies indicadas forem tocadas por 1 segundo, pelo menos.
- A ativação dos sensores é confirmada com um sinal acústico.
- Não posicionar objetos na superfície dos sensores (após 10 segundos, o plano desliga-se).
- A superfície dos sensores deve ser sempre limpa.

### Como ligar o plano de cozimento

Quando o plano for ligado à rede, o bloqueio de teclas é inserido imediatamente. Para ligar o plano é necessário, antes de mais nada, remover o bloqueio, pressionando a tecla (G), e, em seguida, pressionar a tecla ON/OFF (F), será emitido um sinal acústico com o conseqüente acendimento da barra de comandos.

Se o bloqueio for ativo, ou se houver sinalizações de erro, não é possível ligar o plano.

As zonas de cozimento permanecem desligadas (todos os ecrãs sinalizam »0«) até que seja selecionado um nível de potência. Se for feita uma seleção em 10 segundos, o controlo desliga-se automaticamente.



## Seleção do nível de potência de uma zona de cozimento

Com o controlo ligado, a zona de cozimento acende-se no nível 1 na primeira vez que for pressionada a tecla (+).

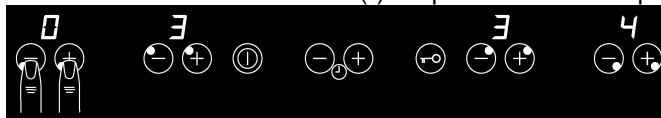
A tecla (+) aumenta o nível de potência até 9, no máximo, e a tecla (-) reduz o nível a 0 (chapa desligada).

Com a zona de cozimento no nível 0, pressionar a tecla (-) para colocar o nível de cozimento em 9.

Se a tecla (+ ou -) for mantida pressionada, a ação repete-se duas vezes por segundo.

## Desconexão manual da zona de cozimento

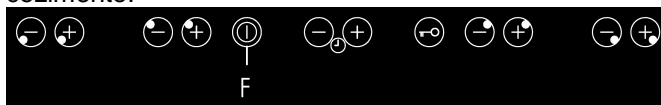
Pressionando as teclas (+ e -), desliga-se a zona correspondente de cozimento ao mesmo tempo e o ecrã mostra o nível de potência 0. É possível desligar a zona de cozimento se a tecla (-) for pressionada até que o ecrã mostre o nível 0.



## Desconexão geral

O plano pode ser desligado em qualquer momento através da tecla de acendimento (F).

Ao desligar o plano de cozimento, é possível ouvir um sinal acústico e apagam-se todos os ecrãs exceto se, devido à presença de calor residual ou de um sinal de alarme, for mostrada a letra 'H' no ecrã referente a uma determinada zona de cozimento.



## Sensor presença de panela

A zona de cozimento é dotada de um próprio sistema de reconhecimento de presença de panela.

O sistema é calibrado para reconhecer a presença de uma panela que, na escala dos padrões EN, tem o diâmetro imediatamente inferior ao diâmetro nominal da zona. Se não for reconhecida a presença da panela ou se for reconhecida uma panela não adequada, o nível de potência pisca alternadamente em "u" no ecrã referente àquela zona. Após 60 segundos, o nível de potência retorna a 0.



**Se o nível de potência no ecrã piscar, e se houver realmente uma panela na zona, significa que a panela não possui a dimensão ou tipo adequados. Neste caso, é necessário controlar se a panela é realmente idónea ao cozimento por indução (marcas ou folhetos de instrução da panela).**

## Função Booster

### Ativação da função Booster

Esta função pode ser ativada se o controlo tátil estiver ativado; aumenta o nível de potência no máximo por 10 minutos e retorna ao nível 9.

O ecrã mostra a letra 'P' quando a função for ativada.

Após configurar a zona de cozimento no nível 9 basta pressionar novamente a tecla (+) e o booster ativa-se.



### Desativação da função Booster

A função Booster desativa-se automaticamente depois do tempo preestabelecido de 10 minutos ou antes, de acordo com o desejo do utente.

A função Booster é desativada pressionando a tecla (-) e a potência da zona de cozimento é reduzida ao nível 9.

## Bloqueio de teclas

A tecla (G) , ativa e desativa a respectiva função ao ser pressionada. Se o respectivo indicador luminoso estiver aceso, painel de controlo bloqueia-se.

A função de bloqueio de teclas pode ser ativada quando ativarem-se os níveis de cozimento ou quando o plano de cozimento estiver desligado. Se o plano de cozimento estiver ligado, esta função bloqueia todas as teclas, exceto a tecla ON/OFF (F) e a de bloqueio de teclas (G).

Se o plano estiver desligado, esta função bloqueia todas as teclas, inclusive ON/OFF (F).

Se for necessário desligar o plano com "bloqueio de teclas" ativo, esta função será ativa também no próximo acendimento.



**Quando o plano for ligado à rede, a função "bloqueio de teclas" está ativa. Desativação do bloqueio de teclas**

Quando o painel de controlos for bloqueado, o indicador luminoso está aceso e, pressionando a tecla (G), a função desliga-se e o indicador luminoso apaga-se.

## Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

## Funcionamento do temporizador

O valor do temporizador pode ser selecionado entre 1 e 99 minutos e pode ser modificado em qualquer momento.

### **Ativação do temporizador**

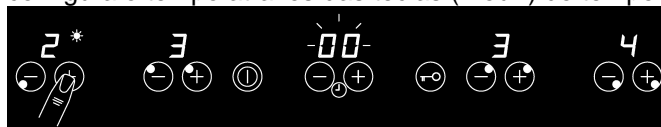
O plano de cozimento deve estar ligado.

Se o temporizador estiver desligado, é possível ativá-lo pressionando uma das duas relativas teclas (E+ ou E-).



### **Ativação do temporizador em uma zona de cozimento**

Após selecionar o temporizador, o ecrã de cozimento mostra uma letra "t" intermitente. O utente, através das teclas (+ ou -) da zona de cozimento, escolhe a zona que deseja ativar com a função do temporizador e, a seguir, configura o tempo através das teclas (+ ou -) do temporizador (E).



### **O temporizador pode operar somente em uma zona de cozimento por vez.**

A zona de cozimento na qual deseja configurar o temporizador deve ser selecionada antes que o tempo seja configurado.

Se forem pressionadas as teclas "+" ou "-" do temporizador antes que seja selecionada a zona, o temporizador desliga-se.

Se a seleção da zona de cozimento não for efetuada após 10 segundos da ativação do temporizador, este desliga-se.

Se, após selecionar a zona de cozimento, a configuração do tempo não for feita em 5 segundos, o temporizador desliga-se.

Ao transcorrer o tempo configurado no temporizador, a zona de cozimento a ele associada desliga-se.

### **Indicação da zona de cozimento onde o temporizador está ativado.**

A zona de cozimento onde opera o temporizador está indicada no controlo tátil através de um indicador luminoso nas proximidades da zona de cozimento selecionada.

Esta opção lembra ao utente que naquela zona de cozimento é ativa a função do temporizador.

### **Configuração do tempo no temporizador**

Mantendo pressionada a tecla (+) ou (-) do temporizador (E), é possível aumentar/diminuir automaticamente o valor de tempo para obter a configuração desejada mais rapidamente (enquanto o temporizador estiver sendo configurado, o indicador luminoso ao lado do ecrã da zona de cozimento pisca).

A velocidade de aumento/diminuição da configuração do tempo aumenta a partir do décimo disparo consecutivo da configuração do temporizador.



### **Início da contagem regressiva**

A contagem regressiva inicia 5 segundos após a última operação nas teclas (+ e -) do temporizador (E).

É emitido um sinal acústico e o ecrã do temporizador e o indicador luminoso da zona onde o temporizador foi ativado param de piscar.

**O último minuto será mostrado em segundos.**

### **Desativação do temporizador**

Para desativar o temporizador, seleccionar o valor <00> utilizando a tecla (-) ou desligar o temporizador pressionando contemporaneamente as teclas (E+,E-) correspondentes.

### **Duração do sinal acústico**

Quando o tempo configurado no temporizador terminar, é emitido um sinal acústico que dura 1 minuto e, após este período, o sinal interrompe-se. O ecrã do temporizador continua a piscar com a indicação <00>. O sinal acústico pode ser desativado pelo utente a qualquer momento, mesmo durante o primeiro minuto, se for pressionada uma tecla qualquer do controle tátil.

**ATENÇÃO!** O temporizador pode ser configurado em uma zona de cozimento que está no nível "0"; o indicador luminoso pisca durante o tempo de contagem regressiva. Neste caso, o temporizador pode ter a função de alarme.

## **Desconexão automática em segurança**

Se o nível de potência não for modificado durante o tempo preestabelecido, a zona de cozimento correspondente desliga-se automaticamente.

O tempo máximo onde uma zona de cozimento pode permanecer ligada depende do nível de cozimento seleccionado.

Nível	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas antes da desconexão de segurança	10	10	10	10	10	10	10	10	3

O funcionamento interrompido de cada nível de potência de qualquer zona de cozimento é limitado no tempo (ver a tabela acima). Quando a zona de cozimento for desligada através do mecanismo de segurança, o ecrã ilumina-se com o símbolo »0« ou »H«, se houver calor residual.

A zona de cozimento pode ser desligada com o sensor (A-) para configurar o nível de cozimento.

Exemplo:

Configurar a zona de cozimento no nível de cozimento 5 e deixar funcionar por alguns instantes. Se o nível de cozimento não for modificado, o mecanismo de segurança desliga o cozimento após 10 horas de funcionamento.

### **Aparelho de segurança contra o sobreaquecimento**

O plano por indução é dotado de um aparelho de segurança contra o sobreaquecimento que protege a parte eletrónica de danos.

O aparelho de segurança funciona em mais níveis.

Quando a temperatura da zona de cozimento alcançar níveis muito altos, inicialmente ativa-se o ventilador de dois níveis. Se não for suficiente, desativa-se a configuração da potência muito forte. Deste modo, abaixa-se o nível de cozimento de algumas zonas de cozimento ou ativa-se o aparelho de segurança contra o sobreaquecimento, desligando-o totalmente.

Quando a superfície estiver arrefecida, tem-se à disposição toda a potência das zonas de cozimento.

É possível ouvir um "zumbido" durante o funcionamento, devido ao acendimento da ventoinha de arrefecimento. É possível que a ventoinha de arrefecimento continue a funcionar após a desconexão do aparelho.

## **Visualização dos níveis de potência**

### **Nível de potência 0:**

O ecrã da zona de cozimento mostra a indicação acesa de modo fixo "0". Se o gerador por indução indicar a presença de calor residual, o ecrã mostra alternadamente "0" e "H". A indicação desaparece somente quando não houver nenhum perigo (em 50°C).

O ecrã mostra "0" até que a temperatura seja inferior a 50°C e mostra "H" se a temperatura superar 50 °C.

Para economizar energia, desligar a zona de cozimento antecipadamente para desfrutar o calor residual.

### Níveis de potência de 1 a 9 e nível de potência P:

Se não for identificada a presença de painelas ou se for identificada a presença de uma panela de alumínio, o ecrã da chapa pisca o nível de potência. Após 60 segundos, se não for identificada a presença de painelas de material que não seja alumínio, o nível de potência retorna a 0.

Quando for identificada a presença de uma panela que não seja alumínio, o ecrã da zona de cozimento mostra a indicação fixa do nível de potência.

### Gestão da potência

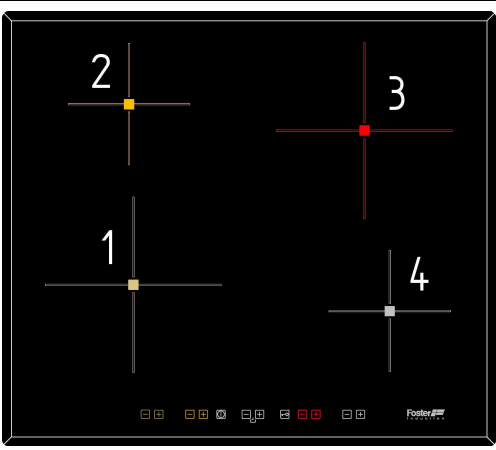
A potência predisposta é de 2800 W mas é possível aumentá-la para 3500 W, 6000 W ou 7200W.

**(This operation must be carried out by a qualified technician only).**

### Gestão da potência para o plano de cozimento configurado em potência limitada (ECO)

Se o plano de cozimento estiver configurado com potência reduzida quando o utente tentar aumentar a potência, será calculado o nível de potência total. Se este valor total superar o limite de potência configurado para o plano de cozimento, a potência não aumenta e é emitido um sinal acústico de erro; o ecrã da zona de cozimento correspondente mostra a letra "r" intermitente, além do nível de potência real.

Zona de cozimento	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Nível	Potência (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



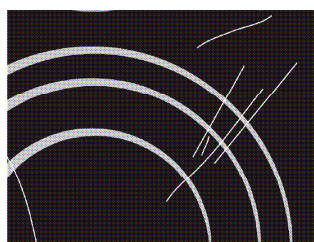
### Funções de segurança e sinalização de erros.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO DO ERRO	MANUAL DE INSTRUÇÕES
r	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)" pag.28	
u	1) See "Pan sensor" pag.30 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
H	See "Remaining heat indicator" pag.31	
c	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
FA	Botão ON/OFF : anomalia do emissor. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
FC	Botão ON/OFF : anomalia do receptor. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
FE	Sensor NTC do controlo tátil: Curto-circuito do sensor NTC. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.

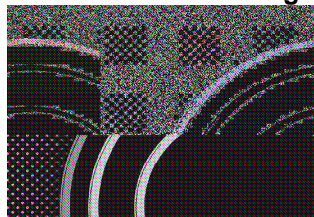
<b>Ft</b>	Sensor NTC do controlo tátil: Abertura do sensor NTC. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>Fc</b>	Sensor NTC do controlo tátil: Sobreaquecimento do sensor NTC. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	Desligar o plano de cozimento e o eventual forno até o completo arrefecimento. Reativar o plano de cozimento para verificar todas as funcionalidades. Se o problema persistir, CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>FH</b>	Eeprom (memória) do controlo tátil: Anomalia da Eeprom do controlo tátil. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>FJ</b>	Adc do controlo tátil: Anomalia do Adc do controlo tátil. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F0</b>	Software do controlo tátil: Anomalia no software do controlo tátil. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO
<b>FL</b>	Luminosidade do controlo tátil: Excessiva luminosidade externa que impede a calibração dos sensores (botões) do controlo tátil. Todas as zonas de cozimento são desativadas.	Remover e substituir as fontes luminosas externas do controlo tátil. Se o problema persistir, CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>FU</b>	Divisor do controlo tátil: Anomalia do divisor do controlo tátil. Todas as zonas de cozimento estão desativadas.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F5</b>	Comunicação controlo tátil - Gerador: Anomalia na comunicação entre o controlo tátil e o gerador. Todas as zonas de cozimento são desativadas e o erro é mostrado em todos os ecrãs.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F1</b>	Sensor NTC do elemento aquecedor (indutor): Curto-circuito do sensor NTC. É desativada somente a zona de cozimento com a anomalia e o erro é mostrado somente no ecrã correspondente.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F2</b>	Sensor NTC do elemento aquecedor (indutor): Abertura do sensor NTC. É desativada somente a zona de cozimento com a anomalia e o erro é mostrado somente no ecrã correspondente.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F8</b>	Sensor NTC do elemento aquecedor (indutor): Anomalia do sensor NTC. É desativada somente a zona de cozimento com a anomalia e o erro é mostrado somente no ecrã correspondente.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F7</b>	Sensor NTC do elemento aquecedor (indutor): Anomalia do sensor NTC. É desativada somente a zona de cozimento com a anomalia e o erro é mostrado somente no ecrã correspondente.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F9</b>	Gerador: Sobretensão no geral gerador. Todas as zonas de cozimento são desativadas e o erro é mostrado em todos os ecrãs.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.

Intermitência alternada do nível de cozimento configurado pelo utente e pela letra "c"	Sobretensão do gerador devido a uso intensivo ou diferente da utilização doméstica.	SE PERSISTIR, CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO
<b>F3</b>	Sensor NTC do gerador: Curto-circuito do sensor NTC. Todas as zonas de cozimento são desativadas e o erro é mostrado em todos os ecrãs.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F4</b>	Sensor NTC do gerador: Abertura do sensor NTC. Todas as zonas de cozimento são desativadas e o erro é mostrado em todos os ecrãs.	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.
<b>F6</b>	Alimentação do gerador: Não há tensão em uma parte do gerador (direita ou esquerda). Todas as zonas de cozimento são desativadas e o erro é mostrado em todos os ecrãs (direitos ou esquerdos).	CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA ESPECIFICANDO O CÓDIGO DE ERRO.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PLANO DE COZIMENTO**



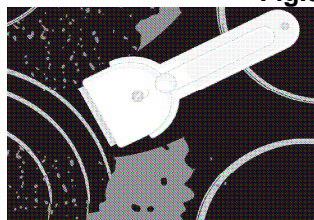
**Fig.1**



**Fig.2**



**Fig.3**



**Fig.4**



**Fig.5**

A superfície em vitrocerâmica deve ser limpa após ser utilizada pois cada pequena mancha que permanecer queimar-se-á na superfície quente. Para a manutenção ordinária, utilizar detergentes especiais que formam uma espécie de película de proteção da sujeira. Antes de utilizar a superfície em vitrocerâmica é necessário retirar o pó da superfície e a possível sujeira do fundo das panelas, que podem riscar as zonas de cozimento (Fig.1).

Atenção: Não utilizar esponjas de aço ou detergentes abrasivos que possam riscar a superfície. Caso contrário, pode ser danificado utilizando aerossóis agressivos ou detergentes não adequados (Fig.1 e Fig.2).

A sinalização pode ser consumida pelo uso de detergentes agressivos, esponjas de aço ou fundos de panelas sujas (Fig.2). A sujeira menor pode ser eliminada com uma esponja húmida e, a seguir, a panela seca cuidadosamente (Fig.3).

As sujeiras da água podem ser eliminadas com uma solução de vinagre, que não deve ser utilizada para passar na moldura (de alguns modelos) pois podem perder o brilho. Não utilizar detergentes e aerossóis agressivos para eliminar o calcário (Fig.3).

A sujeira mais obstinada é eliminada com detergentes específicos para a limpeza das superfícies em vitrocerâmica. Seguir os conselhos do fabricante do detergente.

Atenção para retirar completamente o detergente da superfície pois qualquer resíduo pode danificar a superfície em vitrocerâmica (Fig.3).

A sujeira mais obstinada ou queimada deve ser retirada com o raspador. Prestar atenção para que o puxador plástico do raspador não entre em contacto com o plano de cozimento quente (Fig.4).

Prestar atenção para não se machucar ao utilizar o raspador! O açúcar ou os alimentos que contêm muito açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície em vitrocerâmica (Fig.5) e, por este motivo, é necessário eliminar imediatamente com o raspador os resíduos de açúcar da superfície em vitrocerâmica mesmo se estiver ainda quente (Fig.4).

Modificação de cor da superfície em vitrocerâmica não influi no funcionamento ou na estabilidade da superfície. Esta alteração é a consequência do uso das panelas em cobre, alumínio ou os resíduos do alimento no fundo da panela, que é muito difícil eliminar.

Advertência: Todos os erros acima indicados são estéticos e não influenciam diretamente no funcionamento do aparelho. Não podem ser eliminados em garantia.







---

**Foster S.p.A.**

via M.S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (RE) - Italy  
www.fosterspa.com    info@fosterspa.com

Dienst na verkoop: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,  
[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

Центр Сервисного обслуживания: тел. +39 0522-684450, факс +39 0522-686019

[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

Poprodejní servis: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,

[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

Serwis po sprzedaży: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,

[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

Serviço pós-venda: tel. +39 0522-684450, fax +39 0522-686019,

[service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

Dienst reserveonderdelen: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300

Центр продажи запчастей: тел. +39 0522-684300, факс +39 0522-684300

Servis náhradních dílů: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300

Serwis części zamiennych: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300

Serviço peças de reposição: tel. +39 0522-684300, fax +39 0522-684300