



KH-6I37FT0K-EU

Hob

PL Instrukcja obsługi

EN User manual

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario de encimera

FR Guide D'utilisatio

IT Istruzioni per l'uso

NL Gebruikershandleidi

SHARP

Be Original.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.3 Podczas pracy urządzenia	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	8
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY.....	10
2.1 Wskazówki dla instalatora	10
2.2 Instalacja płyty grzewczej.....	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	12
3.OPIS PRODUKTU.....	13
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	14
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej.....	14
4.2 Funkcja kontroli poziomu mocy	15
4.3 Akcesoria	18
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	19
5.1 Czyszczenie	19
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	20
6.1 Rozwiązywanie problemów	20
6.2 Transport urządzenia.....	20
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	20
7.1 Etykieta energetyczna	20

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie rysunki.


1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.



! **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

! **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzewczej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.


  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Na powierzchniach płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze

wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.

- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżyły się do urządzenia.
- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może

wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.

1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.




Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane, należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpieczne położenie, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.


1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

Deklaracja zgodności WE

 Niniejszym deklarujemy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich Dyrektyw Europejskich, Decyzji i Rozporządzeń oraz wymogów określonych przez odpowiednie normy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania potraw w gospodarstwie domowym. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczenia) są niedozwolone i niebezpieczne.

 Niniejsza instrukcja obsługi odnosi się do kilku modeli. Możesz zauważyć różnice między niniejszą instrukcją a posiadanym modelem.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

! OSTRZEŻENIE: Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

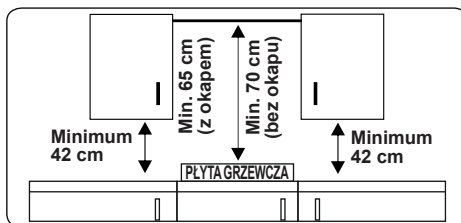
- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodnie z przepisami itp.)

2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzewania jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafkę, należy zachować bezpieczną odległość między

płytą grzewczą i jakąkolwiek szafką/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



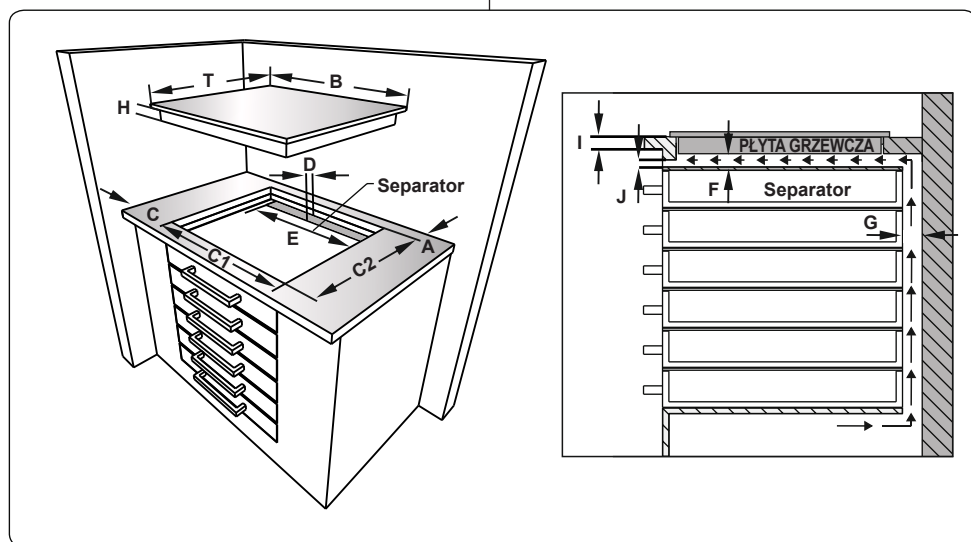
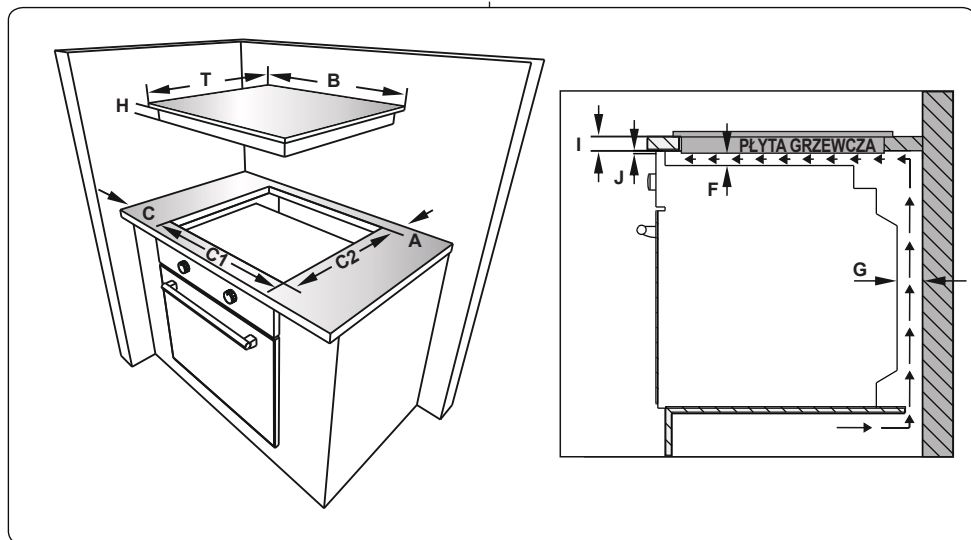
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWICZEJ

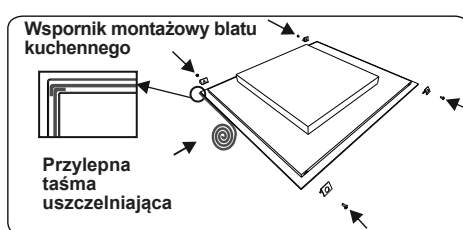
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek

urządzenia.

- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.

2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

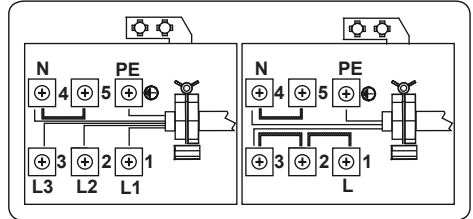
! OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

! OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, listew zasilających i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia

zostały odpowiednio dokręcone.

- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.

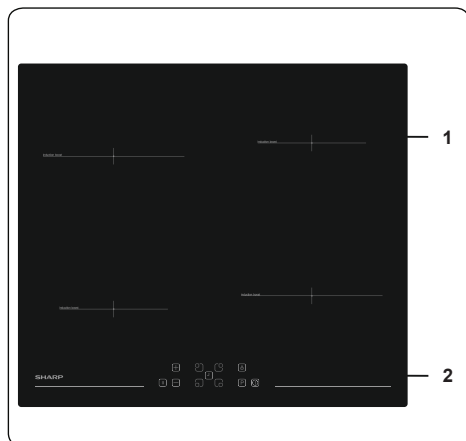


3. OPIS PRODUKTU



Ważne: Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów:



1. Indukcyjna strefa gotowania

2. Panel sterowania

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ


Indukcyjna strefa gotowania


Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

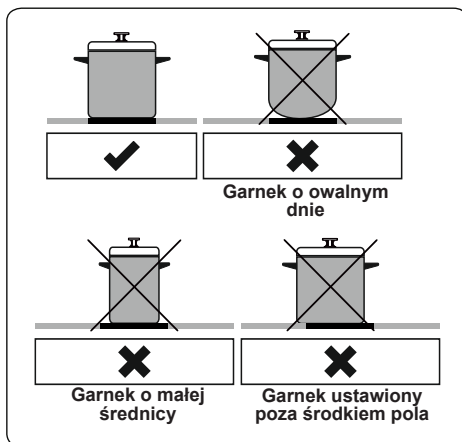
Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1–3	Podgrzewanie delikatnych potraw
4–5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6–7	Odgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylegnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielką ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy znacznie pulsować

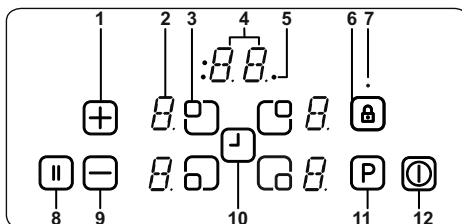
symbol  we wskazaniu strefy gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiednia patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.

- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona odpowiednia patelnia, symbol  zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Minimalna średnica naczynia powinna wynosić: 120 mm dla stref gotowania o średnicy 160 mm, 140 mm dla stref gotowania o średnicy 210 mm oraz 160 mm dla stref gotowania o średnicy 290 mm.



Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.

Dotykowy panel sterowania



- 1- Zwiększenie poziomu ciepła/czasu
- 2- Wskazanie elementu grzejnego
- 3- Wybór elementu grzejnego timera


- 4- Wskazanie timera
- 5- Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera
- 6- Blokada przycisków
- 7- Wskaźnik zablokowania przycisków
- 8- Inteligentna pauza
- 9- Zmniejszenie poziomu ciepła/czasu
- 10- Wybór timera
- 11- Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)
- 12- Przycisk WŁ./WYŁ.

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania, stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawiają się na moment. Następnie płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Włączenie urządzenia

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. . Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)



Wyłączenie urządzenia

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk .

Przycisk WŁ./WYŁ.  zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.




Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania przyporządkowany do strefy, na której chcesz gotować. We wskazaniu wybranej strefy gotowania wyświetli się statyczna kropka, a we wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Wybierz temperaturę za pomocą przycisku zwiększenia poziomu ciepła lub przycisku zmniejszenia poziomu ciepła . Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić  krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskiem

 zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie przycisków  i  również zmniejsza ustawienie temperatury do „0”)

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk .

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

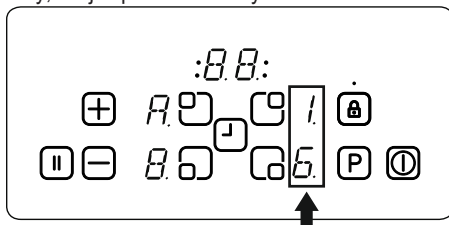
4.2 FUNKCJA KONTROLI POZIOMU MOCY

Dzięki funkcji kontroli poziomu mocy można ustawić maksymalną moc płyty stosownie do potrzeb, a poziom mocy nie zostanie nigdy przekroczony.

Jak to działa

Jeśli całkowita moc przekroczy ustawiony limit, funkcja kontroli poziomu mocy automatycznie obniży poziom mocy ostatnio wybranej strefy gotowania, wskazanie zacznie pulsować i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Poziom mocy pozostałych stref gotowania pozostanie bez zmian.

Po podłączeniu płyty do zasilania na wyświetlaczu pokazany zostanie na 4-5 sekund domyślny limit mocy, tak jak pokazano na rysunku A.



Rysunek A


Dostępnych jest pięć różnych limitów mocy (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

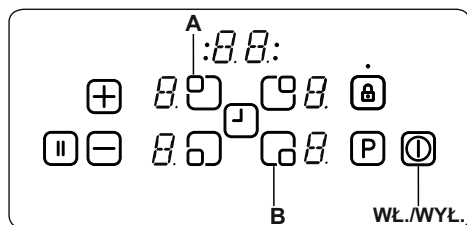
Limit mocy	Zalecany typ przewodu
10 A	min. 3G1,5 mm ²
13 A	min. 3G1,5 mm ²
15 A	min. 3G1,5 mm ²
16 A	min. 3G1,5 mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Ustawienie limitu mocy

WAŻNE: Jeśli chcesz ustawić limit mocy, który jest wyższy niż ustawienie domyślne, instalacja elektryczna (przewód, wtyczka, bezpiecznik itp.) wymaga sprawdzenia, i wymiany w razie konieczności, przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z lokalnymi przepisami.

Po podłączeniu zasilania w ciągu 60 sekund można ustawić żądany poziom mocy płyty, postępując według poniższego opisu:

1. Na wyświetlaczu pojawi się najpierw domyślne ustawienie. (Rysunek A).
2. Po wyłączeniu wyświetlacza włącz płytę grzewczą za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. .
3. Dotknij i przytrzymaj równocześnie przyciski "A" i "B" przez 2-3 sekundy. Domyślny limit mocy pojawi się ponownie.
4. Wybierz limit mocy, dotykając przycisk "+" lub "-".
5. Następnie dotknij i przytrzymaj równocześnie przyciski "A" i "B" przez 2-3 sekundy, żeby zatwierdzić wybrany limit. Teraz płyta jest gotowa do pracy z nowym ustawieniem limitu mocy.
To ustawienie można wykonać w dowolnym momencie i będzie obowiązywało do czasu kolejnej zmiany.
- 6.



Wskaźnik pozostającego ciepła

Wskaźnik pozostającego ciepła sygnalizuje, że ceramiczna powierzchnia pola grzewczego jest na tyle gorąca, że stwarza ryzyko oparzenia.


Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy gotowania nie ostygnie do bezpiecznego poziomu.


Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, temperatura elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

Naciśnij przycisk , żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „II” we wszystkich wskazaniach.




Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „II” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa




Strefa gotowania automatycznie się wyłączy, jeśli przez określony czas ustawienie poziomu grzania nie zostanie zmienione. Zmiana ustawienia poziomu grzania spowoduje rozpoczęcie odliczania czasu od początku. Wartość początkowa zależy od wybranego poziomu temperatury, zgodnie z poniższą tabelą.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1–2	6 godzin
3–4	5 godzin
5	4 godziny
6–9	1,5 godziny

Zabezpieczenie przed dziećmi


Po włączeniu urządzenia można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła  i przycisk zmniejszenia poziomu ciepła , a następnie ponownie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła . Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”).

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli urządzenie zostanie włączone i wyłączone.

Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw, należy włączyć płytę grzewczą. Równocześnie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła  i przycisk zmniejszenia poziomu ciepła , a następnie ponownie naciśnij przycisk zmniejszenia poziomu ciepła . We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

Blokada przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków  zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji znacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera

Funkcja timera jest dostępna w dwóch wersjach:

Minutnik (1–99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Naciśnij przycisk **+**, aby zwiększyć wskazanie czasu lub naciśnij przycisk **-**, aby je zmniejszyć. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie nastąpi zmiana wyświetlanego czasu, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu minownika rozpocznie się odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po dwóch minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minownika lub wyłączyć minutnik naciskając przycisk ustawienia timera **□** i/lub przycisk zmniejszenia czasu **-**. Wyłączenie płyty grzewczej poprzez dotknięcie przycisku **Ⓚ** w dowolnej chwili spowoduje również wyłączenie minownika.

Timer strefy gotowania (1–99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem **Ⓚ**. Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania. Wokół timera umieszczone są cztery wskaźniki LED wskazujące strefę gotowania, dla której ustawiony jest timer.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00” i zacznie pulsować wskaźnik LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez

dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Żeby skorzystać z tej funkcji, wybierz strefę gotowania i ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „P” (funkcja Boost).

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, we wskazaniu odpowiadającemu danej strefie gotowania pojawi się symbol „P”.

Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy. Nie ma go w innych sekcjach dotyczących obniżenia poziomu mocy.


Kody błędów

Kody błędów	
W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się kod błędu.	
E0	Funkcja ograniczenia natężenie prądu musi zostać wybrana w momencie, gdy produkt jest zasilany. W przeciwnym razie wyświetla się błąd E0. Jednocześnie ta funkcja powinna być wybrana na wyświetlaczu i płycie głównej. Jeśli wystąpi błąd w oprogramowaniu dowolnej karty, produkt wyświetli błąd. Klient nie może ingerować w ten błąd. Należy wezwać autoryzowany serwis.
E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E2	Ten błąd wyświetla się, gdy element grzejny jest zbyt gorący. W przypadku wystąpienia tego błędu element grzejny musi zostać schłodzony. Powinien zostać uruchomiony ponownie po schłodzeniu.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E4	Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia i podłącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E5	Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E7	Usterka czujnika temperatury spirali. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E8	Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EA	Błąd nasycenia dużej spirali. Włącz zasilanie płyty grzewczej, naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EC	Błąd napięcia zasilającego. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Po tym ostrzeżeniu odetnij dopływ energii od produktu, a następnie ponownie podłącz zasilanie do produktu. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

4.3 AKCESORIA

Łopatka ze szkła wiroceramicznego


Należy zawsze używać szklanej łopatką do usuwania z płyty płam po rozlanych płynach lub pozostałości jedzenia przed zastosowaniem chemicznych środków czyszczących. Jest to znakomity sposób usuwania nawet najmniejszych pozostałości jedzenia z płyty oraz rozlanych płynów z gorących stref gotowania zanim przypalą się na płycie.

 **Ważne:** Po użyciu należy zawsze nałożyć osłonę zabezpieczającą na ostrze. Należy zachować ostrość podczas używania łopatką i przechowywać ją w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.




5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE


 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.


 Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.


 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie szkła ceramicznego

Szko ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia vitroceramicznej szklanej powierzchni użyj mleczka lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli na powierzchnię płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub



produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopiają się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.

- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy zatrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmiany wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używanie nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używanie nieodpowiednich środków czyszczących.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
-  Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
-  Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik zabezpieczenia przed dziećmi.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone	Wyłącz zabezpieczenie przed dziećmi
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziom mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksplotacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałoby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA






Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Hob.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Hob Controls.....	13
4.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION.....	14
4.3 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20
7.1 Energy Fiche	20



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

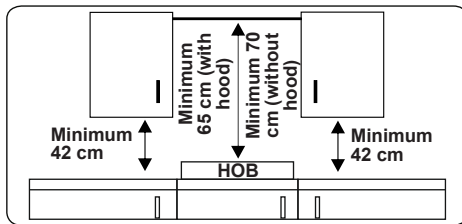
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



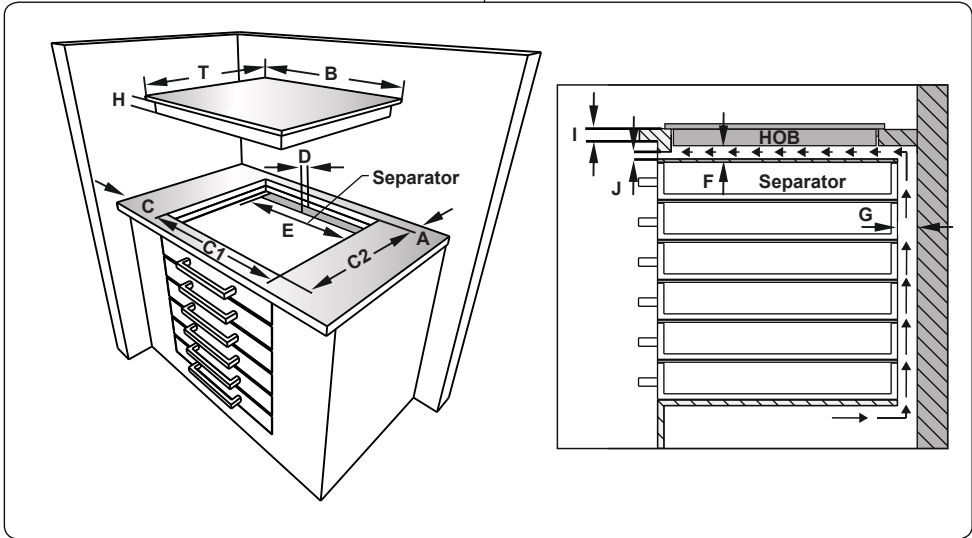
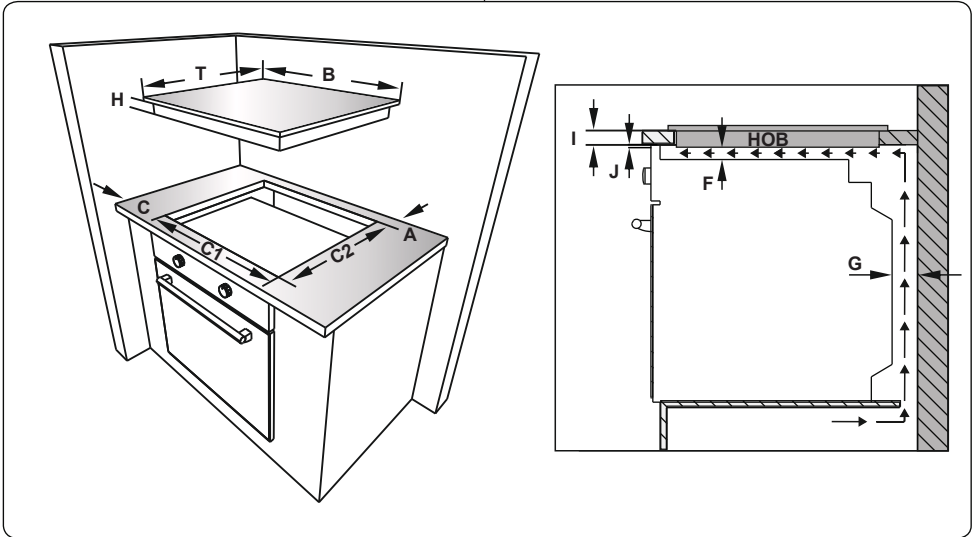
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

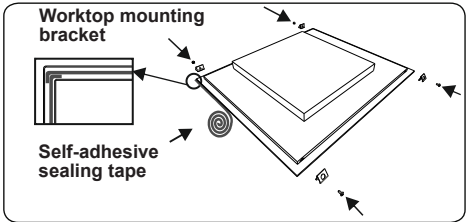
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

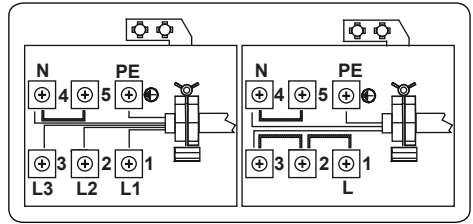
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

! WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

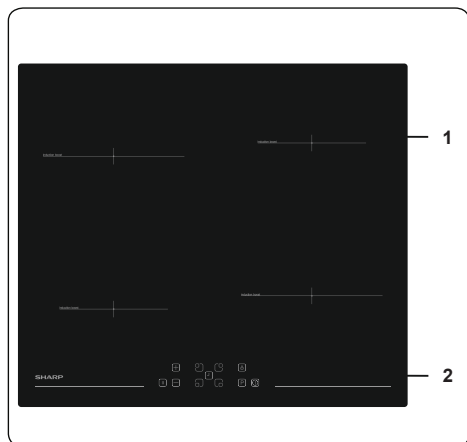


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

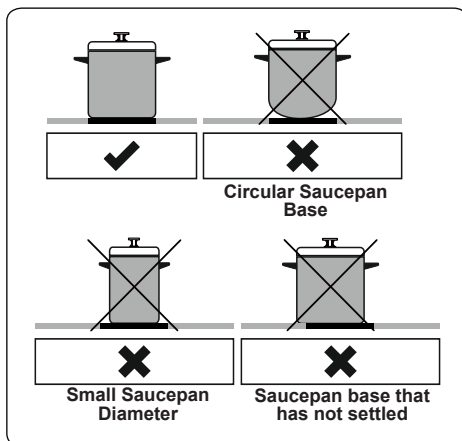
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

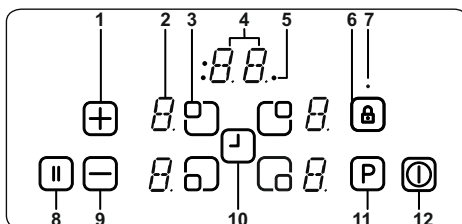
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ☐ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ☐ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- Increase heat setting/timer
- Heater display
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Key lock
- Key lock indicator
- Smart pause
- Decrease heat setting/timer

10- Timer selection

11- Boost


12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).



Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .




The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the zone selection button that corresponds to the zone you wish to use. A static dot will be shown on the selected zone display and the blinking dots on all other zone displays will no longer illuminate.


Select the temperature setting by using the increase heat setting button  or decrease heat setting button . The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the  button, turn the temperature down to "0". (Pressing the  and  buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

4.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION

Thanks to the power management function, you can set the maximum power of the hob if needed and the power limit will never be exceeded.

How it works

If total the power exceeds the adjusted limit, the power management function decreases the last selected hob zone power limit automatically, then the display flashes and buzzer signal sounds. The power level of the other cooking zones remain the same.

After turning on the hob, the default power limit shows on the display for 4-5 seconds as shown figure A

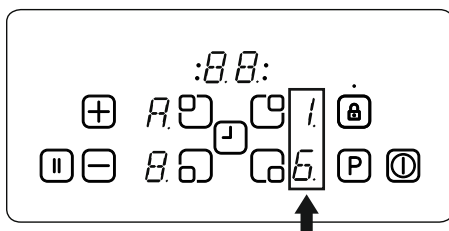


Figure A

5 different power limits are available (10 A, 13A, 15A, 16A, 32A)


Power Limit	Required Cable Size
10 A	min 3G1,5mm ²
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

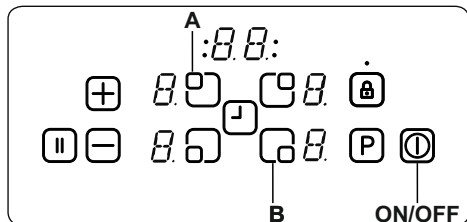
Setting the power limit;

IMPORTANT: If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

After turning on the hob, in the first 60 seconds you can set the required power limit by the following steps:

1. First you will see the default setting on the display. (Figure A).
2. After the display goes off, turn on the

- hob with the on/off  key
3. Touch the 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds. Then the default power limit will appear again.
 4. Select the power limit by pressing the '+' or '-' buttons.
 5. Then press 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds to set the selected limit. Now the hob is ready to use with the new power limit setting.
 6. This setting can be made at any time and is maintained until the next change



Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.




Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function




A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the increase heat setting key  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the decrease heat setting button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.



The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function




The timer function is available in two versions, as follows.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Press  to increase the time or press  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  and/or the decrease timer button . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.






The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of is this frame needed. It isn't in the other sections settings before power reduction.

Error Codes


If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.

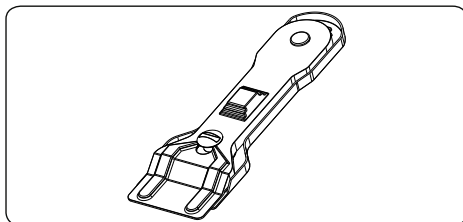
E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  ,wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing the on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error.Switch the hob off by pressing on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

4.3 ACCESSORIES

The Vitroceramic Glass Spatula


Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

 **Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.



- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	10
2.1 Hinweise für den Installateur	10
2.2 Einbauen des Kochfeldes	10
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	12
3. PRODUKTMERKMALE	13
4. Verwenden des Produkts	14
4.1 Kochfläche-Steuerung	14
4.2 FUNKTION DER ENERGIEVERWALTUNG (POWER MANAGEMENT)	15
4.3 Zubehör	19
5. REINIGUNG UND WARTUNG	19
5.1 Reinigung	19
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	21
6.1 Fehlerbehebung	21
6.2 Transport	21
7. TECHNISCHE DATEN	22
7.1 Energieblatt	22



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der

Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.


1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig


unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Verordnungen, -Beschlüssen und -Richtlinien sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

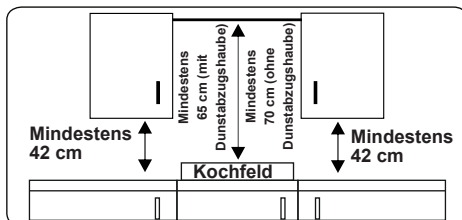
! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



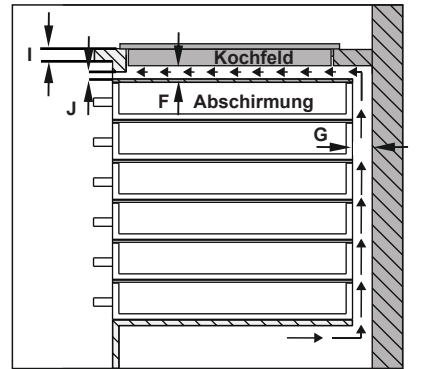
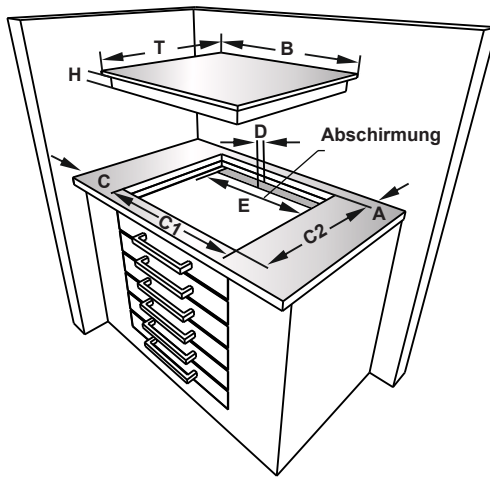
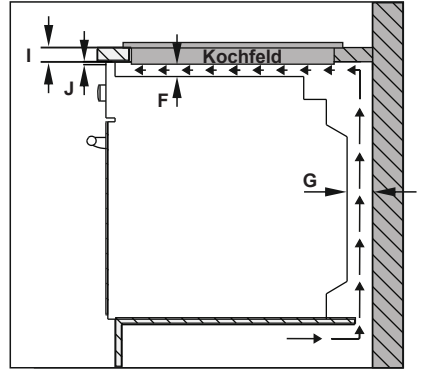
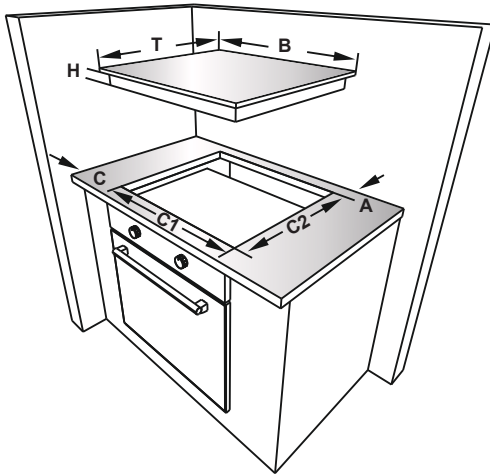
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

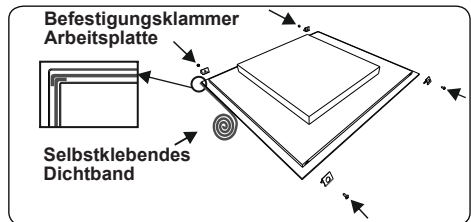
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

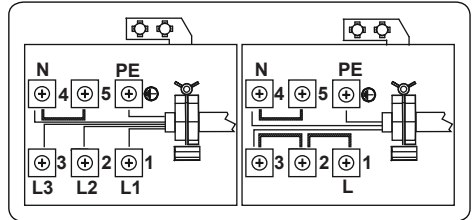
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

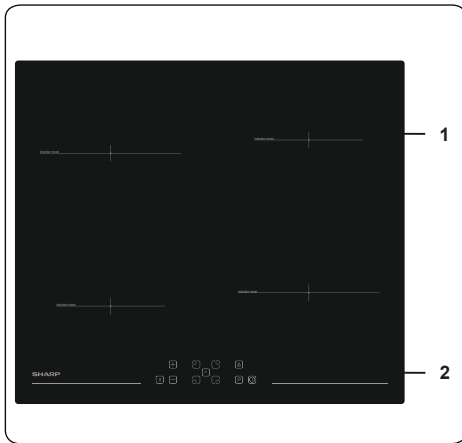


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Induktionszone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFLÄCHE-STEUERUNG



Induktionsfeld

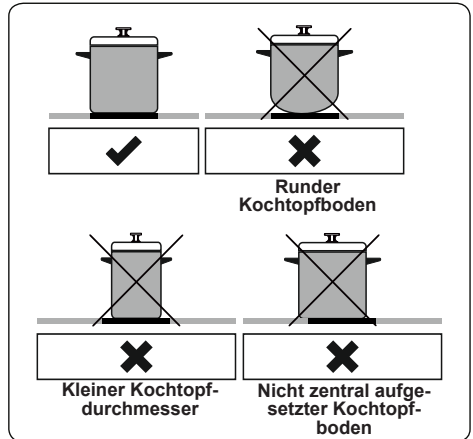
Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 – 3	Sanftes Erwärmen
4 – 5	Schonender Siedeprozess, langsames Erwärmen
6 – 7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Kochgeschirr

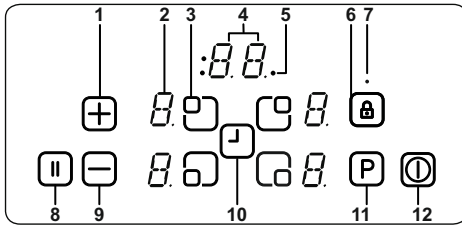
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit der Kochfläche.

- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte des Kochfelds platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausgewählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Mindestdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Dieses Haushaltsgerät wird über das Drücken von Tasten bedient und die Funktionen werden durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.

Touch-Steuereinheit



- 1- Erhöhung der Hitzeeinstellung / Timer
- 2- Kochplattenanzeige
- 3- Kochfeldauswahl
- 4- Timer-Anzeige
- 5- Timer-Funktion-Kochfeldanzeigen
- 6- Tastatursperre
- 7- Tastatursperrenanzeige
- 8- Intelligente Pause (Smart Pause)
- 9- Verringerung der Hitzeeinstellung / Timer
- 10- Timer-Auswahl
- 11- Boost
- 12- Ein/Aus

Benutzen Sie die Induktionskochplatten mit geeignetem Kochgeschirr.

Nachdem Netzspannung anliegt, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach befindet sich die Kochfläche im Stand-by-Modus und kann benutzt werden.

Die Kochfläche wird gesteuert, indem Sie die entsprechende elektronische Taste drücken. Nach jedem Tastendruck folgt ein Summertone.

Anschalten des Geräts

Schalten Sie die Kochfläche mit der EIN-/AUS-Taste 12 ein. Alle Kochfeldanzeigen zeigen eine statische „0“ und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet sich die Kochfläche automatisch aus.)

Abschalten des Geräts

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch das Drücken von 12 aus.

Die EIN/AUS Taste 12 hat immer Priorität vor der Ausschaltfunktion.

Einschalten der Kochfelder

Drücken Sie die Kochfeldwahl-taste des gewünschten Kochfelds. Auf der ausgewählten Kochfeldanzeige wird ein statischer Punkt angezeigt und die blinkenden Punkte auf allen anderen

Kochfeldanzeigen leuchten nicht mehr.

Wählen Sie die Temperatur durch Auswahl der Hitze-erhöhen Taste (+) oder Hitze-verringern Taste (-). Das Brückenelement ist jetzt betriebsbereit. Für schnellere Siedezeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren die Boost-Funktion durch Drücken der Taste „P“.

Ausschalten der Kochfelder

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, indem Sie die Kochfeldauswahl-taste drücken. Stellen Sie die Temperatur mit der Taste (-) hinunter auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (+) und (-) drücken, wird die Temperatur ebenfalls auf „0“ geschaltet).

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochfelder

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste 12. Im Stand-by-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

4.2 FUNKTION DER ENERGIEVERWALTUNG (POWER MANAGEMENT)

Dank der Funktion der Energieverwaltung (Power Management) kann der Nutzer bei Bedarf die maximale Leistung des Kochfelds einstellen – und die Leistungsgrenze wird nie überschritten.

Funktionsweise

Wenn die Gesamtleistung den eingestellten Grenzwert überschreitet, verringert die Funktion der Energieverwaltung (Power Management) automatisch die zuletzt gewählte Kochfeld-Leistungsgrenze – danach blinkt die Anzeige und es ertönt ein Signalton. Die Leistungsstufe der anderen Kochfelder bleibt gleich.

Nach dem Einschalten des Kochfelds erfolgt 4 bis 5 Sekunden lang eine Standardleistungsbegrenzung auf der Anzeige, wie in Abbildung A dargestellt.

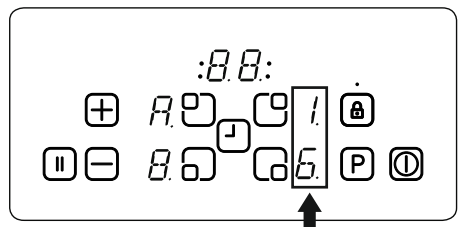


Abbildung A


Es stehen 5 verschiedene Leistungsgrenzen zur Verfügung (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Leistungsgrenze	Erforderliche Kabelgröße
10 A	min. 3G1, 5 mm ²
13 A	min. 3G1, 5 mm ²
15 A	min. 3G1, 5 mm ²
16 A	min. 3G1, 5 mm ²
32 A	min. 3G, 4 mm ²

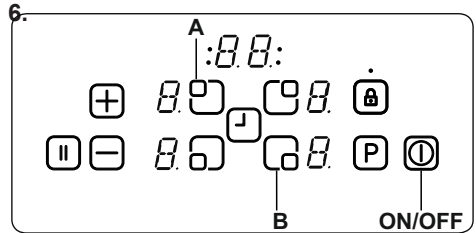
Einstellen der Leistungsgrenze;

WICHTIG: Wenn Sie eine höhere Leistungsgrenze als die Standardeinstellung wählen möchten, muss das elektrische Netzwerk (Kabel, Stecker, Sicherung usw.) überprüft und bei Bedarf entsprechend den örtlichen Vorschriften von einem qualifizierten Techniker angepasst werden.

Nach dem Einschalten des Kochfelds kann die gewünschte Leistungsgrenze innerhalb der ersten 60 Sekunden durch folgende Schritte eingestellt werden:

1. Zuerst sehen Sie auf der Anzeige die Standardeinstellung. (Abbildung A).
2. Nachdem das Display erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „on/off“  ein
3. Berühren Sie gleichzeitig 2 bis 3 Sekunden lang die Tasten „A“ und „B“. Dann erscheint erneut die Standard-Leistungsgrenze.
4. Wählen Sie die Leistungsgrenze durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“.
5. Drücken Sie anschließend gleichzeitig 2 bis 3 Sekunden lang die Tasten „A“ und „B“, um die ausgewählte Grenze einzustellen. Das Kochfeld kann nun mit der neuen Leistungsgrenze benutzt werden.

Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.



Restwärme-Anzeige

Die Restwärme-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramikfläche eine Temperatur hat, die bei einer Berührung gefährlich sein könnte.


Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm ein „H“ an, bis die Temperatur des entsprechenden Kochfelds einen unkritischen Wert erreicht hat.


Intelligente Pause (Smart Pause)

Intelligente Pause reduziert, soweit aktiviert, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei einer Deaktivierung der „Intelligenten Pause“ kehren die Kochfelder automatisch zur vorherigen Stufe zurück.

Wenn die „Intelligente Pause“ nicht deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie , um die „Intelligente Pause“ zu aktivieren. Die Leistung der aktivierten Kochstelle(n) wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint in allen Bildschirmen.

Drücken Sie , um die „Intelligente Pause“ zu deaktivieren. „II“ verschwindet und die Kochfelder laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

Funktion der Sicherheitsabschaltung

Ein Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn die Kochfeldeinstellung eine bestimmte Zeit lang nicht verändert wurde. Wenn Sie die Kochfeldeinstellung des Kochfeldes ändern, wird die Zeitdauer auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert richtet sich nach der gewählten Temperaturstufe, wie unten dargestellt.

Hitzeinstellung	Sicherheitsabschaltung nach
1 – 2	6 Stunden
3 – 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 – 9	1,5 Stunden

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Geräts kann die Kindersicherung aktiviert werden. Drücken

Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze \oplus und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze \ominus und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze \ominus . Auf allen Kochfeldanzeigen erscheint ein „L“, welches die aktivierte Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochplatte heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis es entsperrt wurde, sogar wenn das Gerät aus- und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze \oplus und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze \oplus und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze \ominus . „L“ wird nicht länger angezeigt und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Funktion der Tastensperre versetzt das Gerät während des Betriebs in einen „sicheren Modus“. Es können keine Einstellungen durch einen Tastendruck vorgenommen werden (z. B. Wärmeeinstellungen). Das Gerät kann in diesem Fall nur ausgeschaltet werden.

Die Sperrfunktion wird aktiviert, wenn die Tastensperre-Taste \mathbb{A} mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Diese Meldung wird immer mit einem akustischen Signal quittiert. Nach einer erfolgreichen Bedienung blinkt die Anzeige der Tastensperre und das Kochfeld wird gesperrt.

Zeitschaltuhr

Der Timer funktioniert auf zwei Arten, wie unten dargestellt.

Minuten-Timer (1 - 99 Min.)

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Drücken Sie \oplus zum Verlängern der Zeit oder drücken Sie \ominus zum Verkürzen der Zeit. Der Einstellungsbereich beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nachdem die angezeigte Zeit für 10 Sekunden nicht geändert wird, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Der Timer beginnt nach der Einstellung herunterzuzählen.

Wenn der Timer den Wert Null erreicht,

ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 2 Sekunden und/oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Einstellungstaste \mathbb{T} und/oder die Taste zum Verringern \ominus des Timers verwenden. Sie können die Kochfläche jederzeit ausschalten, indem Sie \mathbb{O} berühren – dies beendet auch den Minuten-Timer.

Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.)

Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, kann für jedes Kochfeld ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie ein Kochfeld und dann die Temperatureinstellung und aktivieren Sie anschließend die entsprechende Timer-Einstelltaste \mathbb{T} – der Timer kann programmiert werden, um ein Kochfeld auszuschalten. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet. Sie zeigen an, für welches Kochfeld der Timer eingestellt wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als Nächstes abläuft (für den Fall, dass Sie Timer für mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton, die Timer-Anzeige zeigt „00“ und die entsprechende LED des Kochfeld-Timers blinkt. Das programmierte Kochfeld wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn das Kochfeld heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 2 Minuten und/oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton

Während die Kochfläche in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert.

- Die normale Bedienung einer Taste wird durch einen kurzen Signalton bestätigt.
- Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) wird durch einen längeren, unterbrochenen Signalton begleitet.

Boost-Funktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie ein Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Garstufe ein und drücken anschließend die Taste „P“ (Boost).

Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die gewählte Kochplatte zur Verfügung steht. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird auf dem entsprechenden Display ein „P“ angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten – dann wird das integrierte Leistungsmanagement aktiviert.

Die erforderliche Leistungsverminderung wird durch Blinken auf der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt eine weitere Anpassungen der Einstellungen. Die anderen Anpassungen der Einstellungen werden nicht erlaubt, bevor die Leistung verringert wird.


Fehlercodes	
Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochfelder angezeigt.	
E0	Die Ampere-Grenzwertfunktion muss beim Einschalten des Produkts ausgewählt werden. Andernfalls wird ein E0-Fehler angezeigt. Gleichzeitig sollte diese Funktion auf dem Display und der Hauptplatine ausgewählt werden. Wenn ein Fehler in der Software einer Karte auftritt, zeigt das Produkt einen Fehler an. Der Kunde kann in diesen Fehler nicht beheben. Das autorisierte Servicezentrum sollte angerufen werden.
E1	Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E2	Dieser Fehler tritt auf, wenn das Heizgerät zu heiß wird. Im Falle dieses Fehlers muss das Heizgerät gekühlt werden. Es sollte nach dem Abkühlen wieder in Betrieb genommen werden.
E3	Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie ⏻ drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von ⏻ ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E4	Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie ⏻ drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von ⏻ ein und nutzen Sie sie weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von ⏻ ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E5	Die interne Temperatur der Kochfläche ist zu heiß – schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie ⏻ drücken, und lassen Sie die Kochfelder abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochfeld. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E8	Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

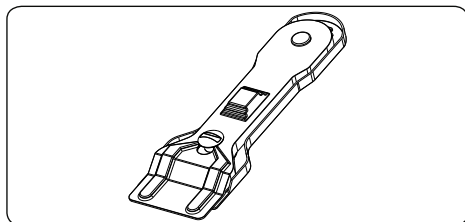
EC	Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
C1-C8	Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie nach dieser Warnung die Energiezufuhr zum Produkt ab und schalten Sie es dann wieder ein.. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

4.3 ZUBEHÖR

Glaskeramikschaaber


Versuchen Sie, verschüttetes Kochgut oder Ablagerungen stets zuerst mit dem Glaskeramikschaaber zu entfernen, bevor Sie chemische Reinigungsmittel anwenden. Der Glaskeramikschaaber eignet sich hervorragend für das Entfernen selbst der kleinsten Ablagerungen vom Kochfeld sowie für das Entfernen von verschüttetem Kochgut von heißen Kochzonen, bevor es auf dem Kochfeld festbrennt.

 **Wichtig:** Schieben Sie nach der Verwendung stets die Sicherheitsabdeckung wieder über die Rasierklinge. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Schaaber verwenden, und halten Sie ihn von Kindern fern.



5. REINIGUNG UND WARTUNG


5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder

-flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.


 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.


 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:** Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.

- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.

6.2 TRANSPORT


Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación de encimera.....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Controles de la placa.....	14
4.2. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE POTENCIA.....	15
4.3. Accesorios	19
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	19
5.1. Limpieza	19
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	21
6.1. Solución de problemas	21
6.2. Transporte	21
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	22
7.1. Ficha energética	22



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlo puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser

supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.


 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción se debe apagar el elemento que se esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación

y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.
- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su

cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo


condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos. Puede que observe diferencias entre estas instrucciones y el modelo suyo.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

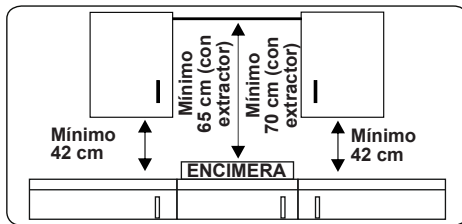
ADVERTENCIA : Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y / o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario / la campana debe ser la indicada a continuación.



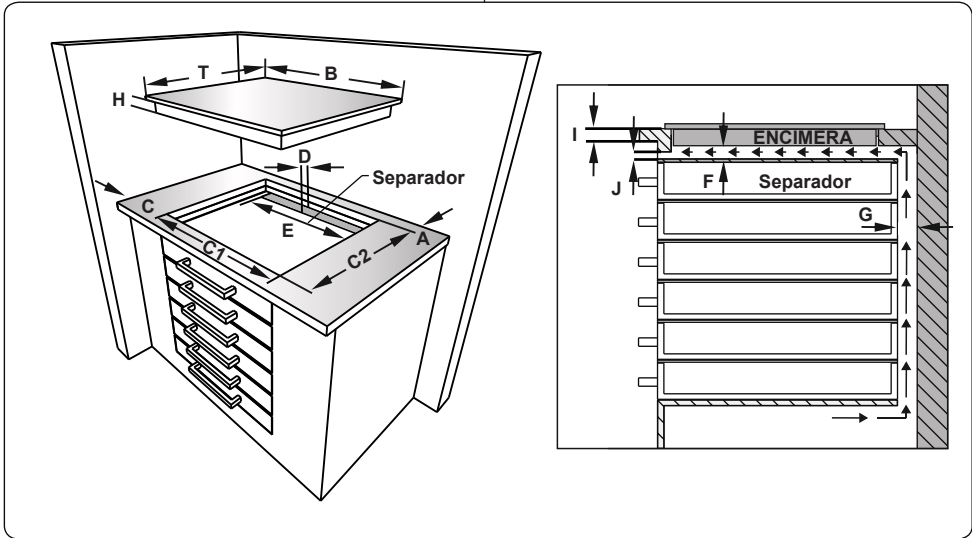
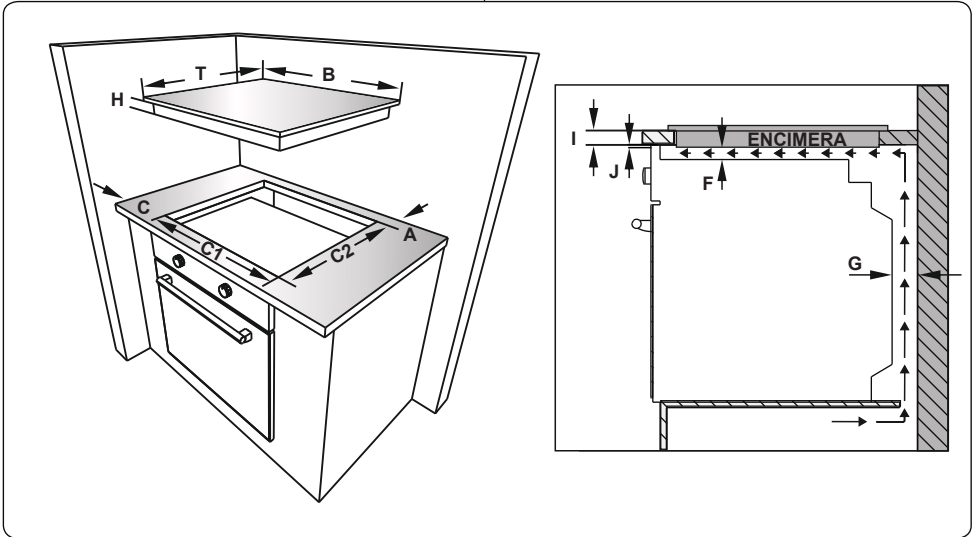
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.
- Si el mando está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que el mando de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

2.2. INSTALACIÓN DE ENCIMERA

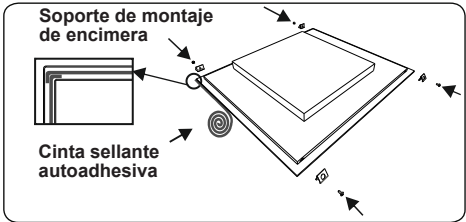
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del producto.
- Inserte el aparato en la apertura.

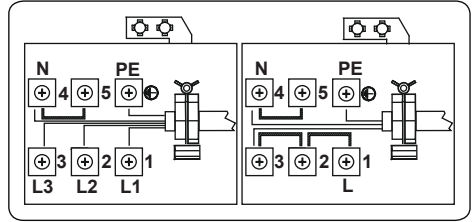
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

! **ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

! **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

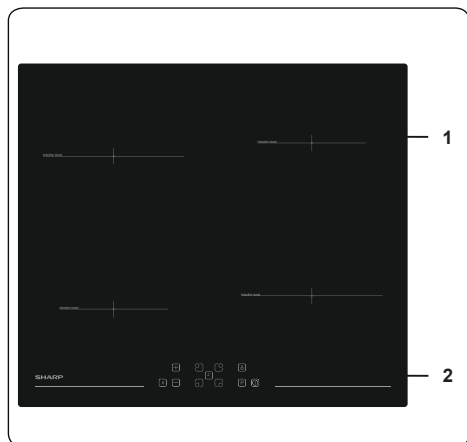


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Zona de inducción

2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROLES DE LA PLACA



Zona de inducción

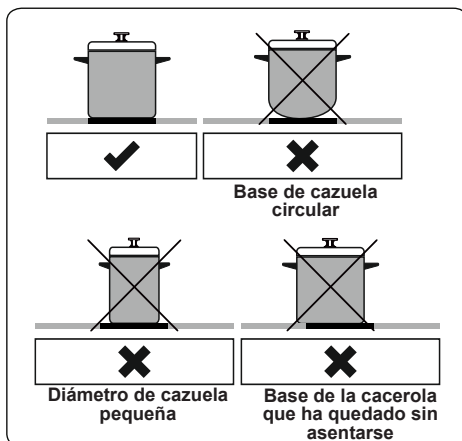
La información mostrada en la siguiente tabla se suministra a título meramente orientativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento apagado
1-3	Calentamiento suave
4-5	Hervido a fuego lento, calentamiento lento
6-7	Recalentamiento y hervido rápido
8	Hervir, sofreír y dorar
9	Potencia máxima
P	Función Boost

Batería de cocina

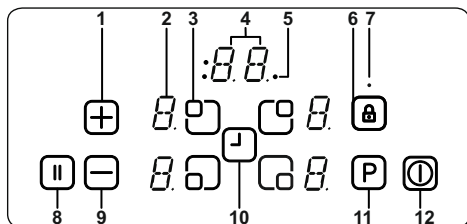
- Use utensilios de cocina gruesos, planos, de fondo liso y de buena calidad hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. La calidad y composición de los utensilios de cocina tiene un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- No utilice utensilios de cocina con base cóncava o convexa. Los utensilios de cocina de aluminio y acero inoxidable con base no ferromagnética, vidrio, cobre, latón, cerámica, porcelana no son aptos para el calentamiento por inducción.
- Para comprobar si los utensilios de cocina son aptos para la cocción por inducción, puede sostener un imán en la base de los utensilios de cocina. Si el imán se pega, puede usar dichos utensilios o puede poner un poco de agua en los mismos en una zona de cocción establecida al máximo nivel. El agua debe calentarse en unos pocos segundos.
- Al utilizar ciertas sartenes, es posible que oiga varios ruidos provenientes de ellas, esto se debe al diseño de las sartenes y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la placa de cocción.
- Para lograr el mejor rendimiento en la cocción, la sartén debe colocarse en el centro de la zona de cocción.

- El símbolo  parpadeará cuando seleccione el nivel de potencia en la pantalla de la zona de cocción si se coloca una sartén inadecuada, o no se coloca ninguna en la zona de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.
- Si se coloca una sartén adecuada en la zona de cocción  el símbolo desaparecerá y la cocción continuará en el nivel de potencia seleccionado.
- Para obtener la mejor transferencia de energía, el diámetro de la base de los utensilios de cocina debe coincidir con el de la zona de cocción.
- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina debe ser D120 mm para zonas de cocción de 160 mm, D140 mm para zonas de cocción de 210 mm y D160 mm para zonas de cocción de 290 mm.



El aparato se maneja pulsando los botones y las funciones se confirman mediante pantallas y sonidos audibles.

Unidad de control manual



- 1- Temporizador/Ajuste de aumento de calor
- 2- Pantalla del calentador
- 3- Selección de calentador
- 4- Pantalla del temporizador
- 5- Indicadores de la zona de cocción con función de temporizador
- 6- Bloqueo de teclas
- 7- Indicador de bloqueo de teclas
- 8- Pausa inteligente
- 9- Temporizador/Ajuste de disminución de calor
- 10- Selección del temporizador
- 11- Boost
- 12- Encendido/apagado

Use las zonas de cocción por inducción con recipientes adecuados.

Una vez aplicada la tensión de red, todos los indicadores se iluminan brevemente. Después de esto, la placa de cocción se encuentra en el modo de espera y está lista para funcionar.

El control de la placa de cocción se realiza pulsando el correspondiente botón electrónico. Cada botón pulsado va seguido de un zumbido.

Encendido del aparato

Encienda la placa de cocción pulsando el botón ON/OFF (12). Todos los visores de los calentadores muestran un "0" fijo y los puntos situados abajo a la derecha parpadearán. (Si no se selecciona una zona de cocción en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente).

Apagado del aparato:

Apague la placa de cocción en cualquier momento pulsando (12).

El botón de Encendido/Apagado siempre tiene prioridad sobre la función de desconexión.

Encendido de las zonas de cocción

Pulse el botón de selección de zona que corresponde a la zona que desea utilizar. Se mostrará un punto estático en la pantalla de la zona seleccionada y los puntos parpadeantes en todas las demás pantallas de zona dejarán de iluminarse.

Seleccione el ajuste de temperatura utilizando el botón de aumento de calor (+) o disminuya el botón de ajuste de calor (-). El elemento está ahora listo para su uso. Para obtener tiempos de ebullición más rápidos, seleccione el nivel de cocción deseado y luego toque el botón "P" para activar la función Boost.

Apagado de las zonas de cocción

Seleccione el elemento que desee pagar pulsando el botón de selección de calentador. Con el botón (6), baje la temperatura a "0". (Presionando simultáneamente los botones (+) y (-) también cambia la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en vez de "0".

Apagado de todas las zonas de cocción

Para desconectar todas las zonas de cocción a la vez, pulse el botón (12).

En el modo en espera, aparece una "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

4.2. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE POTENCIA

Gracias a la función de gestión de potencia, puede ajustar la potencia máxima de la placa de cocción si es necesario y nunca se superará el límite de potencia.

Cómo funciona

Si la potencia total excede el límite ajustado, la función de gestión de potencia disminuye automáticamente el límite de potencia de la última zona de cocción seleccionada de la placa, entonces la pantalla parpadeará y sonará una señal acústica. El nivel de potencia de otras zonas de cocción sigue siendo el mismo.

Después de encender la placa de cocción, el límite de potencia por defecto se muestra en la pantalla durante 4-5 segundos como se muestra en la figura A

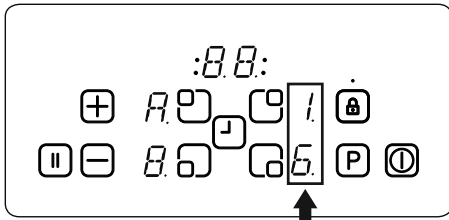


Figura A

4 límites de potencia diferentes disponibles (10A, 13A, 15A, 16A, 32A)

Límite de potencia	Tamaño de cable necesario
10 A	mín. 3G1, 5mm ²
13 A	mín. 3G1, 5mm ²
15 A	mín. 3G1, 5mm ²
16 A	mín. 3G1, 5mm ²
32 A	mín. 3G4 mm ²

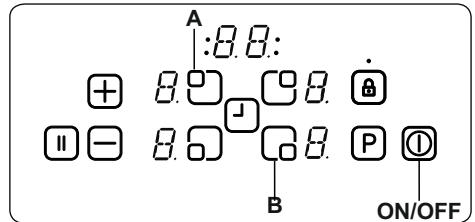
Ajuste del límite de potencia;

IMPORTANTE: Si desea seleccionar un límite de potencia superior al ajuste predeterminado, su red eléctrica (cable, enchufe, fusible, etc.) debe revisarse y cambiarse si es necesario por un técnico cualificado de acuerdo con la normativa local.

Después de encender la placa de cocción, en los primeros 60 segundos puede ajustar el límite de potencia deseado mediante los siguientes pasos:

1. Primero verá el ajuste predeterminado en la pantalla. (Figura A).
2. Después de que se apague la pantalla, encienda la placa de cocción con la tecla de encendido/apagado.
3. Toque los botones 'A' y 'B' al mismo tiempo durante 2-3 segundos. A continuación, volverá a aparecer el límite de potencia predeterminado.
4. Seleccione el límite de potencia pulsando los botones '+' o '-'. A continuación, pulse los botones 'A' y 'B' al mismo tiempo durante 2-3 segundos para ajustar el límite seleccionado. Ahora la placa está lista para usarse con el nuevo ajuste de límite de potencia.

Este ajuste puede realizarse en cualquier momento y se mantiene hasta el siguiente cambio



Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que el área de vitrocerámica tiene una temperatura que es peligrosa al tacto.

Después de desconectar la zona de cocción, la pantalla respectiva mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando esté activada, reduce la potencia de todos los quemadores encendidos.

Si entonces desactiva la pausa inteligente, los quemadores volverán automáticamente al nivel de temperatura anterior.

Si la pausa inteligente no se desactiva, la placa se apagará al cabo de 30 minutos.

Toque **II** para activar la pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá hasta el nivel 1 y el símbolo "II" aparecerá en todos los visores.



Toque **II** de nuevo para desactivar la pausa inteligente. El símbolo "II" desaparecerá y los calentadores funcionarán al nivel previamente ajustado.

Función de desconexión de seguridad




Una zona de cocción se apagará automáticamente si el ajuste de calor no se ha modificado durante un tiempo determinado. Un cambio en el ajuste de calor de la zona de cocción restablecerá la duración del tiempo al valor inicial. Este valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, como se muestra a continuación.

Ajuste de calor	Desconexión de seguridad al cabo de
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Seguridad para niños


Tras encender el electrodoméstico, es posible activar el seguro para niños. Para activar el bloqueo infantil, pulse simultáneamente el botón de aumento y disminución del ajuste de calor  y, a continuación, vuelva a pulsar la tecla de aumento del ajuste de calor . El símbolo "L" (de "LOCKED", bloqueado) aparecerá en los visores de todos los calentadores, y el control no se podrá utilizar. (Si hay una zona de cocción caliente, los símbolos "L" y "H" se alternarán en el visor.)

La placa de cocción permanecerá bloqueada hasta que se desbloquee, incluso si el aparato se ha apagado y encendido.

Para desactivar el seguro para niños, encienda la placa. Presione simultáneamente el botón de aumentar  y disminuir el ajuste de calor  y luego presione de nuevo el botón de disminuir el ajuste de calor . "L" ya no aparecerá en la pantalla y la placa de cocción se apagará.

Bloqueo de teclas

La función de bloqueo de teclas se utiliza para ajustar el "modo seguro" del aparato durante su funcionamiento. No será posible realizar ningún ajuste pulsando los botones (por ejemplo, ajustes de calor). Solo será posible apagar el aparato.



La función de bloqueo se activa si se mantiene pulsado el botón de bloqueo de teclas  durante al menos dos segundos. Esta operación se confirma con un pitido. Una vez realizada la operación correctamente, el indicador de bloqueo de teclas parpadeará y el calentador se bloqueará.

Función de temporizador




La función de temporizador está disponible en dos versiones, como se indica a continuación.

Temporizador de cuenta atrás de minutos (1 - 99 min.)

El temporizador de cuenta atrás de minutos puede usarse si las zonas de cocción están apagadas. El visor del temporizador muestra "00" con un punto parpadeante.


Pulse  para aumentar el tiempo o pulse  para reducirlo. El rango se sitúa entre los 0 y los 99 minutos. Si no se ajusta la hora visualizada en 10 segundos, se ajustará el temporizador de minutos y el punto parpadeante desaparecerá. Una vez ajustado el temporizador, comienza la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, sonará una señal y la pantalla del temporizador parpadeará. La señal sonora se detendrá automáticamente después de 2 minutos y/o pulsando cualquier botón.

El temporizador de minutos se puede cambiar o apagar en cualquier momento mediante el botón de ajuste  del temporizador y/o el botón de disminución del temporizador . Desconectar la placa de cocción pulsando  en cualquier momento también desconectará el temporizador de los minutos.

Temporizador de cuenta atrás (1 - 99 min.)

Con la placa encendida, es posible programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción, a continuación seleccione el ajuste de temperatura y por último active el botón , el temporizador puede programarse para apagar una zona de cocción. Alrededor del temporizador hay cuatro LED que indican la zona de cocción para la que se ha configurado el temporizador.

10 segundos después de la última operación, la pantalla del temporizador cambiará al temporizador que se terminará a continuación (en los casos en que se haya configurado un temporizador para más de una zona de cocción).

Cuando el temporizador se haya agotado, sonará una señal, la pantalla del temporizador mostrará "00" y el LED del temporizador de la zona de cocción asignado parpadeará. La zona de cocción programada se apagará y el visor mostrará "H" si la zona de cocción esta caliente.

La señal sonora y el parpadeo del LED del temporizador se detendrán automáticamente después de 2 minutos y/o

pulsando cualquier botón.

Timbre

Cuando la placa de cocción esta en funcionamiento, las siguientes actividades se indicarán mediante un timbre.

- La activación normal de los botones vendrá acompañada de una breve señal acústica.
- El funcionamiento continuo de los botones durante un período de tiempo más largo (10 segundos) irá acompañado de una señal acústica más larga e intermitente.

Función Boost

Para utilizar esta función, seleccione una zona de cocción y ajuste el nivel de cocción deseado, luego pulse el botón "P" (Boost).

La función Boost solo puede activarse si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si la función Boost está activada, se muestra una "P" en la pantalla correspondiente.

La activación del amplificador puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activará la gestión de potencia integrada.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo de la pantalla de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo estará activo durante 3 segundos para permitir nuevas adaptaciones de ¿es necesario este marco. No está en los ajustes de otras secciones antes de la reducción de potencia.

Códigos de error	
Si hay un error, se mostrará un código de error en las pantallas del calentador.	
E0	Se debe seleccionar la función de límite de amperios en el momento en que se activa el producto. Si no, aparecerá el error E0. Al mismo tiempo, se debe seleccionar esta función en la pantalla y en el cuadro principal. Si hay algún error en el software de alguna tarjeta, el producto mostrará un error. El cliente no puede interferir en este error. Se debe llamar a un servicio técnico autorizado.
E1	El ventilador de enfriamiento está desactivado. Llame a un agente de servicio autorizado.
E2	Este error aparece cuando el calentador se calienta demasiado. Si aparece este error, se debe enfriar el calentador. Se debe poner en funcionamiento después de haberse enfriado, de nuevo.
E3	La tensión de alimentación es distinta de la nominal. Desconecte la placa de cocción pulsando ⏻ , espere a que desaparezca "H" para todas las zonas, conecte la placa de cocción pulsando ⏻ y siga utilizando. Si vuelve a aparecer el mismo error, llame a un servicio técnico autorizado.
E4	La frecuencia de la alimentación es diferente de los valores nominales. Desconecte la placa de cocción pulsando ⏻ , espere a que desaparezca "H" de todas las zonas, conecte la placa de cocción pulsando ⏻ y siga utilizando. Si vuelve a aparecer el mismo error, apague y encienda el enchufe del aparato. Conecte la placa de cocción pulsando ⏻ y siga utilizando. Si vuelve a aparecer el mismo error, llame a un servicio técnico autorizado.
E5	La temperatura interna de la placa de cocción es demasiado alta, desconecte la placa de cocción pulsando ⏻ y deje que los calentadores se enfríen.
E6	Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Llame a un agente de servicio autorizado.
E7	El sensor de temperatura de la bobina está desactivado. Llame a un agente de servicio autorizado.
E8	El sensor de temperatura de la bobina está desactivado. Llame a un agente de servicio autorizado.
EA	Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón de encendido/apagado y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
EC	Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón de encendido/apagado y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.

C1-C8

Advertencia de microprocesador. Después de esta advertencia, corte la energía del producto y a continuación vuelva a activar el producto. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.

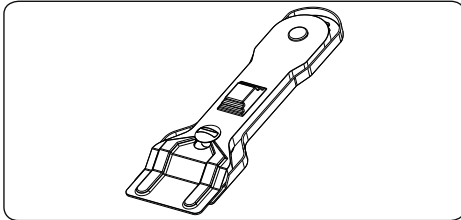
4.3. ACCESORIOS

La espátula para vidrio vitrocerámico

Utilice siempre la espátula para vidrio para retirar los depósitos o alimentos derramados de la encimera antes de utilizar un producto de limpieza químico. Este es el método ideal para quitar hasta los depósitos más pequeños de la encimera y los alimentos derramados de las zonas de cocción calientes antes de que se quemen en la encimera.



Importante: Después de usar la espátula, debe volver a colocar la cubierta de protección sobre la cuchilla. Tenga cuidado cuando use la espátula y manténgala fuera del alcance de los niños.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA



ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.



No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían

añañir las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.



ADVERTENCIA: Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.
- No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.

- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.



No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.



No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.
El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.	Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.	Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2. Installation de la table de cuisson.....	10
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	14
4.2. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE.....	15
4.3. Accessoires Spatule en vitrocéramique.....	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport.....	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	22
7.1. Fiche énergie.....	22



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.


L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

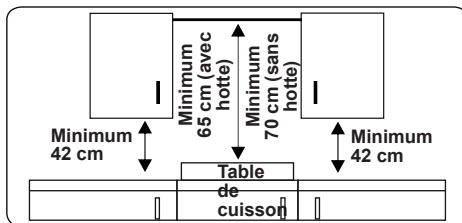
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



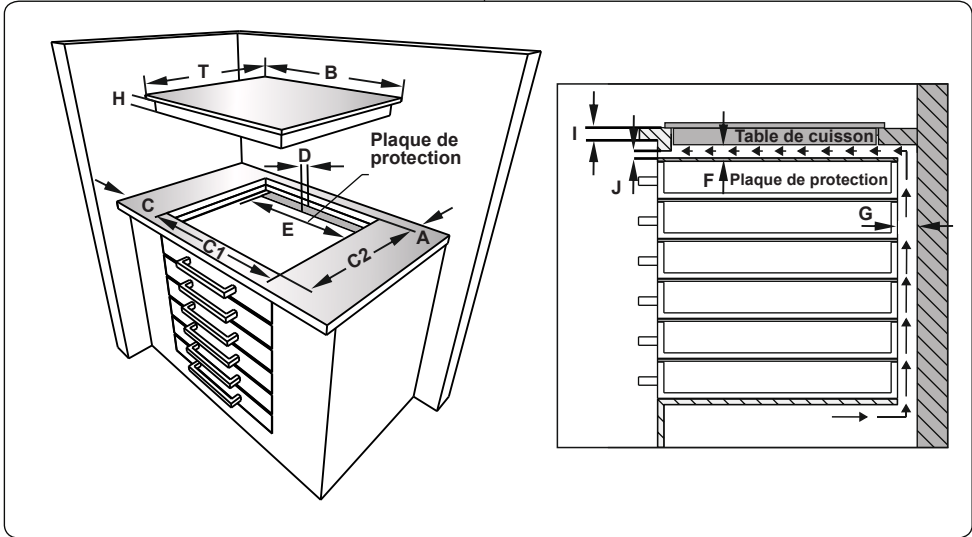
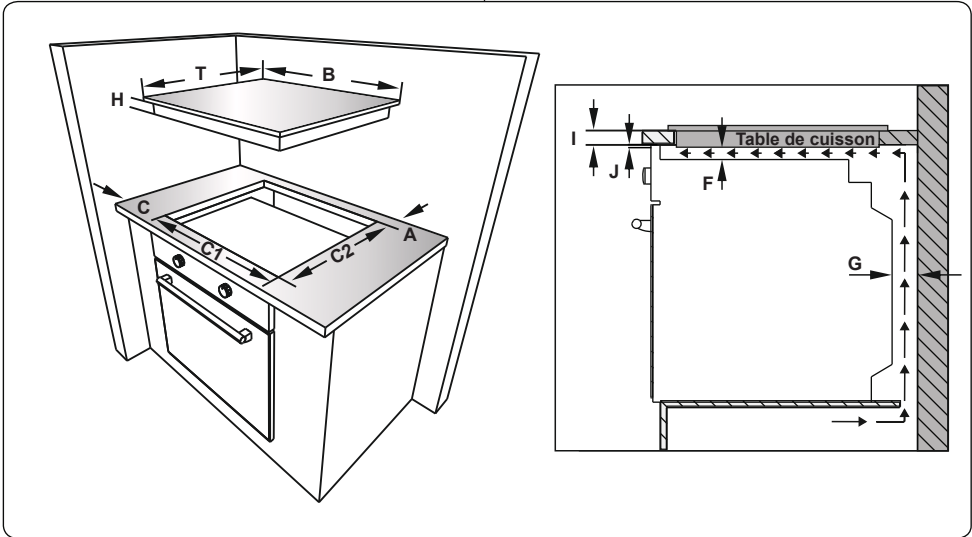
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

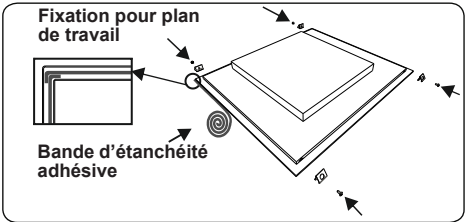
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

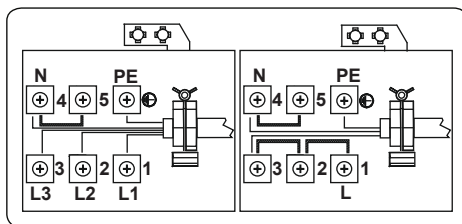
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction

est placé sur le boîtier de jonction.

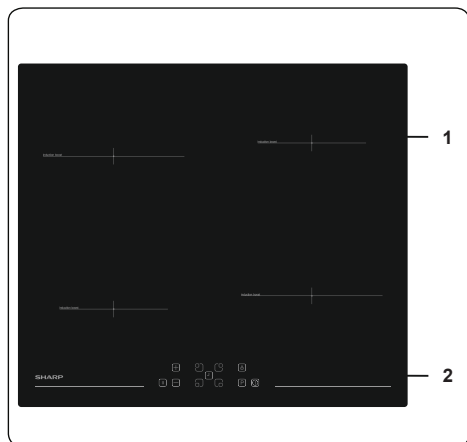


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Zone à induction
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON



Zone d'induction

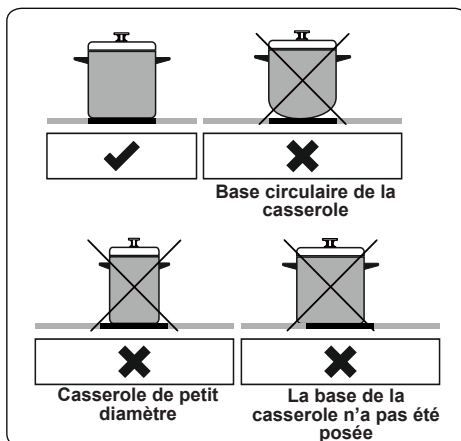
Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Batterie de cuisine

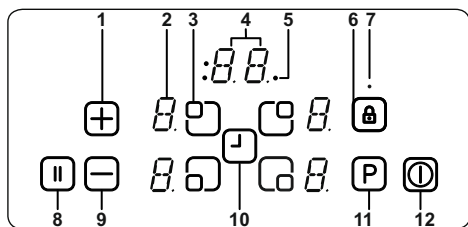
- Utilisez des poêles et des casseroles de bonne qualité à fond épais, plat et lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition d'une batterie de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles à fond concave ou convexe. Les batteries de cuisine en aluminium et en acier inoxydable avec fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique, en porcelaine ne conviennent pas à la cuisson par induction.
- Pour vérifier si les poêles ou les casseroles sont adaptées à la cuisson par induction, vous pouvez poser un aimant à leur base. Si l'aimant adhère à la surface, la poêle ou la casserole est généralement adaptée, et vous pouvez l'utiliser avec une quantité limitée d'eau sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines casseroles ou poêles, des petits bruits peuvent être perçus durant la cuisson. Ceci est dû à la conception de la casserole ou de la poêle et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.

- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole ou la poêle doit être placée au centre de la zone de cuisson.
-  Le symbole clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné sur l'affichage de la zone de cuisson si une casserole ou une poêle non appropriée y est posée ou si aucune casserole ou poêle n'y est placée. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.
- Si une casserole ou une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson , le symbole disparaîtra et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de la casserole ou de la poêle doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de la casserole ou de la poêle doit être de D120 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 160 mm, D140 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 210 mm, D160 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 290 mm.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- 1- Minuterie/réglage de l'augmentation de la chaleur
- 2- Affichage de l'élément chauffant
- 3- Sélection de l'élément chauffant
- 4- Affichage de la minuterie
- 5- Indicateurs de la fonction de la minuterie sur la zone de cuisson
- 6- Verrouillage
- 7- Indicateur de verrouillage
- 8- Pause intelligente
- 9- Diminution du réglage de chaleur/ minuterie
- 10- Sélection minuterie
- 11- Boost (amplification)
- 12- Marche/Arrêt

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Mise en marche de l'appareil

🔘 Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT

Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points droits qui se trouvent dans le coin inférieur clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche 🔘.

La touche MARCHE/ARRÊT 🔘 est toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de l'élément chauffant correspondant à l'élément chauffant que vous voulez utiliser. Un point statique s'affiche sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné, et les points clignotants sur tous les autres affichages ne s'allument plus.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur 🔢 ou la touche de réglage de la diminution de chaleur 🔡. L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide de la touche 🔡, réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches 🔢 et 🔡 pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur le bouton 🔘.

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

4.2. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Grâce à la fonction de gestion de la puissance, l'utilisateur peut régler la puissance maximale de la table de cuisson si nécessaire et la limite de puissance n'est jamais dépassée.

Fonctionnement

Si la puissance totale dépasse la limite réglée, la fonction de gestion de la puissance diminue automatiquement la dernière limite de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée, puis l'affichage clignote et le signal sonore retentit. Le niveau de puissance des autres zones de cuisson reste le même.

Après la mise sous tension de la table de cuisson, la limite de puissance par défaut s'affiche à l'écran pendant 4 à 5 secondes, comme illustré à la figure A.

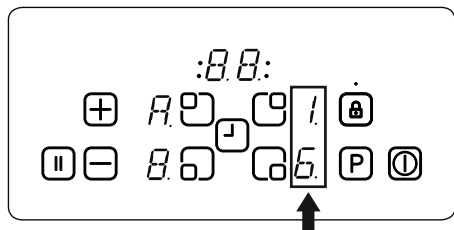


Figure A

4 limites de puissance différentes sont disponibles (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Limite de puissance	Taille de câble requise
10 A	min 3G1,5 mm ²
13 A	min 3G1,5 mm ²
15 A	min 3G1,5 mm ²
16 A	min 3G1,5 mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Réglage de la limite de puissance :

IMPORTANT : Si vous souhaitez régler une limite de puissance supérieure à la limite de puissance par défaut, le réseau électrique (câble, fiche, fusible, etc.) doit être vérifié et remplacé si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

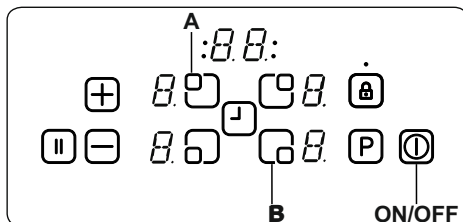
Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est possible, au cours des 60 premières secondes, de régler la limite de puissance requise en suivant les étapes suivantes :

1. Le réglage par défaut s'affiche d'abord à l'écran. (Figure A).
2. Après cela, allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **ON** marche/arrêt.
3. Appuyez simultanément sur les touches « A » et « B » pendant 2-3 secondes. Ensuite, la limite de puissance par défaut réapparaîtra.
4. Sélectionnez la limite de puissance en appuyant sur les boutons « + » ou « - ».

Appuyez ensuite simultanément sur les boutons « A » et « B » pendant

2-3 secondes pour régler la limite sélectionnée. La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi avec un nouveau réglage de la limite de puissance.

Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment. Ce réglage est maintenu jusqu'à la prochaine modification.



Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Appuyez sur la touche **II** pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche **II** pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function)

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur

n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfants

Après avoir allumé l'appareil, la fonction Verrouillage Enfants peut également être activée. Pour activer le verrouillage enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) et la touche de réglage de la diminution de chaleur (-), puis appuyez de nouveau sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+). La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaît sur tous les affichages de l'élément chauffant et les commandes ne peuvent être utilisées. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si l'appareil a été éteint, puis rallumé.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, Appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) et la touche de réglage de la diminution de chaleur (-), puis appuyez de nouveau sur le bouton de réglage de diminution de chaleur (-). La lettre « L » ne s'affichera plus et la table de cuisson s'arrêtera.

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage (🔒) est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de

chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche (+) pour augmenter la durée ou appuyez sur la touche (-) pour réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie (+) et/ou la touche Diminution de la minuterie (-). Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche (🔒) à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson. Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie (+); la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Quatre voyants à LED sont disposés autour de la minuterie et indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal retentit, et l'affichage de la minuterie présente « 00 » de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson attribuée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteindra et la lettre

« H » s'affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale d'une touche est accompagnée d'un court signal sonore.
- L'utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s'accompagne d'un signal sonore intermittent, plus long.







Fonction boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » (Boost).

La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « P » s'affiche sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale, auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.

La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes et permettra d'autres adaptations de paramètres avant la réduction de la puissance.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.	
E0	La fonction de limitation de l'ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l'erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et la carte mère. S'il y a une erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service agréé.
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E2	Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.
E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche  et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche  et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteignez et rallumez l'appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche  , et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

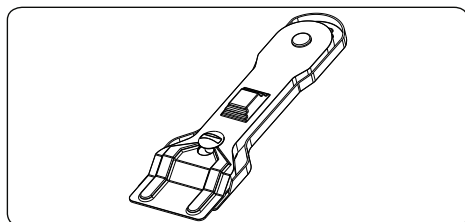
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

4.3. ACCESSOIRES SPATULE EN VITROCÉRAMIQUE

Utiliser toujours la spatule en verre pour enlever les liquides renversés ou les dépôts sur la table de cuisson avant d'envisager l'emploi de nettoyants chimiques. La spatule en verre est idéale pour retirer les dépôts (même les plus petits) de la table de cuisson et les liquides renversés sur les zones de cuisson encore chaudes avant qu'ils ne durcissent.



Important : Replacer toujours la protection sur la lame après utilisation. Manipuler la spatule avec précaution et la garder hors de portée des enfants.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage


 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.


Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

 **AVERTISSEMENT** : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.



- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure

ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.






6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	7
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e manutenzione	9
2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del piano cottura	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza	13
3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4. USO DEL PRODOTTO	15
4.1. Comandi del piano cottura	15
4.2. FUNZIONE DI GESTIONE POTENZA	16
4.3. Accessori	20
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	21
5.1. Pulizia	21
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	22
6.1. Risoluzione dei problemi	22
6.2. Trasporto	22
7. SPECIFICHE TECNICHE	23
7.1. Scheda prodotto	23



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.



1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.


  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i piani cottura a induzione, oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura perché possono diventare caldi.
- Per i piani cottura a induzione, dopo l'uso spegnere l'elemento del piano cottura con la manopola di controllo. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentole.
- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica

autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e

all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.



- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- 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 perché si possono surriscaldare.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- 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.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.

- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.
- 

 Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo


periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando un apparecchio a gas non è in uso.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.


1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

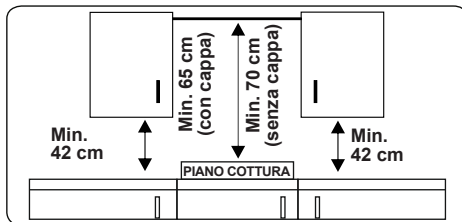
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



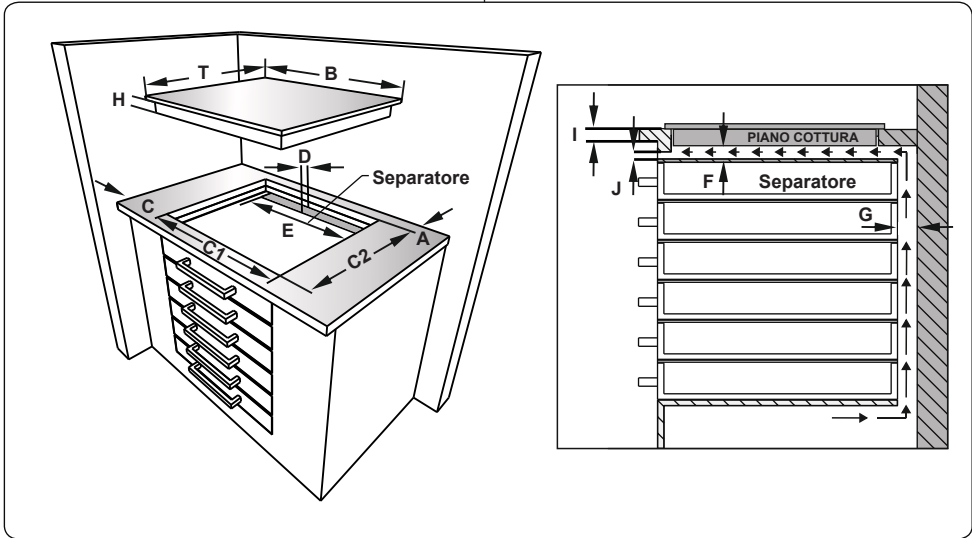
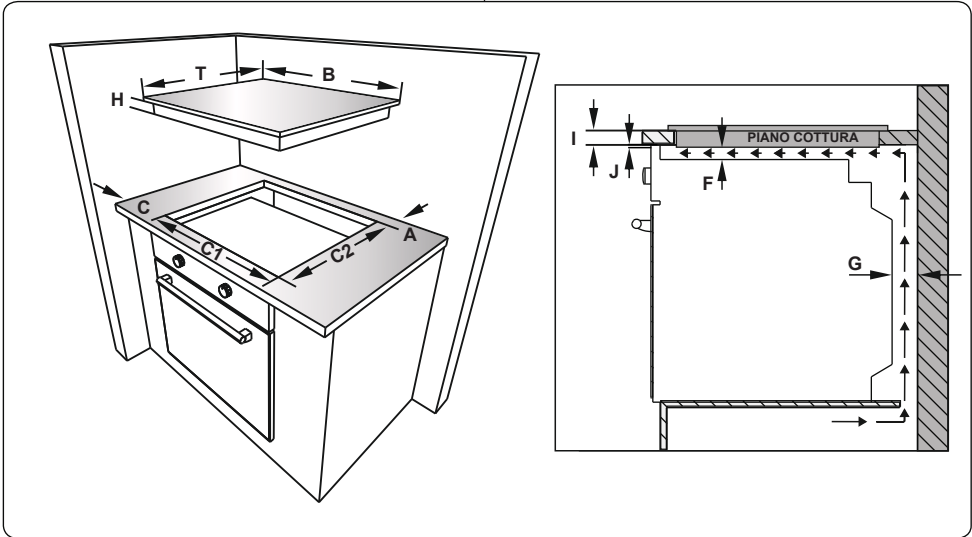
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.
- Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

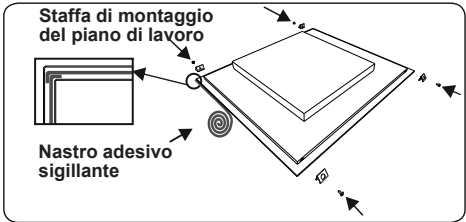
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del

prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

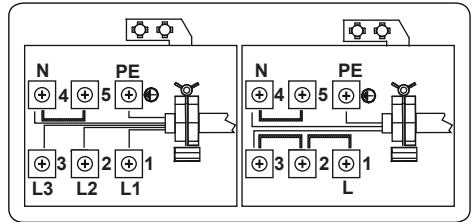
2.3. COLLEGAMENTO ELETTICO E SICUREZZA

! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.

- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.

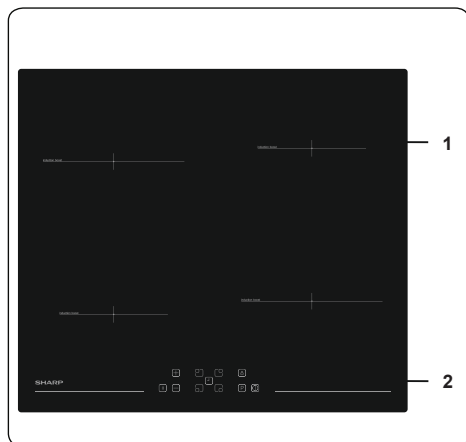


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Zona a induzione
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. COMANDI DEL PIANO COTTURA

Zona a induzione


Le informazioni fornite nella seguente tabella sono solo linee guida.

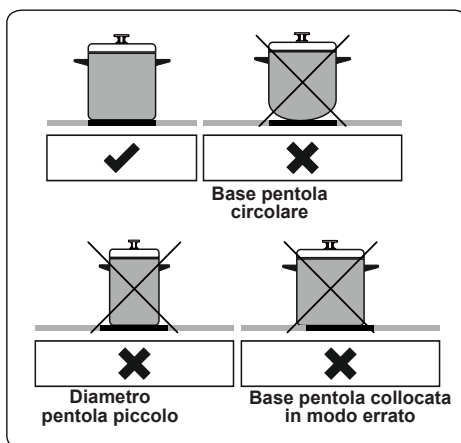
Impostazioni	Usare per
0	Elemento off
1-3	Riscaldamento delicato
4-5	Bollitura lenta delicata, riscaldamento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura lenta
8	Bollire, saltare e scottare
9	Calore massimo
P	Funzione Boost

Stoviglie

- Usa stoviglie di buona qualità, spesse, piatte, dal fondo liscio, fatte di acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle stoviglie ha un effetto diretto sulle prestazioni di cottura.
- Non usare stoviglie dal fondo concavo o convesso. Stoviglie fatte di alluminio o acciaio inossidabile con fondo non ferromagnetico, vetro, rame, ottone, ceramica, porcellana non sono utilizzabili per la cottura a induzione.
- Per controllare se le stoviglie sono adatte per la cottura a induzione, puoi avvicinare un magnete alla base. Se il magnete resta attaccato, la stoviglia generalmente adatta; altrimenti, puoi mettere un poco d'acqua nella stoviglia su un'area di cottura impostandola al livello massimo. L'acqua dovrebbe riscaldarsi in pochi secondi.
- Alcune pentole potrebbero emettere diversi suoni; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.
- Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, la padella dovrebbe essere collocata al centro dell'area di cottura.
- Il simbolo  lampeggia quando viene selezionato il livello di potenza sul display se sull'area di cottura è stata collocata una padella non adatta o non

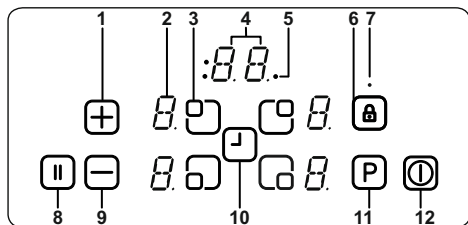
è stata appoggiata alcuna padella. L'area di cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

- Se una padella adatta viene collocata sull'area di cottura, il simbolo  scomparirà e la cottura continuerà al livello di potenza selezionato.
- Per ottenere la migliore trasmissione di energia, il diametro della base della stoviglia dovrebbe corrispondere a quello dell'area di cottura.
- Il diametro minimo della stoviglia dovrebbe essere di D120 mm per aree di cottura di 160 mm, D140 mm per aree di cottura di 210 mm e D160 mm per aree di cottura di 290 mm.



L'apparecchio viene azionato premendo i tasti e le funzioni vengono confermate dai display e da segnali sonori.

Unità di controllo touch



- 1- Aumentare impostazione del calore/timer
- 2- Display del riscaldatore
- 3- Selezione del riscaldatore
- 4- Display del timer
- 5- Spie della zona di cottura della funzione timer
- 6- Blocco tasti
- 7- Spia del blocco tasti
- 8- Pausa Smart
- 9- Diminuire impostazione del calore/timer
- 10- Selezione del timer
- 11- Boost
- 12- On/Off

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole adatte.

Dopo aver applicato la tensione di rete, tutti i display rimarranno accesi per qualche istante. Dopodiché, il piano cottura entra in modalità stand-by ed è pronto per l'impiego.

Il piano cottura si controlla premendo il tasto elettronico appropriato. La pressione di ogni tasto è seguita dal suono di un cicalino.

Accensione dell'apparecchio:

Accendere il piano cottura premendo il tasto ON/OFF . Tutti i display del riscaldatore mostrano uno "0" statico e i punti in basso a destra lampeggiano. (Se non viene selezionata nessuna zona di cottura entro 20 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.)

Spegnimento dell'apparecchio:

Spegnere il piano cottura in qualsiasi momento premendo .

Il tasto ON/OFF ha sempre priorità sulla funzione di spegnimento.

Accensione delle zone di cottura:

Premere il tasto di selezione della zona corrispondente alla zona che si desidera usare. Sul display della zona selezionata verrà mostrato un punto statico, mentre i

punti lampeggianti su tutti gli altri display di zona non saranno più illuminati.

Selezionare l'impostazione della temperatura usando il tasto di impostazione di aumento del calore o il tasto di impostazione di diminuzione del calore . L'elemento è ora pronto per l'impiego. Per tempi di cottura più rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato, poi premere il tasto 'P' per attivare la funzione Boost.

Spegnimento delle zone di cottura

Selezionare l'elemento che si desidera spegnere premendo il tasto di selezione del riscaldatore. Usando il tasto , abbassare la temperatura a "0". (Oppure, premere contemporaneamente i tasti e per abbassare la temperatura a "0").

Se la zona di cottura è molto calda, verrà visualizzato "H" anziché "0".

Spegnimento di tutte le zone di cottura:

Per spegnere contemporaneamente tutte le zone di cottura, premere il tasto .

In modalità stand-by, verrà visualizzato "H" su tutte le zone di cottura molto calde.

4.2. FUNZIONE DI GESTIONE POTENZA

Grazie alla funzione di gestione potenza, è possibile impostare la potenza massima del piano cottura, se necessario, in modo da non mai superare il limite di potenza.

Come funziona

Se la potenza totale supera il limite regolato, la funzione di gestione potenza diminuisce automaticamente l'ultimo limite di potenza per zona del piano cottura selezionato; il display lampeggia e si attiva il segnale sonoro. Il livello di potenza delle altre zone di cottura rimane invariato.

Dopo aver acceso il piano cottura, il limite di potenza preimpostato appare sul display per 4-5 secondi, come mostrato nella figura A.

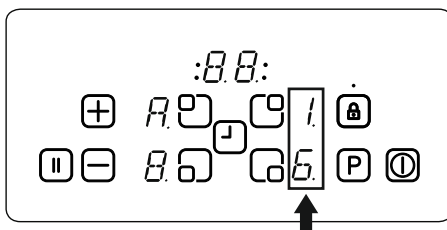


Figura A

Sono disponibili 4 diversi limiti di potenza (10 A, 13A, 15A, 16A, 32A).

Limite di potenza	Dimensione del cavo richiesta
10 A	min. 3G1, 5mm ²
13 A	min. 3G1, 5mm ²
15 A	min. 3G1, 5mm ²
16 A	min. 3G1, 5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

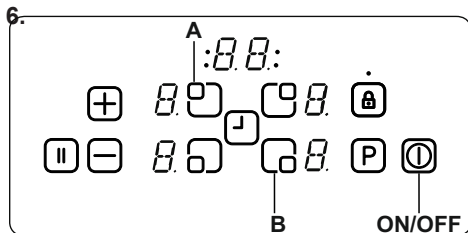
Impostazione del limite di potenza:

IMPORTANTE: se si desidera selezionare un limite di potenza superiore all'impostazione predefinita, è necessario controllare la rete elettrica (cavo, spina, fusibile, ecc.) e, nel caso, far effettuare le opportune modifiche da un tecnico specializzato, secondo le regolamentazioni locali.

Dopo aver acceso il piano cottura, nei primi 60 secondi è possibile impostare il limite di potenza richiesto con i seguenti passaggi:

1. Inizialmente, sul display apparirà l'impostazione predefinita (Figura A).
2. Dopo lo spegnimento del display, accendere il piano cottura con il pulsante on/off **(D)**.
3. Toccare contemporaneamente i pulsanti 'A' e 'B' per 2-3 secondi. A questo punto, apparirà nuovamente il limite di potenza predefinito.
4. Selezionare il limite di potenza premendo i pulsanti "+" o "-".
5. Premere quindi contemporaneamente i pulsanti 'A' e 'B' per 2-3 secondi per impostare il limite selezionato. Il piano cottura è ora pronto per l'impiego con la nuova impostazione per il limite di potenza.

Questa impostazione può essere effettuata in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla modifica successiva.



Spia di calore residuo:

La spia di calore residuo indica che l'area in vetroceramica ha una temperatura tale per cui è pericoloso toccarla.

Dopo aver spento la zona di cottura, sul rispettivo display apparirà "H" finché la temperatura della zona di cottura corrispondente non scende a un livello di sicurezza.

Pausa Smart

Pausa Smart, quando attivata, riduce la potenza di tutti i bruciatori che sono stati accesi.

Se si disattiva la Pausa Smart, i riscaldatori tornano automaticamente al livello di temperatura precedente.

Se la Pausa Smart non viene disattivata, il piano cottura si spegne dopo 30 minuti.

Premere **(II)** per attivare Pausa Smart. La potenza per i riscaldatori attivati si ridurrà al livello 1 e "II" comparirà su tutti i display.

Premere nuovamente **(II)** per disattivare Pausa Smart. "II" scompare e i riscaldatori funzionano ora al livello impostato precedentemente.

Funzione di spegnimento di sicurezza:

Una zona di cottura si spegnerà automaticamente se l'impostazione del calore non è stata modificata per una durata di tempo specifica. Una modifica dell'impostazione del calore della zona di cottura reimposterà la durata di tempo al valore iniziale. Il valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato, come mostrato di seguito.

Impostazione del calore	Spegnimento di sicurezza dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Blocco bambini

Dopo l'accensione dell'apparecchio, può essere attivata la funzione di blocco bambini. Per attivare il blocco bambini, premere contemporaneamente il tasto di impostazione di aumento del calore (+) e il tasto di impostazione di diminuzione del calore (-), premere poi nuovamente il tasto di impostazione di aumento del calore (+). "L", che significa BLOCCATO, compare su tutti i display dei riscaldatori, e i controlli non possono essere usati. (Se una zona di cottura è molto calda, "L" e "H" verranno visualizzati alternatamente).

Il piano cottura resterà in condizione bloccata finché non viene sbloccato, anche se l'apparecchio è stato spento e acceso.

Per disattivare il blocco bambini, accendere innanzitutto il piano cottura. Premere contemporaneamente il tasto di impostazione di aumento del calore (+) e il tasto di impostazione di diminuzione del calore (-), premere poi nuovamente il tasto di impostazione di diminuzione del calore (-). "L" non verrà più visualizzato e il piano cottura si spegnerà.

Blocco tasti

La funzione di blocco tasti viene usata per impostare la 'modalità di sicurezza' sull'apparecchio durante il funzionamento. Non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti (per esempio, impostazioni del calore). Sarà solo possibile spegnere l'apparecchio.

La funzione di blocco è attiva se il tasto di blocco tasti (A) viene premuto almeno per 2 secondi. Questa operazione viene segnalata da un cicalino. Dopo che l'operazione è andata a buon fine, la spia del blocco tasti lampeggerà e il riscaldatore sarà bloccato.

Funzione timer

La funzione timer è disponibile in due versioni, come segue.

Timer conta minuti (1 - 99 min.)

Il timer conta minuti può essere messo in funzione se le zone di cottura sono spente. Il display del timer mostra "00" con un punto lampeggiante.

Premere (+) per aumentare il tempo o premere (-) per diminuire il tempo. Estensione di regolazione tra 0 e 99 minuti. Se non vengono effettuate regolazioni al tempo visualizzato entro 10 secondi, il timer conta minuti si attiva e il punto lampeggiante scompare. Una volta

impostato il timer, inizierà a scorrere.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale sonoro e il display del timer inizia a lampeggiare. Il segnale sonoro si arresta automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Il timer conta minuti può essere modificato o spento in qualsiasi momento usando il tasto di impostazione del timer (+) e/o il tasto di diminuzione del timer (-). Spegnendo il piano cottura premendo (D) in qualsiasi momento, si spegnerà anche il timer conta minuti.

Timer di zona di cottura (1 - 99 min):

Quando il piano cottura è acceso, è possibile programmare un timer indipendente per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare l'impostazione di temperatura e infine attivare il tasto di impostazione del timer (+); il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura. Attorno al timer sono disposti quattro LED, che indicano la zona di cottura associata al timer impostato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passa al timer che funzionerà successivamente (in caso di programmazione del timer per più di una zona di cottura).

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale sonoro, il display del timer mostra "00" e il LED del timer della zona di cottura assegnata lampeggia. La zona di cottura programmata verrà spenta e verrà visualizzato "H" se la zona di cottura è molto calda.

Il segnale sonoro e il lampeggiamento del LED del timer si arrestano automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Cicalino:

Quando il piano cottura è in funzione, le seguenti attività vengono segnalate da un cicalino:

- L'attivazione normale di un tasto è accompagnata da un breve segnale sonoro.
- Il funzionamento continuo di un tasto per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) è accompagnato da un segnale sonoro intermittente, più lungo.







Funzione Boost

Per usare questa funzione, selezionare una zona di cottura e impostare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" (Boost).

La funzione Boost può essere attivata solo se applicabile alla zona di cottura selezionata. Se la funzione Boost è attiva, viene visualizzato "P" sul display corrispondente.

L'attivazione del booster può superare la potenza massima, nel qual caso verrà attivata la gestione di potenza integrata.

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata dal lampeggiamento del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento resta attivo per 3 secondi per consentire ulteriori regolazioni delle è necessario questo quadro? Non lo è nelle altre sezioni impostazioni prima della riduzione di potenza.


Codici di errore	
Se si verifica un errore, verrà mostrato un codice di errore sui display del riscaldatore.	
E0	L'opzione di limite Ampere deve essere selezionata quando il prodotto è sotto tensione. Altrimenti, apparirà il messaggio di errore E0. Quest'opzione deve essere selezionata sia sullo schermo che sul pannello principale. Se c'è un errore nel software di una qualsiasi scheda, il prodotto mostrerà un messaggio di errore. Il cliente non può intervenire su quest'errore. Occorre contattare il servizio clienti autorizzato.
E1	La ventola di raffreddamento è disattivata. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E2	Questo messaggio di errore appare quando il riscaldatore si surriscalda. In tal caso, occorre raffreddarlo. Terminato il raffreddamento si potrà riavviare.
E3	La tensione di alimentazione è diversa rispetto ai valori specificati. Spegner il piano cottura premendo  , attendere finché "H" sparisce per tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E4	La frequenza di alimentazione è diversa rispetto ai valori specificati. Spegner il piano cottura premendo  , attendere finché "H" sparisce da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, spegnere e riaccendere la spina dell'apparecchio. Accendere il piano cottura premendo  e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E5	La temperatura del piano cottura è troppo elevata, spegnere il piano cottura premendo  e lasciar raffreddare i riscaldatori.
E6	Errore di comunicazione tra il controllo touch e il riscaldatore. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E7	Il sensore di temperatura della bobina è disattivato. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E8	Il sensore di temperatura del raffreddatore è disattivato. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
EA	Errore di saturazione della bobina grande. Spegner il piano cottura premendo il tasto on/off e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
EC	Errore di tensione di alimentazione. Spegner il piano cottura premendo il tasto on/off e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

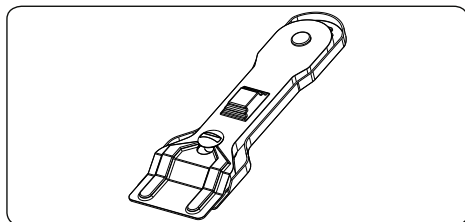
C1-C8	Segnale del microprocessore. In presenza di quest'avviso, interrompere il flusso di corrente dal prodotto e rimetterlo sotto tensione. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.
-------	---

4.3. ACCESSORI

Spatola per piani in vetroceramica


Utilizzare sempre la spatola per piani in vetroceramica per rimuovere spargimenti di liquido o depositi dal piano cottura prima di provare i detergenti chimici. Questo è il metodo ideale per rimuovere anche i più piccoli depositi dal piano cottura e per rimuovere spargimenti di liquido dalle zone di cottura calde prima che brucino sul piano cottura.

 **Importante:** dopo l'uso, spingere sempre il coperchio di sicurezza sulla lama del rasoio. Fare attenzione quando si usa la spatola e tenerla fuori dalla portata dei bambini.




5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

 **PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.


 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.


 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

 **PERICOLO:** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

 Non utilizzare detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze

si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.


- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.


I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.
Le pentole fanno rumore durante la cottura o il piano cottura emette un ticchettio durante la cottura.	Questo è normale con le pentole a induzione. Ciò è causato dal trasferimento di energia dal piano cottura alla pentola.	Questa operazione è normale. Non ci sono rischi, né al piano di cottura né alle pentole.
Il simbolo 'U' si illumina sul display di una delle zone di cottura.	Non è presente una pentola sulla zona di cottura o la pentola non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.
Il livello di potenza 9 o "P" viene automaticamente ridotto se si seleziona contemporaneamente il livello di potenza "P" o 9 su due zone di cottura che si trovano sullo stesso lato.	È stato raggiunto il livello di potenza massimo per le due zone.	L'utilizzo di entrambe le zone al livello di potenza "P" o 9 supererebbe il livello di potenza massimo consentito per le due zone.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	7
1.3. Tijdens het gebruik	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Instructies voor de installateur	10
2.2. Installatie van de kookplaat	10
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Kookplaatbediening	14
4.2. ENERGIEMANAGEMENTFUNCTIE	15
4.3. Accessoires	18
5.REINIGING EN ONDERHOUD	18
5.1. Reiniging	18
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	20
6.1. Probleemoplossing	20
6.2. Transport	20
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	21
7.1. Energiefiche	21

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.


  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door

erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.


- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Let er op dat de bedieningsknoppen van het apparaat altijd op '0' (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

•

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

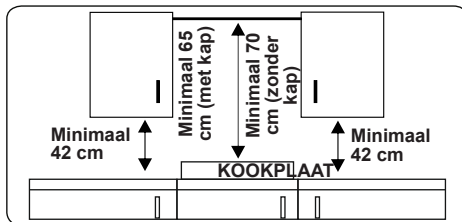
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



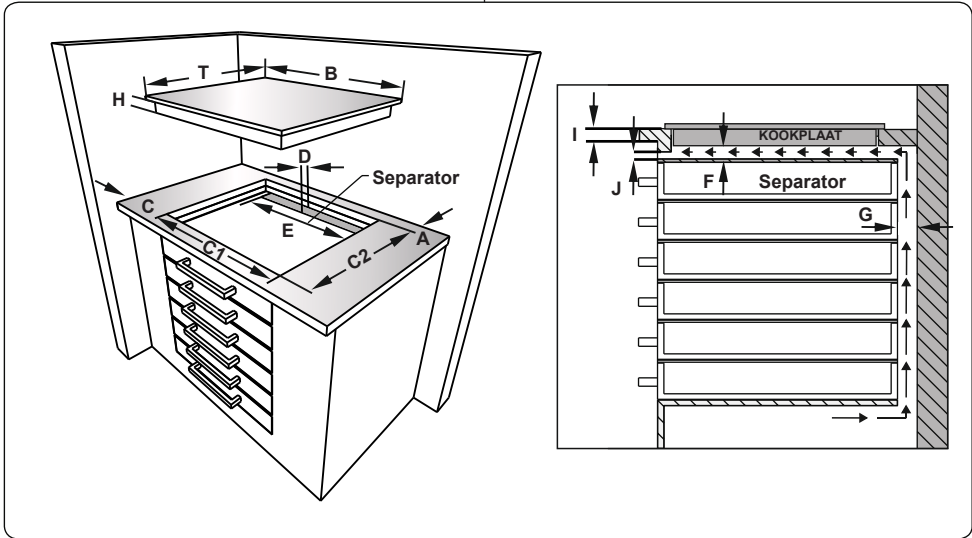
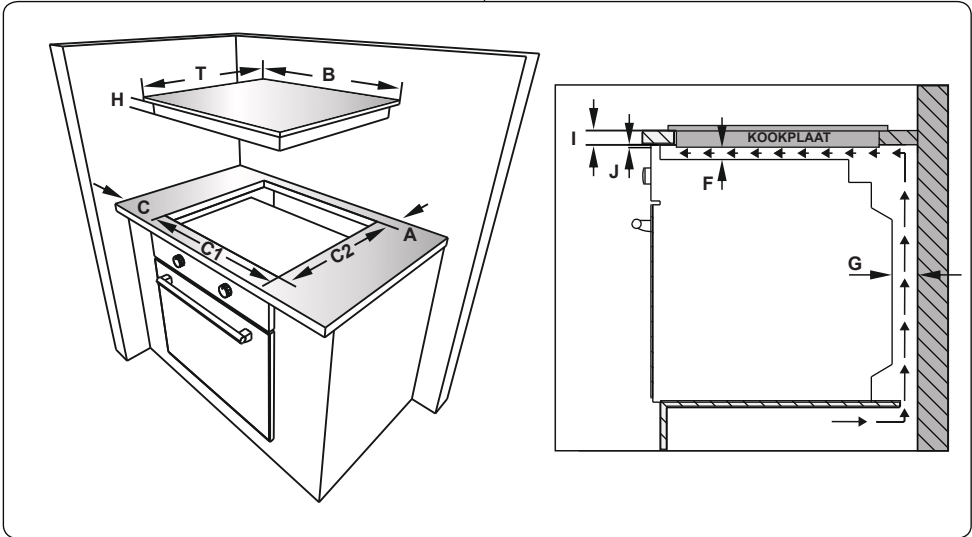
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet de oven een koelventilator hebben.
- Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinvoer en -uitvoer niet worden geblokkeerd.

2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

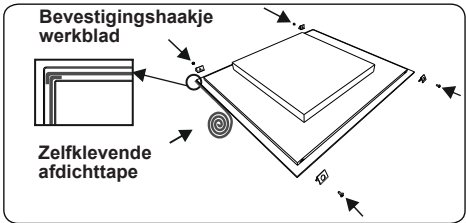
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd de kookplaat is geïnstalleerd.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrechtblad op de zijkanten van het product.

- Zet het apparaat in de opening.

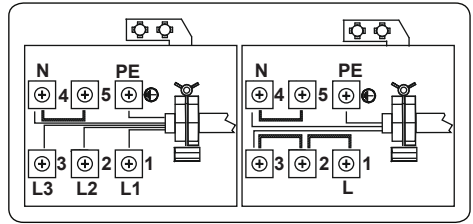
2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok

wordt gedaan op de aansluitkast.

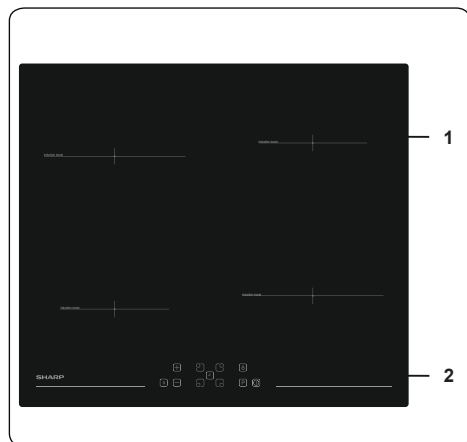


3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Inductiezone
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. KOOKPLAATBEDIENING

Inductiezone


De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

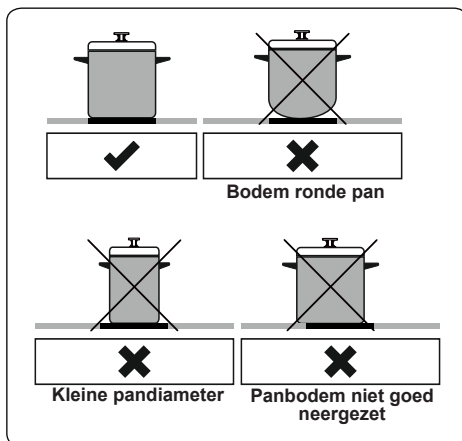
Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zachtjes sudderen, langzame verwarming
6-7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

Kookgerei

- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstaal kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.
- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan op geen pan op de kookzone is geplaatst. De

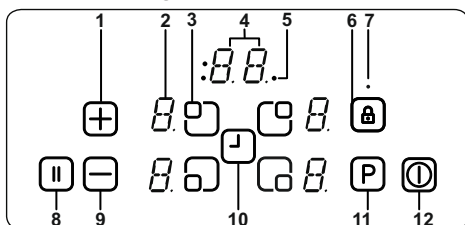
kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.

- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet 120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, 140 mm voor kookzones van 210 mm en 160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend door op de toetsen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en geluidssignalen.

Touch-bedieningspaneel



- 1- Temperatuurstelling verhogen/timer
- 2- Pit-display
- 3- Selectietoets pit
- 4- Timer-display
- 5- Timer-functie kookzone-indicatoren
- 6- Vergrendelingslot
- 7- Vergrendelingsindicator

8- Smart pause

9- Temperatuurinstelling verlagen/timer

10- Timerselectie

11- Boost


12- Aan/uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.


Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, lichten alle displays kort op. Hierna staat de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.


U kunt de kookplaat bedienen door op de betreffende elektronische toets te drukken. Elke keer dat u een toets indrukt, klinkt er een zoemgeluid.

Het apparaat inschakelen

Schakel de kookplaat in door op de AAN/UIT-toets  te drukken. Alle pit-displays tonen een statische "0" en de punten rechtsonder knipperen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Het apparaat uitschakelen

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op  te drukken.




De AAN/UIT-toets  heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

De kookzones inschakelen

Druk op de zoneselectietoets die overeenkomt met de zone die u wilt gebruiken. Op het geselecteerde zone-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere zone-displays branden niet langer.


Stel de gewenste temperatuur in met de verhoogtoets  of verlaagtoets  voor warmteinstelling. De zone is nu klaar voor gebruik. Voor snellere kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen

Selecteer de zone die u wenst uit te schakelen door op de pitsselectietoets te drukken. Met de toets  verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door gelijktijdig de toetsen  en  in te drukken, stelt u de temperatuur eveneens in op "0").

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

Alle kookzones uitschakelen

Druk op de toets  om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

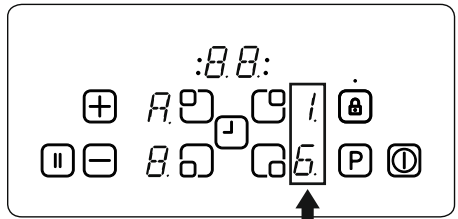
4.2. ENERGIEMANAGEMENTFUNCTIE

Dankzij de energiemanagerfunctie kunt u het maximale vermogen van de kookplaat instellen als dat nodig is. De vermogenslimiet wordt nooit overschreden.

Hoe werkt het?

Als het totale vermogen de aangepaste limiet overschrijdt, dan verlaagt de energiemanagerfunctie automatisch de laatst geselecteerde limiet voor het vermogen in de kookzone. Vervolgens knippert het display en klinkt het zoemersignaal. Het vermogensniveau van de andere kookzones blijft gelijk.

Na het inschakelen van de kookplaat wordt de standaard vermogenslimiet gedurende 4-5 seconden op het display getoond, zoals weergegeven in afbeelding A.



Afbeelding A

Er zijn 4 verschillende vermogenslimieten beschikbaar (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

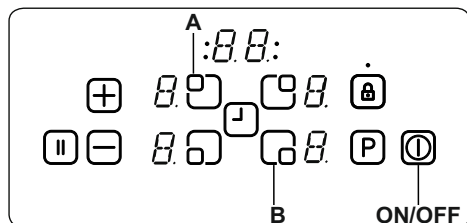
Vermogenslimiet	Vereiste kabelgrootte
10 A	min. 3G 1,5 mm ²
13 A	min. 3G 1,5 mm ²
15 A	min. 3G 1,5 mm ²
16 A	min. 3G 1,5 mm ²
32 A	min. 3G 4 mm ²

Het vermogenslimiet instellen

BELANGRIJK: als een hoger vermogenslimiet wordt aangepast dan het standaard vermogenslimiet, dan dient een gekwalificeerde technicus het elektrische netwerk (kabel, stekker, zekering, enz.) te controleren. Indien nodig moet deze gekwalificeerde technicus conform de plaatselijke voorschriften ook de noodzakelijke wijzigingen doorvoeren.

Na het inschakelen van de kookplaat kunt u gedurende de eerste 60 seconden de gewenste vermogenslimiet instellen aan de hand van de volgende stappen:

1. Eerst ziet u de standaardinstelling op het  display. (Afbeelding A).
2. Nadat het display uitschakelt, schakelt u de kookplaat in met de toets Aan/uit
3. Druk gedurende 2-3 seconden gelijktijdig op de toetsen 'A' en 'B'. De standaard vermogenslimiet verschijnt dan weer.
4. Selecteer de gewenste vermogenslimiet door op de toetsen '+' of '-' te drukken.
5. Druk dan gedurende 2-3 seconden gelijktijdig op de toetsen 'A' en 'B' om de geselecteerde limiet in te stellen. Nu is de kookplaat klaar voor gebruik met een nieuwe vermogenslimietinstelling.
6. Het is te allen tijde mogelijk om dit in te stellen. De instelling blijft behouden tot de volgende wijziging



Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaske-ramische gedeelte een temperatuur heeft waarbij aanraking gevaarlijk is.


Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone afgekoeld is tot een veilige temperatuur.


Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als u Smart Pause niet deactiveert, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op  om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op  om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.




Automatische uitschakelfunctie

Een kookzone schakelt automatisch uit als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging in de warmte-instelling




van de kookzone zet de tijdsduur terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

Warmteinstelling	Automatische uitschakelfunctie na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

Kinderslot

Nadat het apparaat is ingeschakeld, kunt u ook het kinderslot activeren. Om het kinderslot te activeren, drukt u gelijktijdig op de verhoogtoets  en verlaagtoets  voor de warmteinstelling, waarna u opnieuw op de verhoogtoets  drukt. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog heet is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de bediening uit- en opnieuw ingeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u eerst de kookplaat in. Druk gelijktijdig op de verhoogtoets  en verlaagtoets  voor de warmteinstelling en druk vervolgens nogmaals op de verlaagtoets  voor de warmte-instelling. "L" wordt niet meer weergegeven op de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Toetsvergrendeling

Het vergrendelingsslot wordt gebruikt om de "veilige modus" op het apparaat in te stellen tijdens de werking. Het is niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.



Het vergrendelingsslot wordt geactiveerd als u de vergrendelingstoets  minstens 2 seconden indrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemsignaal. Na een geslaagde bediening knippert de indicator van het vergrendelingsslot en is de pit vergrendeld.

Timer-functie

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:



Kookwekker (1..99 min):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Druk op  om de tijd te verlengen of druk op  om de tijd te verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als u de weergegeven tijd


binnen 10 seconden niet aanpast, dan wordt deze ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Zodra de timer is ingesteld, begint het aftellen.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een geluid en knippert het timer-display. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 seconden en/of nadat u op een willekeurige toets drukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de timerinstellingentoets  en/of de verlaagtoets  voor de timer. Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door op  te drukken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

Kookzonetimer (1..99 min)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer geprogrammeerd worden voor elke kookzone.

Selecteer een kookzone en vervolgens de temperatuurinstelling. Activeer tot slot de timerinstellingentoets van de betreffende pit . De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen. Rond de kookwekker zijn vier leds aangebracht. Deze geven aan voor welke kookzone de kookwekker is ingesteld.

10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien er een timer is ingesteld voor meer dan 1 kookzone).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de toegewezen kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende timer-led stoppen automatisch na 2 minuten en/of nadat een willekeurige toets is ingedrukt.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in gebruik is, duidt een zoemer de volgende activiteiten aan:

- Normale activering van een toets met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie

Om deze functie te gebruiken, selecteert u een kookzone en stelt u de gewenste kookstand in. Druk vervolgens op de "P"-toets (Boost).

De boostfunctie kan uitsluitend geactiveerd worden als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de boostfunctie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maxi-

male vermogen overschreden worden. In dat geval wordt het geïntegreerde energiemanagementsysteem geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen. Is this frame needed. It isn't in the other sections settings before power reduction.


Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, dan wordt een foutcode getoond op de pit-displays.	
E0	De functie Ampèrelimiet moet worden geselecteerd op het moment dat het product van stroom wordt voorzien. Anders wordt E0 weergegeven. Deze functie moet tegelijkertijd op de display en het moederbord worden geselecteerd. Als er een fout is in de software van een kaart, wordt er een fout weergegeven. De klant kan deze fout niet oplossen. Bel een erkende servicemonteur.
E1	Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E2	Deze fout verschijnt als de kookzone oververhit is. Laat de kookzone afkoelen. Daarna moet de kookzone weer normaal werken.
E3	De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E4	De netfrequentie wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken en wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht even en steek de stekker weer in het stopcontact. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op  te drukken en laat alle pitten afkoelen
E6	Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E7	De temperatuursensor van de spoel is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E8	De temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.

EA	Verzadigingsfout grote spoel. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
EC	Fout in de voedingsspanning. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Als deze waarschuwing verschijnt, verbreekt u de stroomtoevoer naar het product. Sluit de stroom weer aan en schakel het product weer in. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

4.3. ACCESSOIRES

Spatel voor vitrokeramisch glas


Gebruik altijd de glasspatel om gemorste vloeistof of aanslag van de kookplaat te verwijderen voordat u chemische reinigingsmiddelen probeert. Dit is de ideale methode om zelfs de kleinste afzettingen van de kookplaat te verwijderen en om gemorste vloeistof van hete kookzones te verwijderen voordat deze op de kookplaat verbranden.

 **Belangrijk:** Plaats na gebruik altijd het veiligheidskapje terug op het scheermesje. Wees voorzichtig bij het gebruik van de spatel en houd deze buiten het bereik van kinderen.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING


 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies


- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of

ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.

- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.


 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.

- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elke display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een klinkgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Dit is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

10819418

SHARP

Be Original.