



Manuale d'istruzione

User's manual

Notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manual de instrucciones



**Gentile cliente**

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.

Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.

Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero di apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

**Istruzioni d'uso**

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

All'interno sono descritti vari tipi/modelli di apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Queste istruzioni sono valide per i paesi indicati sull'apparecchio. Se NON È INDICATO nessun paese, osservare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio secondo le normative/regolamenti del paese.

**Istruzioni di collegamento**

Il collegamento deve essere realizzato solo da un tecnico specializzato, secondo il capitolo "Collegamento alla rete elettrica" e le norme in vigore.

**Targhetta**

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

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

**Conservare queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utenti insieme all'apparecchio.**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Avvertenze importanti                       | 4  |
| Installazione                               | 5  |
| Collegamento alla rete elettrica            | 6  |
| Caratteristiche tecniche                    | 7  |
| Funzionamento                               | 9  |
| Funzioni di sicurezza e segnalazione errori | 14 |
| Pulizia e manutenzione                      | 15 |

## **AVVERTENZE IMPORTANTI**

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.



- La cottura automatica con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Usare la massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (ad esempio patatine fritte). Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua ma, spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.



- Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sopra l'apparecchio perché possono scaldarsi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.
- Non conservate sotto all'apparecchio oggetti sensibili a cambiamenti di temperatura, come, ad esempio, detersivi, spray, etc.
- Nel caso di disturbi staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiamate il Servizio di Assistenza.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- L'apparecchio può essere installato nel mobile della cucina, collegato alla rete elettrica solo da un tecnico autorizzato.
- Non posizionare, sulle zone cottura, pentole vuote.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
- La preparazione di cibi in contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata. Non posizionare sulla superficie di cottura oggetti in plastica o carta d'alluminio.
- L'uso duraturo di pentole in ghisa può cambiare la superficie e la cornice dell'apparecchio. L'intervento del servizio d'assistenza non è sotto garanzia.
- Se l'apparecchio viene installato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non deve essere utilizzato mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura.



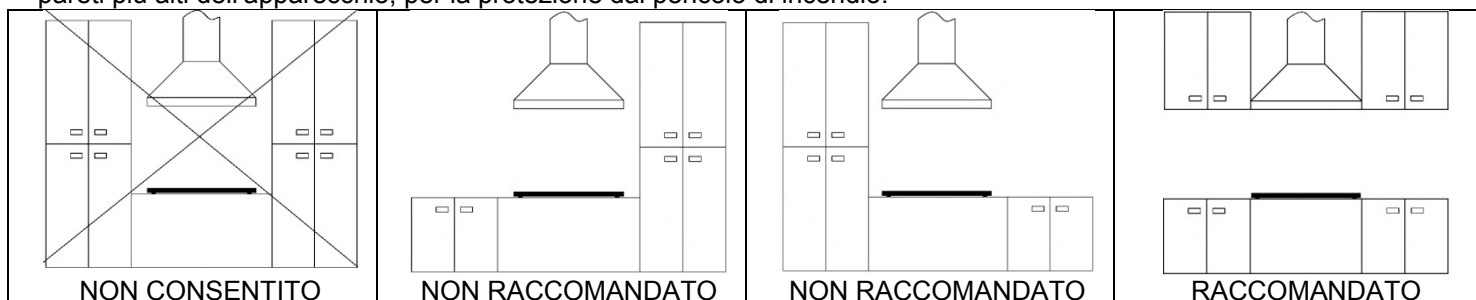
**Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

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

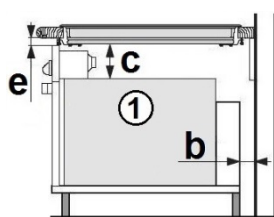
## INSTALLAZIONE

### Avvertenze importanti

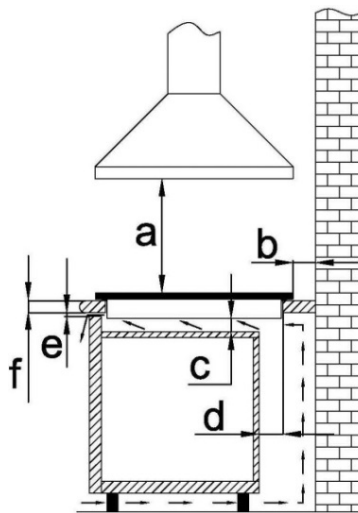
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico autorizzato.
- Il rivestimento del mobile deve essere trattato con colle termoresistenti (100°C) altrimenti, a causa di minore resistenza termica, può cambiare la forma e il colore.
- Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili o pareti su entrambi i lati. È consentita la presenza di mobili oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio; sull'altro lato, invece, non è assolutamente possibile posizionare mobili o pareti più alti dell'apparecchio, per la protezione dal pericolo di incendio.



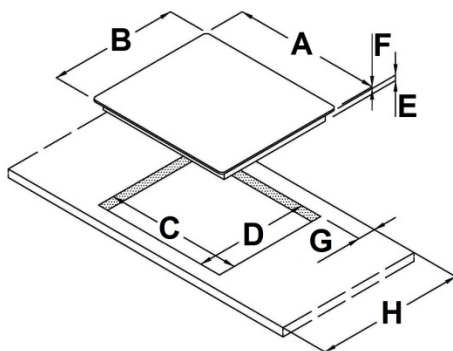
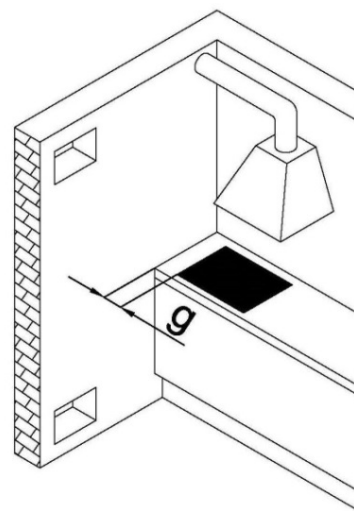
- Non è permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno.
- La distanza minima fra il bordo dell'apparecchio e il mobile/parete è di 250mm.
- Tutte le dimensioni e le distanze da adottare per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono riportate nelle figure di seguito.
- Il mobile non deve avere un cassetto. Se il mobile della cucina possiede un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante min.20mm dalla superficie inferiore dell'apparecchio. Lo spazio fra il divisorio e l'apparecchio deve essere vuoto e dentro non si devono lasciare oggetti.
- I mobili appesi sopra l'apparecchio e un'eventuale cappa, devono essere posizionati alla giusta altezza in modo che non venga disturbato il processo lavorativo.
- Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o, se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 800 mm.
- Installare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.
- Deve esserci un'apertura di minimo 5mm nella parte anteriore.
- L'apparecchio non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
- **Nella parte inferiore del mobile è possibile installare un forno solo se dotato di ventilatore tangenziale** <sup>①</sup>.
- Prima di installare il forno, togliere, la parete posteriore del mobile (parete di almeno 40mm di spessore); inoltre, deve esserci un'apertura di minimo 5mm nella parte anteriore.



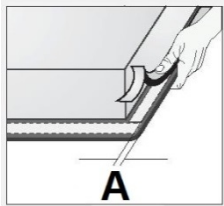
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | ≥ 30 mm  |
| g | ≥ 250 mm |



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |



**Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso (apparecchi in vetro)**



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

**L'installazione senza la guarnizione è vietata!**

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

- Togliere la pellicola protettiva;
- Incollare la guarnizione ad **A=2-3mm** dal bordo del vetro, su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli.
- Durante il posizionamento evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

**COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA**

- Il collegamento elettrico deve essere eseguito **SOLO** da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare che la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo omipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.
- Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve seguire lo schema, secondo la tensione della rete elettrica.
- Collegate il cavo di protezione al morsetto segnato con il simbolo del cavo di terra.
- Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da strappi accidentali.
- Dopo il collegamento accendetelo, per circa 3 minuti, per verificare il funzionamento.
- Per un collegamento sbagliato o non a norma si possono rovinare parti dell'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Il cavo di collegamento **NON** deve toccare la parete posteriore dell'apparecchio perché quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.



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

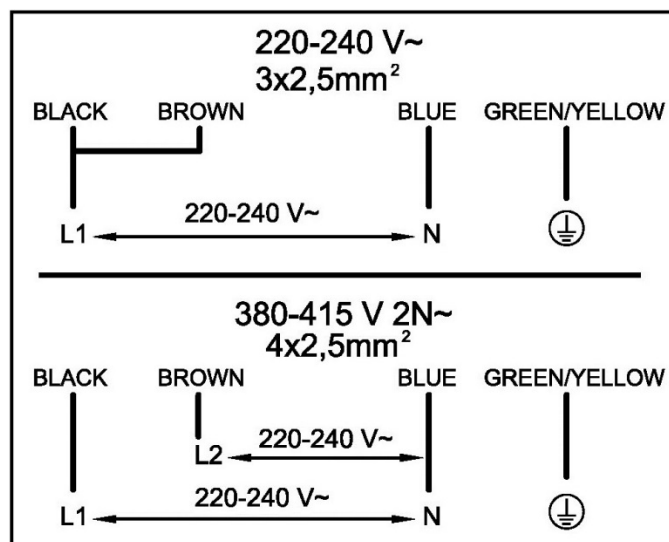
Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe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

**Schema di collegamento**



Per il collegamento si devono usare cavi del tipo H05V2V2-F.

|        |   |                |
|--------|---|----------------|
| LINEA  | L | MARRONE        |
| TERRA  |   | GIALLO / VERDE |
| NEUTRO | N | BLU            |



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
|                            | 7334245                    |
|                            | 5 5 5 5                    |
| Tensione di alimentazione  | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Frequenza di alimentazione | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub>           | 7400 W                     |

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| 5 | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|---|--------------------------------|

P= Potenza massima

## EFFICIENZA ENERGETICA

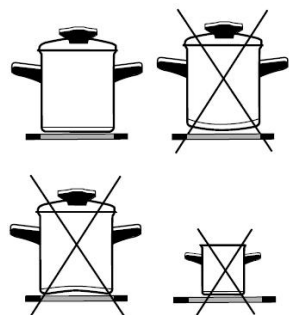
|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
|                               | 12 12       |
| TIPO DI PIANO                 | INCASSATO   |
| ZONE / AREE INDUZIONE         | 2           |
| EC <sub>PIANO ELETTRICO</sub> | 189,6 Wh/kg |

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| ZONA / AREA     | EC <sub>ZONA ELETTRICA</sub> |
| 12 18,9x24,5 cm | 189,6 Wh/kg                  |

## Principio funzionamento

Il piano è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard. La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) con **H**. Il riscaldamento nella zona cottura è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) si formano vortici di corrente, che le scaldano.

## Pentole adatte



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

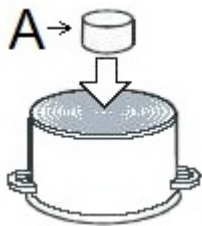
| ZONA COTTURA                             | Ø MIN. FONDO PENTOLA |          | Ø MAX. FONDO PENTOLA |
|------------------------------------------|----------------------|----------|----------------------|
| 184x220 mm (SINGOLA)                     | Ø 115 mm             |          | Ø 180 mm             |
| 184x220 mm (SINGOLA) CON FUNZIONE BRIDGE | Ø 135 mm             |          | Ø 180 mm             |
| 184x220 mm (COPPIA) CON FUNZIONE BRIDGE  | 2 ZONE               | -        | 380x220 mm           |
|                                          | 4 ZONE               | Ø 330 mm | Ø 400 mm             |

### Note:

Quando viene inserita la funzione Bridge, la zona che si crea può essere utilizzata in due modi:

- Con due pentole.
- Con una pentola.

Se si usano pentole più grandi rispetto alla dimensione massima consigliata, il tempo per il riscaldamento sarà più lungo, in quanto il riscaldamento si propagherà dal centro ai bordi della pentola per conduzione, in questo caso anche la temperatura sarà molto disomogenea.



### Esperimento con calamita

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

### Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è il riconoscimento pentole.

Se sulle zone cottura non ci sono pentole, quando il piano viene acceso, i display

mostreranno **U**. Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

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

### Piano cottura si danneggia:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- se usate pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con diametro troppo piccolo).
- se usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- la pentola non è perfettamente asciutta.

## Livelli cottura

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti.

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

Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

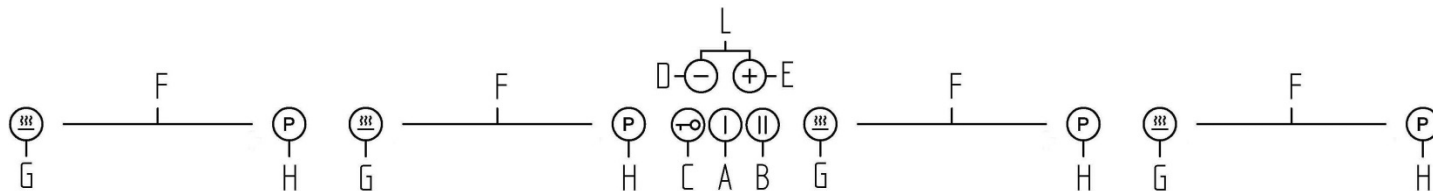
## Consigli per il risparmio energetico

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato corrisponde al diametro superiore o del coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola sia il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate.

## FUNZIONAMENTO

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

### Comando



- A. Accensione/Spegnimento piano cottura
- B. Pausa
- C. Blocco
- D. (-) Timer
- E. (+) Timer
- F. cursore
- G. Riscaldamento
- H. Cottura veloce
- L. Timer

### Funzionamento del cursore

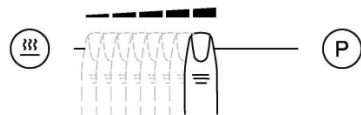
|  |                |
|--|----------------|
|  | 0              |
|  | Semivalore     |
|  | Valore massimo |

### Accensione del piano cottura

- Toccare ① per almeno 1 secondo.
- Il comando è attivo e tutti i display mostrano 0.
- La prossima impostazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il comando si spegne.

### Accensione delle zone cottura

Se avete acceso il comando, nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata premendo e scorrendo sul rispettivo cursore, per impostare il livello di cottura da 1-9.



- Premendo il cursore per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Si accendono le spie di controllo sopra al cursore, proporzionalmente al valore impostato.
- Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: verso destra il valore aumenta, verso sinistra viene ridotto.
- Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.

Se si preme, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo "Riscaldamento veloce automatico").

### Spegnimento delle zone cottura

- La zona di cottura scelta deve essere attivata.
- Premere l'inizio del cursore, il display mostra 0. Un breve segnale acustico conferma lo

spegnimento.

## Spegnimento del piano cottura

- Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo .
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti i display/led tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano **H**, indicazione del calore residuo.

## Blocco

Attivando tale Funzione è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura anche da parte dei bambini.

### Attivazione

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere  per circa 1 secondo, il rispettivo LED si accende, il blocco è attivo.
- Il blocco protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne  e .
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
- Quando i Timer programmati terminano il rispettivo tempo, gli allarmi possono essere spenti premendo  o  senza bisogno di sbloccare il controllo.

### Disattivazione

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere  per circa 1 secondo, la disattivazione è confermata da un breve segnale acustico.

## Protezione bambini

Questa funzione può essere attivata/disattivata solo dopo aver acceso il piano con il tasto .

### Attivazione

- Premere contemporaneamente  e , dopo il segnale acustico premere .
- La funzione è attiva e tutti i display mostrano **L**.
- Il comando si spegne automaticamente dopo 10 secondi.

**La protezione bambini disattiva tutti i tasti tranne . Una volta attiva, il comando rimane bloccato anche se viene spento e riacceso.**

### Disattivazione

- Entro 10 sec. premere contemporaneamente  e , dopo il segnale acustico premere .
- La funzione è disattivata.

### Disattivazione temporanea

- Premere contemporaneamente  e .
- Si disattiva la funzione per la sessione di cottura.
- Dopo lo spegnimento del piano cottura, la funzione si riattiva.

## Pausa

**L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona cottura è in funzione.**

**La pausa può essere attivata anche con errori specifici delle zone cottura, l'errore viene nascosto; anche l'indicazione del calore residuo, messaggi speciali come **A**, **P** o **U**, sono nascosti, la pausa ha la priorità. Se c'è un errore generico durante la pausa, il controllo si spegne e termina la modalità.**

### Attivazione

- Premere  per almeno 1 secondo, il rispettivo LED si accende e tutti i display mostrano il simbolo **||**.

### Durante la funzione

- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED (timer, multi circuiti, ecc...) continuano ad essere accesi secondo lo stato.

**La Funzione può durare max. 10 minuti.**

**Il piano cottura può essere acceso o spento in qualsiasi momento premendo , in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.**

### Disattivazione

- Premere , si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.
- Entro 10 secondi, premere e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.
- Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.

### Richiamo

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo .  
Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere .  
Tale funzione può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona cottura (livello di cottura > 0) indipendentemente che sia attivo o meno la Funzione blocco.

### Indicazione calore residuo

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



Pericolo di ustioni!

### Cottura veloce

Potete usare questa funzione per una cottura veloce; con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'attivazione, la potenza aggiuntiva è attiva per 10 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9. Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata, sul display vengono visualizzati, alternandosi per pochi secondi, il livello di cottura e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

#### Attivazione

- Premere  della zona cottura desiderata;
- La potenza aggiuntiva è attiva;
- Il display mostra il simbolo **P**.

#### Disattivazione

- Premere e scorrere sul cursore della zona cottura desiderata, fino ad arrivare a  se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato.



### SISTEMA POWER MANAGEMENT

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone cottura disposte a coppie (come la/le figure a lato), fornendo la potenza massima a una zona di cottura e riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna, per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata.



**In determinate circostanze la funzione di cottura particolarmente potente si può disinserire automaticamente, per proteggere i componenti elettronici interni al piano cottura.**

## Riscaldamento veloce automatico

Questa funzione preriscalda la zona alla massima temperatura in modo da portarla velocemente alla temperatura richiesta. Dopo un tempo definito (indicato nella tabella sottostante) il livello di cottura ritornerà al livello precedentemente impostato. Può essere attivata su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello 9 dove la potenza è al massimo costantemente.

### Attivazione

- Premere per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura prescelta;
- Nel rispettivo display, per alcuni secondi, viene visualizzato **A** in alternanza con il livello di cottura selezionato, che sarà il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce;
- A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e **A** si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

| Livello                          | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|----------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Durata risc. Automatico (minuti) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

## Bridge



Con questa funzione è possibile gestire due zone di **ugual diametro e potenza**.

Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

### Attivazione

- sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0, premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori:
  - 1 e 2
  - 3 e 4
- ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello mentre, il display della zona controllata si spegne;
- quando la funzione è attiva, è possibile impostare il timer, il led si accenderà vicino a entrambi i display, inoltre, non è possibile impostare la funzione di cottura veloce.
- Se entro 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola sulla zona cottura finale, la funzione Bridge viene disattivata automaticamente.

### Disattivazione

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori delle zone interessate (stesso procedimento dell'attivazione).
- Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano **0** e possono essere impostati di nuovo.

## Riscaldamento

La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati e può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

### Attivazione

- Premere della zona cottura desiderata, si attiva la modalità "scongelamento" ;
- Se si preme nuovamente , si attiva la modalità "riscaldamento" ;
- Se si preme per la terza volta , si attiva la modalità "cottura a fuoco lento" ;
- Se viene premuto nuovamente, la funzione si disattiva.

## Spegnimento di Sicurezza

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

| Livello               | Minuti prima dello spegnimento di sicurezza |
|-----------------------|---------------------------------------------|
| Scongelamento         | 480                                         |
| Riscaldamento         | 480                                         |
| Cottura a fuoco lento | 480                                         |
| 1                     | 516                                         |
| 2                     | 402                                         |
| 3                     | 318                                         |
| 4                     | 258                                         |
| 5                     | 210                                         |
| 6                     | 138                                         |
| 7                     | 138                                         |
| 8                     | 108                                         |
| 9                     | 90                                          |
| P                     | 10                                          |

Esempio: Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza, dopo 210min. di funzionamento, spegnerà la cottura.

## Sistema di Sicurezza contro il Surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. Questo sistema di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva la "Funzione cottura veloce"; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone oppure subentra il sistema di sicurezza e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda, avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

## Timer

Tale funzione facilita la cottura.

### Attivazione

- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Premere contemporaneamente  $\ominus$ e $\oplus$ , nel display del timer compare **0.00**, si accende  $\overline{7}$ , della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Premere contemporaneamente  $\ominus$ e $\oplus$  il numero di volte necessario, per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer.  $\overline{7}$  si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di  $\ominus$ e $\oplus$  potete impostare il valore del timer agendo su  $\ominus$ o $\oplus$ .
- Il valore del timer può essere visualizzato:
  - in minuti e secondi, fino a 9min59sec;
  - in ore e minuti, fino a 9h59min. In questo caso si accende la scritta "min" sotto il display del timer.

**Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni zona cottura.**

### Modifica del tempo di cottura

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Premere contemporaneamente  $\ominus$ e $\oplus$ ;
- Premere contemporaneamente  $\ominus$ e $\oplus$  il numero di volte necessario per selezionare la zona di cui si vuole modificare il timer. La zona è individuata dall'accensione di  $\overline{7}$ ;
- Entro 10 secondi premere  $\ominus$ e $\oplus$  per la modifica del tempo.

### Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore. ( $\overline{7}$  della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri);
- Premere contemporaneamente  $\ominus$ e $\oplus$ ;
- Premere contemporaneamente  $\ominus$ e $\oplus$  il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione di  $\overline{7}$ ;
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

### Disattivazione

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di

cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo  o  oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

#### Disattivazione prima della scadenza del tempo impostato

- Premere contemporaneamente  e .
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer. La zona è individuata dall'accensione di .
- Premere  fino al valore .
-  della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

## Avvertitore

Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

#### Attivazione

Se il pannello di cottura è spento:

- Premere  per accenderlo;
- Premere contemporaneamente  e  per attivare il timer. Nel display del timer compare . Se è attiva qualche zona di cottura, si accende  della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore,  si trova tra  e .
- Il valore del timer viene impostato agendo su  o .
- Anche per l'avvertitore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi o, in ore e minuti.

#### Disattivazione

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento premendo  o , oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente  e .
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore,  si illumina;
- Premere  fino al valore . L'avvertitore è disattivato.

## FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALE ERRORI

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato.
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o svitare il fusibile.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzati possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito, se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami, che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.

| CODICE ERRORE                                                                                                     | DESCRIZIONE ERRORE                                                                                                                    | LIBRETTO ISTRUZIONI                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 o Er03 o  + suono continuo | Attivazione continua dei sensori per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del comando. | Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore. |
| L                                                                                                                 | Nessun errore!<br>Sicurezza bambini attiva.                                                                                           | Sbloccare il piano.                                                                                                                                                   |
|                                | Pentola non adatta.                                                                                                                   | Usare pentole adatte per l'induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.              |

|                                                                                                                        |                                                                                           |                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E8                                                                                                                     | Errata velocità della ventola; errore della ventola sinistra o destra.                    | Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore. |
| E21 o Er21<br>E22 o Er22<br>E20 o Er20<br>E36 o Er36<br>E31 o Er31<br>E47 o Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9 | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato –specificando il codice di errore. |                                                                                                                                          |

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

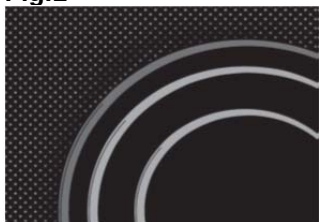


**Fig.1**

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

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

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



**Fig.2**



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

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



**Fig.3**

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

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

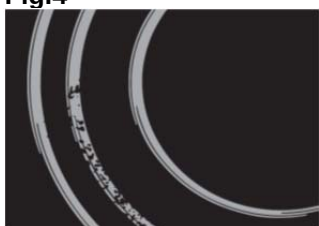
Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).



**Fig.4**

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

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



**Fig.5**

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



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



**Dear customer!**

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

**Instructions for use**

Instructions for use describe the appliance and the way it is handled.  
 These instructions are intended for various types of appliances, so you can find some descriptions of functions that your particular appliance may not have.  
 These instructions are only valid for the country indicated on the appliance. If there is NO country on the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations in your country.

**Instructions for connection**

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

**Rating plate**

The rating plate indicating the basic information is attached on the bottom of the appliance.

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

**Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Important warnings                 | 18 |
| Installation                       | 19 |
| Connection to the power supply     | 20 |
| Tecnicl information                | 21 |
| Operation                          | 23 |
| Safety functions and error display | 28 |
| Cleaning and maintenance           | 29 |

## **IMPORTANT WARNINGS**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



- Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the appliance for room heating.
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the appliance to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- Connect the appliance to a permanent connection.
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Do not place empty pans on the appliance.
- Appliance surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on the cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the appliance surface.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may faded. Repair service is not covered by the warranty.
- If the appliance is built-in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger its overheating protection.

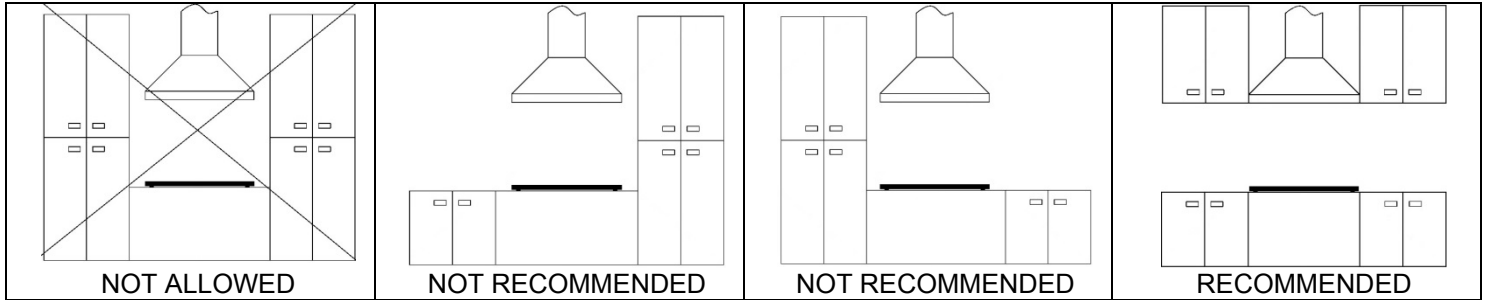


**The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help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

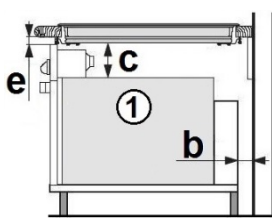
## INSTALLATION

### Important warnings

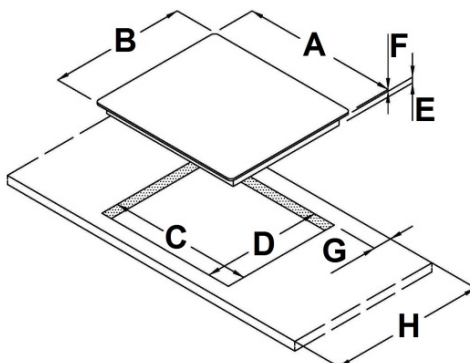
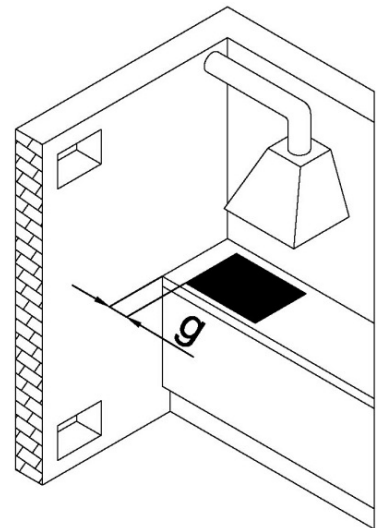
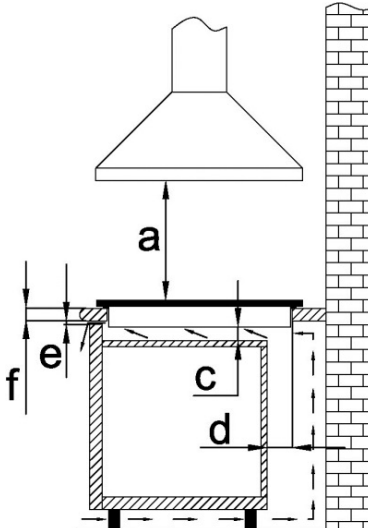
- Installation of the appliance into a kitchen worktop must be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the appliance.



- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the appliance is not permitted.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of the appliance are shown in figures below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the appliance. The space between the partition wall and the appliance must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details. If the manufacturer's instructions are not available or, if there are any flammable objects (e.g. utensil rails, wall units etc) above the appliance, a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained between them and the appliance below.
- Fit the wall units and cooker hood before fitting the appliance to avoid damaging it.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- The appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.
- **Only ovens fitted with a cooling fan ① may be installed underneath this appliance.**
- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the appliance cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.

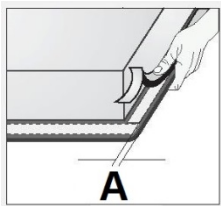


|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | ≥ 30 mm  |
| g | ≥ 250 mm |



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |

Installing the foam gasket (for glass appliances)



Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass.  
**Do not install the appliance without the foam gasket!**

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

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

CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- The appliance may **ONLY** be connected by an authorized qualified technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

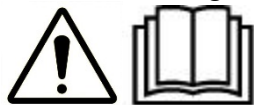


- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed!
- The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

Basic adjustment of sensors to the ambience

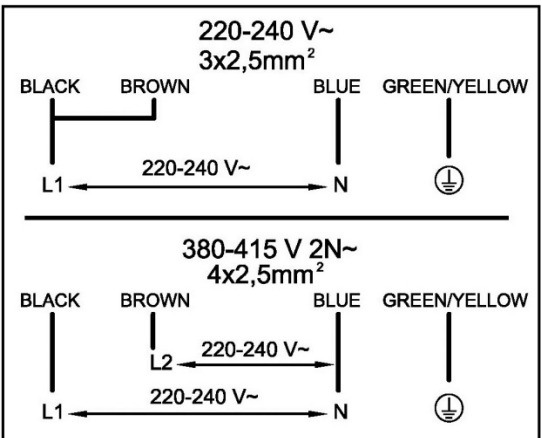
Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.  
During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

Installation diagram



The following cables must be used for connection: H05V2V2-F.

|         |   |                |
|---------|---|----------------|
| LIVE    | L | BROWN          |
| EARTH   |   | GREEN / YELLOW |
| NEUTRAL | N | BLUE           |



## TECNICAL INFORMATION

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
|                  | 7334245                    |
|                  | <b>5 5 5 5</b>             |
| Supply voltage   | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Supply frequency | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub> | 7400 W                     |

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| <b>5</b> | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|----------|--------------------------------|

**P= EXTRA POWERFUL SETTING**

## ENERGY EFFICIENCY

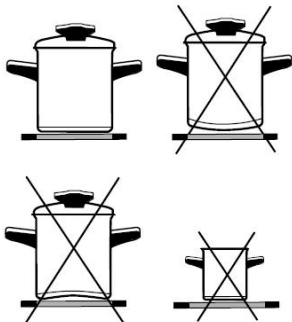
|                            |              |
|----------------------------|--------------|
|                            | <b>12 12</b> |
| TYPE OF HOB                | BUILT-IN     |
| N° INDUCTION ZONES         | 2            |
| EE <sub>ELECTRIC HOB</sub> | 189,6 Wh/kg  |

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| ELECTRIC COOKING       | EC <sub>ELECTRIC COOKING</sub> |
| <b>12</b> 18,9x24,5 cm | 189,6 Wh/kg                    |

## Cooking zones function principle

- The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the glass surface.
- The glass surface is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as **H** after the hotplate is turned off.
- The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat.

## Appropriate cookware



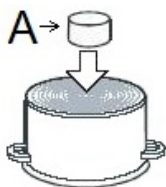
- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate pot is used.
- The pot should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate pot is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom,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

| COOKING ZONES                            | MIN. PAN BOTTOM Ø | MAX. PAN BOTTOM Ø |
|------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| 184x220 mm (SINGLE)                      | Ø 115 mm          | Ø 180 mm          |
| 184x220 mm (SINGLE) WITH BRIDGE FUNCTION | Ø 135 mm          | Ø 180 mm          |
| 184x220 mm (DOUBLE) WITH BRIDGE FUNCTION | 2 ZONES           | -                 |
|                                          | 4 ZONES           | Ø 330 mm          |
|                                          |                   | 380x220 mm        |
|                                          |                   | Ø 400 mm          |

## Note:

When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots.

If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from center to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very inhomogeneous.



### Magnet test

Use small magnet **A** to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

### Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition.

When the hotplate is on, the power indicator displays **U**. If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the pre-set power value.

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

### Hotplate may be damaged if:

- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you don't use the appropriate pots
- you use clay dishes which leave scratches on the glass surface;
- you don't wipe the pot bottom.

## Power regulation

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.

The following chart indicates illustrative use of each power setting.

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

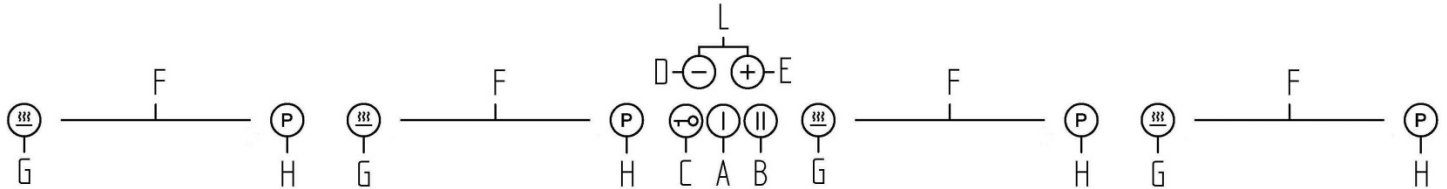
## Energy saving tips

- When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;
- Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;
- Always cover pots with lids of appropriate size;
- Use such pot size to accommodate the quantity of food to be prepared.

## OPERATION

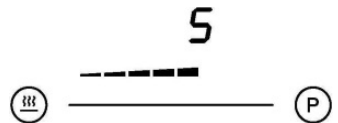
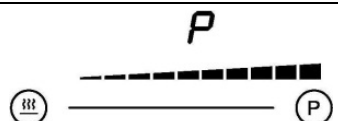
- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization\_ ).
- Always keep the sensor surface clean.

### Hob control



- A. ON/OFF hob
- B. Pause and Recall
- C. Key-Lock
- D. (-) of Timer
- E. (+) of Timer
- F. Slide control
- G. Warming
- H. Fast cooking
- L. Timer

### Slide control

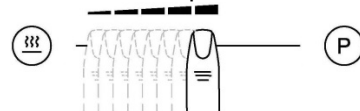
|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   | 0            |
|  | Medium power |
|  | Full power   |

### Turn the hob on

- Press  for at least one second.
- The hob is now active, and all cooking zone displays indicate .
- **Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off.**

### Turn cooking zones on

After turning the hob on using , within the next 10 seconds start one of the cooking zones. Set the power level 1-9 by touching the slider control.



- **At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider control, the LEDs light up, according to the level set.**
- **By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level.**
- **When you move your finger away from the slider control, the cooking field starts to operate at the level set.**

If a specific point of the slider control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

### Turn cooking zones off

- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slider sensor at the start, bring the power setting to . Short beep confirms the OFF position.

## Turn the hob off

- The hob is switched off by pressing .
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning **H** sign as an indication of the remaining heat.
- If you switch the hob off prior end of cooking session, use the remaining heat and save electric energy.

## Key-Lock

By activating the key lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

### Activation

- The cooktop must be turned on.
- Press  for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for  and .
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switch on of the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched off pressing  or  without need for unlocking the control.

### Deactivation

- The cooktop must be turned on
- Press  for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.

## Child-Lock

This function can only be activated/deactivated after turning on the hob with .

### Activation

- Press  and  simultaneously, then press  again.
- The function is active and all displays show **L**
- Hob control remains locked and switches automatically off after 10 sec.

**The Child-Lock deactivates all keys except . Once activated electronic stays locked even if the control is switched off and on again.**

### Deactivation

- Within 10 sec. press  and  simultaneously, then press  again.
- The function is not active.

### One- time unlocking (for one cooking event)

- Press  and  simultaneously.
- The Child-Lock is off for cooking session.
- After switching off the hob, Child-Lock is reactive and hence active when switched on the hob again.

## Pause

**The execution of the function is only possible if at least one zone is on.**

**The pause condition may also be activated with cooking zone specific errors, here, the error display is hidden. Also residual heat indication, special messages such as **A**, **P** or **U** are hidden; the pause display has priority. If there is a general error during the pause, the control switches off and terminates the mode.**

### Activation

- Press  for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show **||**.

### While the Pause function is active

- Any Timer (also Alarm Timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.

**The pause mode can only be active for maximum 10 min.**

**Throughout the pause time  can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.**

### Deactivation

- Press **II**, the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the slider cursor of the illuminated area. The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.

### Recall

If the control was accidentally switched off through the main **I** all settings can be restored using the recall function. After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press **II** in order to recall the settings. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

### Remaining heat indicator

Appliances also features remaining heat indicator **H**. Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as **H** is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when **H** disappears, the hotplate may still be hot.



Be careful of burns!

### Fast cooking

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food. After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9. During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

### Activation

- Press **P** of the desired cooking zone;
- The extra power is active;
- The display shows **P**.

### Premature deactivation

- Press and scroll on the slider cursor of the wanted zone, until you get to **0** if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.



### POWER MANAGEMENT SYSTEM

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (such as figures on the side), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.



**In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.**

### Heat up time automatic

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

### Activation

- Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between **A** and the selected continuous cooking level on the display. As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.
- Once the time in the chart below expires, the function is switched off and **A** disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by modifying power level.

| Power setting                     | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|-----------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Max. power cooking time (minutes) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

## Bridge



With the bridge function two separate cooking zones with the **same diameter** and **equal power** can be turned on at the same time and controlled with only one operation.

### Activation

- Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0:
- Simultaneously press anywhere on the slider control of the zones:
  - 1 and 2
  - 3 and 4
- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone's display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones, moreover it's not possible setting a particularly powerful cooking function.
- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated.

### Deactivation

- The end of the Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).
- If the function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level **0** and can then be set again.

## Warming

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

### Activation

- Press of a cooking zone activates the "melting" ;
- If is pressed a second time "warming" is activated ;
- If is pressed a third time "simmering" is activated ;
- If is pressed a fourth time the warming function ends.

## Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols **0**, or **H** in case there is any remaining heat left.

| Power setting | Minutes lapse prior safety switch off |
|---------------|---------------------------------------|
| melting       | 480                                   |
| warming       | 480                                   |
| simmering     | 480                                   |
| 1             | 516                                   |
| 2             | 402                                   |
| 3             | 318                                   |
| 4             | 258                                   |
| 5             | 210                                   |
| 6             | 138                                   |
| 7             | 138                                   |
| 8             | 108                                   |
| 9             | 90                                    |
| P             | 10                                    |

Example:

Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 210 minutes.

## Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

## Timer

Use of timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation.

### Activation

- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.

- Simultaneously press and , the timer's display shows **0.00**, and of the first active cooking zone from the left, lights on.
- Simultaneously press and , as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. lights on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing and set the timer value by pressing or .
- The value of the timer can be displayed:
  - in minutes and seconds up to 9min59sec;
  - in hours and minutes up to 9h59min, in this case the word "min" is shown under the timer's display.

**Operation time can be set for each hotplate separately.**

#### Changing pre-set cooking time

- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Simultaneously press and .
- Simultaneously press and as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer. The zone is identified by the lighting on of .
- Within 10 seconds press or to change the time;

#### Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed, ( has a lighting stronger than the others).
- Simultaneously press and .
- Simultaneously press and as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on of .
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

#### Deactivation

When pre-set time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off.

Switch off the alarm by pressing the sensor or or it switches off automatically after 2 minutes.

#### If you want to deactivate the timer prior the end of pre-set time:

- Simultaneously press and .
- Simultaneously press and as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer. The zone is identified by the lighting on of .
- Press to the value **0**;
- is turned off and the timer is deactivated.

## Alarm

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

#### Timer setting

With the hob off:

- Press to activate the cooking hob;
- Simultaneously press and to activate the alarm. The timer's display shows **0.00** and if some cooking zone is active, of the first active cooking zone from the left, lights on;
- Simultaneously press and as many times as necessary to select the alarm. The respective is located between and .
- The timer value is set by pressing or .
- It's possible setting the time in minutes and seconds or, in hours and minutes also for the alarm.

#### Switching the alarm off

When the pre-set time expires a beep is heard which you can either turn off by pressing or , or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of pre-set time:

- Simultaneously press  and .
- Simultaneously press  and  as many times as necessary to select the alarm,  lights on.
- Press  until the value . The alarm is deactivated.

## **SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY**

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

| ERROR CODE                                                                                                             | ERROR DESCRIPTION                                                                                                            | INSTRUCTION MANUAL                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 or Er03 or  + continuous tone      | Permanent use of sensors; Control unit cuts off after 10 sec. Water or cooking utensils on the glass above the control unit. | Cleaning of the operational surface. If the problem persists, Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code. |
| L                                                                                                                      | No error!<br>Child lock activated.                                                                                           | Deactivate child lock.                                                                                                                       |
|                                        | Inappropriate pan.                                                                                                           | Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.                     |
| E8                                                                                                                     | Incorrect fan speed; error on fan left or right.                                                                             | Air exhaust blocked, for example by paper.<br>Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.                 |
| E21 o Er21<br>E22 o Er22<br>E20 o Er20<br>E36 o Er36<br>E31 o Er31<br>E47 o Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9 | Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.                                               |                                                                                                                                              |

## CLEANING AND MAINTENANCE



Fig.1



Fig.2



Fig.3

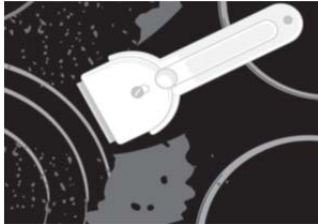


Fig.4

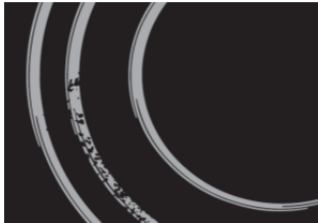


Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

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



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

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

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

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

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

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

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

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

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



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



**Chère Cliente,  
Cher Client,**

Cet appareil est destiné à un usage ménager.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés.

Lorsque cet appareil sera parvenu en fin de vie et que vous ne l'utiliserez plus, veillez à ce qu'il ne pollue pas l'environnement et remettez-le aux déchetteries ou aux services collectant les appareils ménagers usagés.

**Notice d'utilisation**

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Elle est rédigée pour différents modèles, et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. En l'absence de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

**Instructions de  
raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions de la notice jointe à l'appareil et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

**Plaque signalétique**

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sur la face inférieure de la table de cuisson.

**Le fabricant s'efforce d'apporter des améliorations continues. C'est pourquoi le texte et les illustrations de cette notice peuvent être modifiés sans préavis.**

**Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité                      | 32 |
| Installation                               | 33 |
| Raccordement au réseau électrique          | 34 |
| Caractéristiques techniques                | 35 |
| Fonctionnement                             | 37 |
| Fonctions de sécurité et messages d'erreur | 42 |
| Nettoyage et entretien                     | 43 |

## **CONSIGNES DE SECURITE**

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ils risqueraient de se brûler.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Surveillez les enfants s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.



- Sur une table de cuisson, les fritures à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez-les en permanence (surtout les frites). Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.



- Risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur l'appareil.



- N'utilisez pas votre appareil si elle est fêlée. Si une fente apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil. Risque de choc électrique.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- Ne posez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles et objets similaires sur l'appareil, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Il n'est pas possible de mettre l'appareil en marche avec un programmeur externe ou une télécommande.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas l'appareil chaud.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- En cas de dysfonctionnement, mettez immédiatement l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.
- Ne raccordez pas l'appareil au réseau électrique par l'intermédiaire d'une rallonge ou d'une multiprise, car elles n'offrent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe avec une prise multiple).
- Connectez l'appareil par un raccordement permanent.
- L'appareil (Appareil de la classe 3) doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au gaz et au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- Ne posez jamais de récipients vides sur les brûleurs.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Ne préparez jamais les aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitro.
- Avec le temps, la surface des plaques électriques en fonte et les collerettes peuvent se décolorer. Leur remise en état n'est pas couverte par la garantie.
- Si l'appareil est intégré dans un four avec un système pyrolytique, il ne doit pas être utilisé pendant le processus de pyrolyse car il peut déclencher sa protection contre la surchauffe.

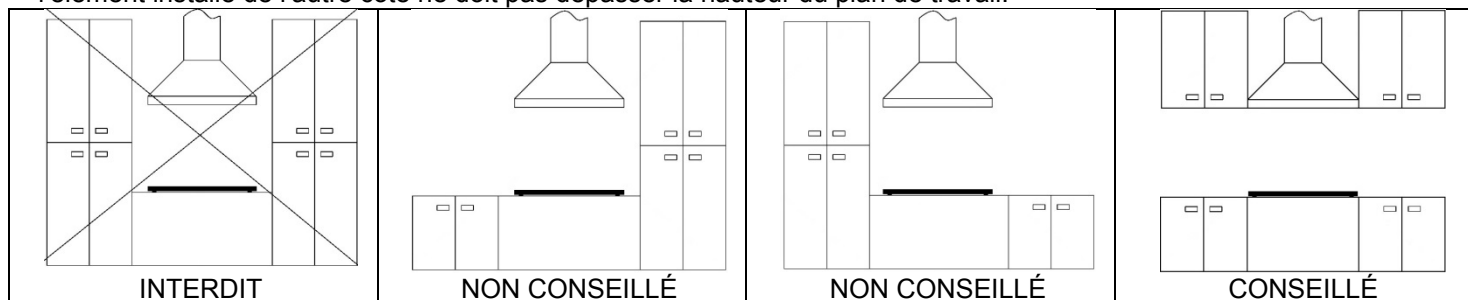


**Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.**

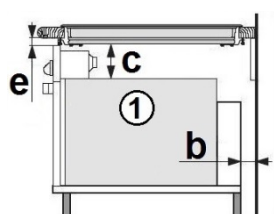
## INSTALLATION

### Consignes de sécurité

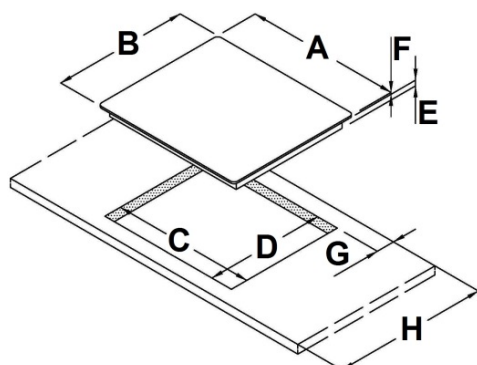
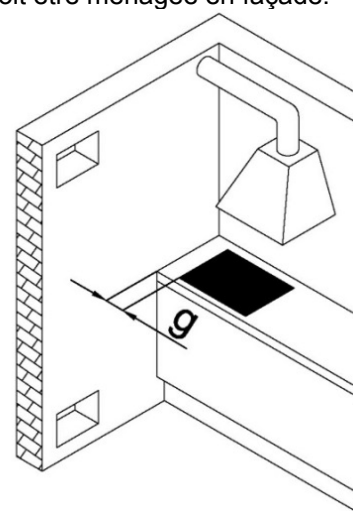
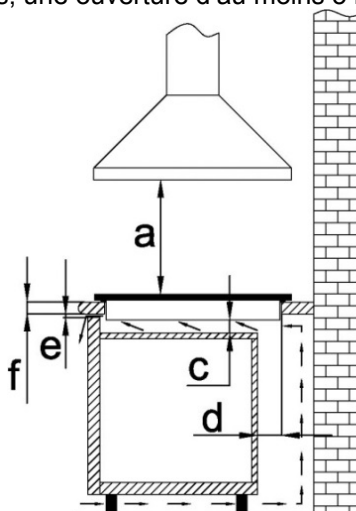
- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les placages et autres finitions du plan de travail doivent être assemblés avec un adhésif réfractaire (100°C), afin d'éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment.
- Idéalement, l'appareil doit être installé avec beaucoup d'espace de chaque côté. Étant donné sa classe de protection contre l'incendie, l'appareil peut être encastrée à côté d'un meuble plus haut que le plan de travail, mais dans ce cas, l'élément installé de l'autre côté ne doit pas dépasser la hauteur du plan de travail.



- Des profils de finition en bois massif ne peuvent être posés pas sur le plan de travail.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance entre ce meuble et l'appareil doit être au moins de 250mm.
- Toutes les dimensions et distances à prendre pour le bon fonctionnement de l'appareil sont indiqués dans les chiffres ci-dessous
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit comporter aucun tiroir. Si le meuble intègre une étagère, celle-ci doit être éloignée d'au moins 20 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas comme rangement.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés suffisamment haut pour ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être conforme aux instructions de montage de la hotte et ne pas être inférieure à 700 mm.
- Mettez en place les éléments muraux et la hotte aspirante avant d'installer l'appareil afin de ne pas l'endommager.
- Une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un réfrigérateur congélateur, d'un congélateur, d'un lave-linge, d'un lave-linge séchant ou d'un sèche-linge.
- Seuls les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement <sup>①</sup> peuvent être installés sous cette table de cuisson.
- Avant d'encastrer un four, il convient de retirer le panneau arrière du meuble de cuisine sur toute la largeur de la découpe destinée à la table de cuisson. Par ailleurs, une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.

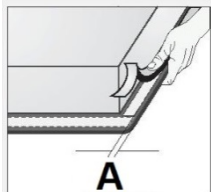


|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | ≥ 30 mm  |
| g | ≥ 250 mm |



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |

## Pose du joint en mousse (Table de cuisson en verre)



Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure du verre le joint en mousse fourni.

### N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !

#### Pour poser le joint, procédez de la façon suivante :

- Retirez la bande adhésive qui protège le joint ;
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure du verre, à A=2 ou 3 millimètres du bord. Le joint doit être collé sur tout le pourtour du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être réalisé que par un professionnel qualifié.
- Le dispositif de protection du système doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez ou retirez les cache-bornes.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, intercalez un dispositif de sectionnement omnipolaire entre l'appareil et le départ du circuit. Ce dispositif devra ouvrir les contacts pour tous les pôles, permettant ainsi une coupure totale en cas de surtension de catégorie III.
- Les pièces conductrices et isolées doivent être protégées de façon à éviter tout contact accidentel.



### ATTENTION !

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Raccordez-le selon la tension du réseau et en observant le schéma de connexion électrique fourni. Raccordez le conducteur de terre à la borne repérée par le symbole standard de mise à la terre.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble qui le protège contre l'arrachement accidentel.
- Après avoir effectué le raccordement, allumez tous les brûleurs pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.
- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, en raison de la température élevée de ce dernier durant le fonctionnement.

## Réglage de base des boutons de commande

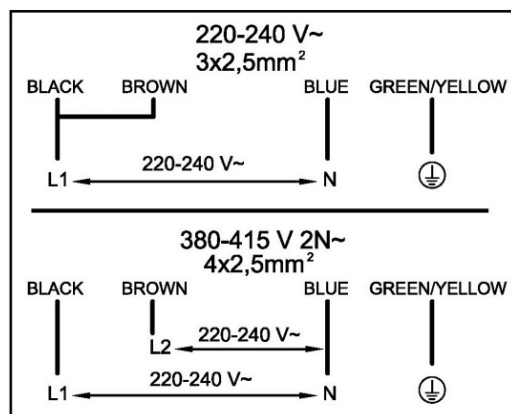
Au moment du raccordement au secteur, un réglage automatique des boutons de commande est effectué afin de garantir leur fonctionnement optimal. Tous les voyants s'allument pendant quelques secondes. Aucun objet ne doit se trouver sur le panneau de commande pendant le réglage des boutons de commande. Si c'est le cas, le réglage est interrompu jusqu'à ce que les objets soient enlevés. Pendant ce temps, la table de cuisson ne peut pas être utilisée.

## Schéma de connexion



### Câbles appropriés au raccordement: H05V2V2-F

|        |   |              |
|--------|---|--------------|
| PHASE  | L | MARRON       |
| TERRE  |   | JAUNE / VERT |
| NEUTRE | N | BLEU         |



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
|                          | 7334245                    |
|                          | 5 5 5 5                    |
| Tension d'alimentation   | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Fréquence d'alimentation | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub>         | 7400 W                     |

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| ⑤ | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|---|--------------------------------|

P= PUISSANCE MAXIMALE

## EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

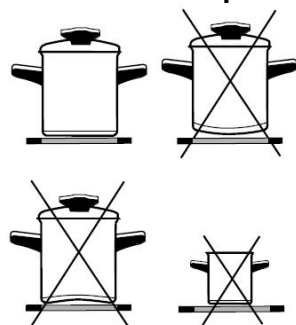
|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
|                               | 12 12       |
| TYPE DE TABLE DE CUISSON      | ENCASTRÉ    |
| N° ZONES INDUCTION            | 2           |
| EE <sub>PLAN ÉLECTRIQUE</sub> | 189,6 Wh/kg |

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| ZONE ÉLECTRIQUE | EC <sub>ZONE ÉLECTRIQUE</sub> |
| ⑫ 18,9x24,5 cm  | 189,6 Wh/kg                   |

## Principe de fonctionnement

- La table de cuisson se compose de foyers à induction hautes performances. La chaleur est directement produite dans le fond de la casserole, c'est-à-dire exactement là où on en a besoin, sans pertes inutiles dans la surface en vitrocéramique. Cette méthode consomme par conséquent beaucoup moins d'énergie que les plaques conventionnelles qui doivent être chauffées.
- La surface en vitrocéramique n'est pas chauffée directement, mais est chauffée par la chaleur dégagée par la casserole. Cette chaleur (encore perceptible après l'extinction des foyers) est appelée «chaleur résiduelle» **H**. L'échauffement d'un foyer à induction est assuré par une bobine d'inductance située sous la surface en vitrocéramique et qui génère un champ magnétique régulier, provoquant dans le fond de la casserole (en métal ferromagnétique) des courants de Foucault qui font chauffer la casserole.

## Casseroles adaptées



- La table à induction fonctionne parfaitement si vous utilisez des casseroles adaptées.
- Les casseroles et poêles doivent être posées au centre du foyer pendant la cuisson.
- Les casseroles adaptées à l'induction sont en acier ou avec revêtement acier. Les poêles en acier à fond en cuivre ou en aluminium ainsi que les casseroles en verre ne conviennent pas à la cuisson à induction.
- Les autocuiseurs doivent être surveillés jusqu'à ce qu'ils atteignent la bonne pression. Après sa mise en marche, le foyer fonctionne à la puissance maximale. Celle-ci peut être réduite en fonction des indications du fabricant de la casserole à l'aide des boutons de commande correspondants.
- **A l'achat, choisissez impérativement des casseroles et poêles portant la mention «Induction».**

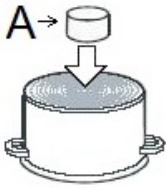
| FOYERS                                                        | MINI. FOND DE LA POÊLE | MAXI. FOND DE LA POÊLE |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| 184x220 mm<br>(Foyer individuel)                              | Ø 115 mm               | Ø 180 mm               |
| 184x220 mm<br>(Foyer individuel) avec<br>fonction double zone | Ø 135 mm               | Ø 180 mm               |
| 184x220 mm<br>(Foyer double) avec<br>fonction double zone     | 2 Foyers               | -                      |
|                                                               | 4 Foyers               | Ø 330 mm               |
|                                                               |                        | 380x220 mm             |
|                                                               |                        | Ø 400 mm               |

**Remarque:**

Une fois la fonction double zone activée, le foyer peut être utilisé de deux manières:

- avec deux casseroles
- avec une seule casserole

Le chauffage dure plus longtemps en cas d'utilisation de casseroles dont le fond est plus grand que le diamètre maximum recommandé, car la chaleur se répartit en partant du centre de la casserole, vers les bords. Dans ce cas, la répartition de la chaleur est également très irrégulière.

**Test magnétique**

Vous pouvez aisément vérifier à l'aide d'un petit aimant **A** si le fond de la poêle est magnétique. N'utilisez que des casseroles et poêles dont le fond est magnétique (l'aimant est attiré).

**Reconnaissance de casserole**

L'un des avantages des tables à induction est la reconnaissance de casseroles. En l'absence de casserole sur la table à induction ou en présence de casseroles de diamètre inférieur à celui du foyer, aucune énergie n'est gaspillée. Après la mise en marche de la

table de cuisson, le symbole  s'allume sur le panneau de commande. Si vous posez une casserole sur le foyer dans les 10 minutes qui suivent la mise en marche, celle-ci est détectée et le foyer chauffe à la température réglée.

Dès que vous enlevez la casserole du foyer, l'alimentation en énergie s'arrête. Le foyer reconnaît également les casseroles de petit diamètre et réduit en conséquence l'énergie consommée pour chauffer le fond de la casserole.

**La table de cuisson s'abîme**

- si elle reste vide après la mise en marche ou si vous y posez une casserole vide,
- si vous utilisez des casseroles non adaptées (p. ex. avec un fond non plat ou un **diamètre trop petit**).
- N'utilisez pas de casseroles en terre cuite, car celles-ci pourraient rayer la surface en vitrocéramique.
- Avant de poser la casserole sur la table de cuisson, vérifiez que celle-ci est parfaitement sèche afin de garantir une bonne transmission de la chaleur et d'éviter tout endommagement.
- Pour cuire et rôtir, utilisez des poêles et casseroles ferromagnétiques, c'est-à-dire en acier ou à revêtement acier. La table à induction ne fonctionne qu'avec ce type de casseroles.

La puissance des foyers est divisée en neuf niveaux.

Ce tableau contient quelques exemples pour les différents réglages.

| Puissance | Application                                                     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------|
| 0         | Eteindre, utiliser la chaleur résiduelle                        |
| 1-2       | Chauffe-plats, cuisson de petites portions                      |
| 3         | Mijoter (poursuite lente de la cuisson après un fort chauffage) |
| 4-5       | Cuisson lente de grandes quantités                              |
| 6         | Faire revenir, rissoler                                         |
| 7-8       | Rissoler                                                        |
| 9         | Début de la cuisson, rôtir                                      |
| A         | Chauffage rapide automatique                                    |
| P         | Puissance maximale pour la préparation de grandes quantités     |

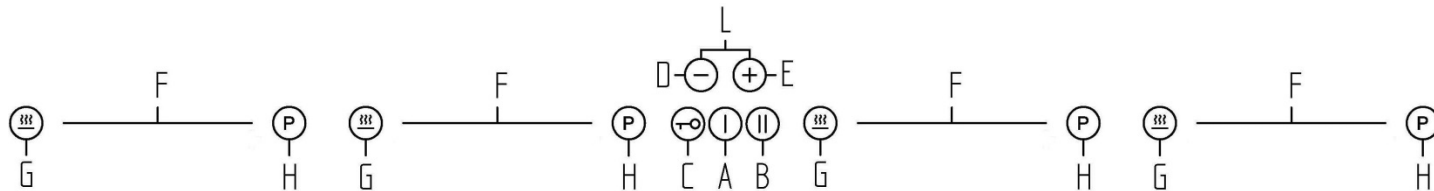
**Puissances de cuisson****Conseils en économie d'énergie**

- Avant d'acheter des casseroles, vérifiez que le diamètre indiqué concerne le couvercle et est supérieur à celui du fond.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en énergie, car ils permettent de réduire le temps de cuisson grâce à la haute pression. Cette réduction du temps de cuisson permet également de conserver les vitamines.
- Veillez toujours à ce que la quantité de liquide dans l'autocuiseur soit suffisante, sous peine de surchauffe et d'endommagement de l'autocuiseur et de la table de cuisson.
- Utilisez toujours les couvercles assortis aux casseroles.
- Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité d'aliments à préparer. L'utilisation de casseroles remplies à moitié entraîne un gaspillage d'énergie.

## FONCTIONNEMENT

- Après la mise en marche de la table de cuisson vitrocéramique, tous les voyants s'allument brièvement. La table de cuisson est prête.
- La table de cuisson est dotée de boutons électroniques qui s'allument quand vous les touchez pendant plus d'une seconde.
- L'activation des boutons est confirmée par un signal acoustique.
- Ne posez pas d'objets sur les boutons (message d'erreur ).
- Veillez à ce que le panneau de commande reste toujours propre.

### Éléments de commande



- A. Bouton de mise en marche/arrêt de la table de cuisson
- B. Pause
- C. Sécurité
- D. Minuterie (-)
- E. Minuterie (+)
- F. Sélectionneur
- G. Chauffe-plats
- H. Booster
- L. Minuteur

### Sélectionneur

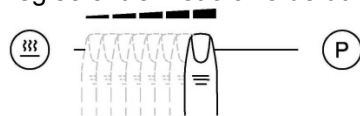
|                                                                                                                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                                                                                              |                    |
|  —————    | 0                  |
|                                                                                            |                    |
|  —————  | Puissance moyenne  |
|                                                                                            |                    |
|  —————  | Puissance maximale |

### Mise en marche de la table de cuisson

- Appuyez pendant au moins 1 seconde sur le bouton .
- La table de cuisson est en marche et tous les voyants de puissance affichent .
- **Le réglage suivant doit être effectué dans un délai de 10 secondes. Sinon, la table de cuisson s'éteint.**

### Mise en marche du foyer

Après avoir mis la table de cuisson en marche en touchant le bouton , vous pouvez sélectionner le foyer voulu dans un délai de 10 secondes. La puissance de cuisson peut être réglée entre 1 et 9 à l'aide du sélecteur du panneau de commande.



- La puissance correspondant à la position de votre doigt est réglée lorsque vous posez votre doigt sur le sélecteur. Le nombre de points correspondant s'allume au-dessus du sélecteur.
- déplacez votre doigt sur le sélecteur pour régler la puissance voulue: vers la droite pour augmenter la puissance, vers la gauche pour la réduire.
- Lorsque vous enlevez votre doigt, le foyer chauffe jusqu'à la puissance réglée.

Le démarrage automatique de la cuisson s'active lorsque vous touchez le sélecteur pendant au moins 3 secondes (voir le chapitre Démarrage automatique de la cuisson).

### Eteindre le foyer

- Le foyer sélectionné doit être en marche.
- Touchez l'extrémité gauche du sélecteur pour régler la puissance sur . La désactivation est confirmée par un signal acoustique.

## Eteindre la table de cuisson

- Touchez le bouton ①.
- Un signal acoustique retentit et tous les voyants s'éteignent, sauf ceux de la chaleur résiduelle **H**.
- La désactivation de la table de cuisson avant la fin de la cuisson permet d'économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

## Verrouillage du panneau de commande

La fonction de sécurité permet de verrouiller la table de cuisson.

### Verrouillage

- La table de cuisson doit être en marche.
- Touchez le bouton ② pendant environ 1 seconde, jusqu'à ce que la LED au-dessus de la touche s'allume. Le verrouillage est activé.
- La fonction de sécurité protège tous les boutons contre une activation involontaire. Seuls les boutons ① et ② ne sont pas verrouillés.
- Lorsque vous éteignez la table de cuisson alors que le verrouillage est actif, celui-ci reste actif jusqu'à la prochaine mise en marche.
- Les signaux sonores indiquant la fin de la minuterie peuvent être désactivés à l'aide des touches ③ ou ④ sans qu'il soit nécessaire de désactiver le verrouillage.

### Déverrouillage

- La table de cuisson doit être en marche.
- Touchez le bouton ② pendant environ 1 seconde; le déverrouillage du panneau de commande est confirmé par un court signal sonore.

## Verrouillage parental

Cette fonction ne peut être activée/désactivée qu'après avoir allumé la plaque de cuisson avec ①

### Activation

- Appuyez simultanément sur ② et ⑤, puis appuyez à nouveau sur ②.
- La fonction est active et tous les écrans affichent **L**.
- La commande de la plaque de cuisson reste verrouillée et s'éteint automatiquement après 10 secondes.

**Le verrouillage parental désactive toutes les touches sauf ①. Une fois activé, l'électronique reste verrouillée même si la commande est désactivée et réactivée encore.**

### Désactivation

- Avant 10 secondes, appuyez simultanément sur ② et ⑤, puis appuyez à nouveau sur ⑤.
- La fonction n'est pas active.

### Déverrouillage singulier (pour événement de cuisson singulier)

- Appuyez simultanément sur ② et ⑤.
- Le verrouillage parental est désactivé pour la session de cuisine.
- Après la mise hors tension de la plaque de cuisson, le verrouillage parental est réactif et donc actif lors de la remise en marche de la plaque de cuisson.

## Pause

**Cette fonction ne peut être activée que si au moins un foyer est en marche.**

**La fonction Pause peut également être activée en présence de certaines erreurs sur le foyer. Les messages d'erreur disparaissent alors. L'affichage de la chaleur résiduelle et les messages spéciaux **A**, **P** ou **U** disparaissent également, la fonction Pause étant prioritaire. En cas d'erreur générale pendant la pause, la commande s'éteint et annule la fonction Pause.**

### Activation

- Touchez le bouton ⑥ pendant au moins 1 seconde, jusqu'à ce que la Led au-dessus de la touche s'allume et que tous les voyants affichent **II**.

### Pendant la fonction Pause

- Les minuteries en cours s'arrêtent et reprennent après l'annulation de la pause.
- Le préchauffage automatique et la fonction Booster s'arrêtent.
- Le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation de la durée d'utilisation se poursuivent.
- Les autres fonctions à LED (minuterie, circuits multiples, etc.) continuent à s'afficher selon leur état.

**La fonction Pause dure maximum 10 minutes. Si elle n'est pas annulée au bout de ce délai, la commande s'éteint.**

**Le foyer peut être mis en marche et arrêté à tout moment à l'aide du bouton ❶ ce qui entraîne l'annulation éventuelle de la fonction Pause.**

#### **Interruption**

- Touchez le bouton ❷, jusqu'à ce que les LED au-dessus du sélecteur du foyer concerné s'allument.
- Dans un délai de 10 secondes, touchez le sélecteur du foyer allumé et déplacez votre doigt vers la droite ou la gauche. La LED au-dessus de la touche Pause s'éteint et la table de cuisson retrouve son état d'origine avant l'activation de la Pause.

#### **Rétablir**

Cette fonction permet de rétablir rapidement les réglages précédents après, par exemple, une désactivation involontaire de la commande avec le bouton ❶. Après la désactivation, l'utilisateur dispose de 6 secondes pour remettre la table de cuisson en marche et de 6 secondes supplémentaires pour actionner le bouton ❷. La fonction de rétablissement ne peut être utilisée que si au moins un foyer est en marche (puissance > 0), que le verrouillage des touches soit actif ou non.

#### **Indicateur de chaleur résiduelle**

La table de cuisson vitrocéramique dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle **H**. Le foyer n'est pas chauffé directement, mais indirectement par la chaleur dégagée par la casserole. Une fois le foyer éteint, le voyant **H** reste allumé tant qu'il reste de la chaleur résiduelle, que vous pouvez utiliser pour maintenir des aliments au chaud ou décongeler des aliments.

Le foyer est encore tiède quand le voyant **H** s'éteint.



Attention! Risque de brûlure!

#### **Booster**

Certains foyers peuvent être chauffés avec une très forte puissance, pour un début de cuisson très rapide. Vous pouvez ainsi chauffer rapidement de grandes quantités. La fonction Booster reste active pendant 10 minutes. Le foyer passe alors automatiquement à la puissance 9.

Lorsqu'un foyer fonctionne avec la fonction Booster, la puissance des autres foyers est limitée. Leur voyant alterne alors entre la puissance réglée et la puissance réelle limitée en raison de l'activation de la fonction Booster sur l'autre foyer.

#### **Activation**

- Pour activer la fonction Booster, toucher le bouton ❸ du foyer voulu.
- Le symbole **P** s'affiche sur le panneau de commande.

#### **Désactivation anticipée**

- Toucher le sélecteur du foyer concerné et déplacer le doigt: Jusqu'à ❹ pour éteindre le foyer ou jusqu'à la puissance voulue.



#### **SYSTÈME DE GESTION PUISSANCE**

Le système de gestion de l'énergie répartit la puissance entre les zones de cuisson disponibles disposées par paires (comme affiché dans les figures sur le côté), fournissant ainsi une puissance maximale sur une zone de cuisson et réduisant automatiquement la puissance disponible pour l'autre. L'affichage de la deuxième zone de cuisson alterne, pendant quelques secondes, la puissance de cuisson choisie et la puissance limitée.



**Dans certaines circonstances, la fonction de réglage puissance Extra peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la plaque de cuisson.**

#### **Démarrage automatique de la cuisson**

Une fois cette fonction activée, le foyer concerné chauffe à la puissance maximale avant de retourner automatiquement à la puissance réglée. Le démarrage automatique de la cuisson peut être réglé pour chaque foyer et chaque puissance, à l'exception de la puissance «9», qui chauffe toujours à la puissance maximale.

#### **Activation**

- Touchez un endroit quelconque du sélecteur pendant au moins 3 secondes sur le panneau de commande du foyer concerné.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- Le symbole **A** s'affiche pour indiquer l'activation du démarrage automatique de la cuisson. La puissance réglée indique la valeur à laquelle le foyer chauffera à la fin du démarrage automatique de la cuisson.
- Le panneau de commande affiche en alternance **A** et la puissance réglée.
- Lorsque la durée indiquée dans le tableau est écoulée, la fonction s'éteint et l'affichage **A**

disparaît. Le démarrage automatique de la cuisson peut être désactivé à tout moment par modification de la puissance.

| Puissance                            | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|--------------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Durée de la fonction autom.(minutes) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

## Foyer double zone



Cette fonction permet de commander deux foyers de **même diamètre** et de **même puissance**. Ils sont alors activés en même temps et gérés par le biais d'un seul panneau de commande.

### Activation

- Que les deux foyers soient réglés sur différentes puissances ou qu'ils soient tous deux éteints:
- Touchez le sélecteur des deux foyers en même temps:
  - 1 et 2
  - 3 et 4
- Les deux foyers chauffent alors en même temps et les LED situées à droite des deux panneaux de commande s'allument. La puissance s'affiche sur le panneau de commande, alors que l'affichage du foyer sélectionné s'éteint.
- Cette fonction est compatible avec la fonction minuteur. La LED des panneaux de commande des deux foyers s'allume. Par contre, il n'est pas possible d'activer la fonction Booster pour les deux foyers.
- Le foyer double zone s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes en l'absence de casserole sur l'un des deux foyers. Le foyer non utilisé s'éteint, alors que le foyer sur lequel une casserole a été détectée reste en marche avec la puissance réglée.

### Désactivation

- Touchez simultanément les panneaux de commande des deux foyers (comme pour activer le foyer double zone).
- La fonction est désactivée. Les panneaux de commande des deux foyers affichent  et peuvent à nouveau être programmés.

## Chauffe-plats

Cette fonction permet de maintenir au chaud des plats déjà cuits. Elle peut également être utilisée pour décongeler ou faire mijoter des aliments.

### Activation

- Touchez le bouton  du foyer concerné. La fonction est activée dans le mode «décongélation». ;
- Touchez à nouveau le bouton  pour activer la fonction «Chauffeplats». ;
- Si vous touchez une troisième fois le bouton  la fonction «Mijoter» s'active ;
- La fonction Chauffe-plats s'annule quand vous actionnez une nouvelle fois le bouton .

## Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols , or  in case there is any remaining heat left.

| Power setting                                                                       | Minutes lapse prior safety switch off |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | 480                                   |
|  | 480                                   |
|  | 480                                   |
| 1                                                                                   | 516                                   |
| 2                                                                                   | 402                                   |
| 3                                                                                   | 318                                   |
| 4                                                                                   | 258                                   |
| 5                                                                                   | 210                                   |
| 6                                                                                   | 138                                   |
| 7                                                                                   | 138                                   |
| 8                                                                                   | 108                                   |
| 9                                                                                   | 90                                    |
| P                                                                                   | 10                                    |

Exemple: réglez le foyer sur la puissance 5 et laissez- le chauffer avec ce réglage. Si vous ne modifiez pas la puissance, la fonction de sécurité éteint le foyer au bout de 210 minutes.

## Protection surchauffe

La table à induction est dotée d'une protection contre la surchauffe, qui protège l'électronique. La protection contre la surchauffe fonctionne sur plusieurs niveaux. Lorsque la température du foyer atteint une valeur très élevée, le ventilateur biétagé se met en marche. Si cela ne suffit pas, la fonction Booster est désactivée. La température de cuisson de certains foyers diminue alors ou la protection surchauffe se déclenche et éteint tout. Vous disposez à nouveau de la puissance maximale des foyers une fois que la surface a refroidi.

## Minuteur

Le minuteur de la table à induction facilite la surveillance du temps de cuisson.

### Réglage du temps

- La table à induction doit être en marche et le foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur doit être en service.
- Touchez simultanément les boutons  et . **0.00** s'affiche. Le symbole d'horloge  s'allume à droite du premier panneau de commande en partant de la gauche.
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons  et , pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez régler une durée. La  ne s'allume que si le foyer est en marche.
- Dans un délai de 10 secondes après avoir touché les boutons  et  réglez la durée du minuteur en touchant les boutons  ou .
- La durée réglée peut être affichée de la manière suivante:
  - En minutes et secondes, jusqu'à maximum 9 minutes et 59 secondes.
  - En heures et minutes, jusqu'à maximum 9 heures et 59 minutes. Dans ce cas, **min** s'affiche sous la durée.

**La durée de cuisson peut être réglée individuellement pour chaque foyer.**

### Modifier la durée de cuisson réglée

- La durée de cuisson peut être modifiée à tout moment pendant la marche.
- Touchez simultanément les boutons  et .
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons  et  pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez modifier la durée de cuisson. Le foyer sélectionné est indiqué par la  sur la droite du panneau de commande;
- Touchez les boutons  ou .
- Si vous ne modifiez pas le réglage dans les 10 secondes suivant l'actionnement des boutons  et  le minuteur conserve la durée réglée auparavant.

### Temps restant

- C'est toujours le plus petit temps restant qui s'affiche sur le panneau de commande (le symbole d'horloge  à droite du panneau de commande du foyer concerné est plus clair que les autres).
- Touchez simultanément les boutons  et .
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons  et  pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez afficher le temps restant. Le foyer sélectionné est indiqué par la  sur la droite du panneau de commande;
- Le temps restant pour le foyer sélectionné s'affiche.

### Eteindre le minuteur

Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal retentit et le foyer s'éteint. Pour arrêter le signal sonore, toucher le bouton  ou . Sinon, il s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

### Arrêt du minuteur avant la fin de la durée réglée

- Touchez simultanément les boutons  et .
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons  et  pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez désactiver la durée réglée. Le foyer sélectionné est indiqué par la  sur la droite du panneau de commande;
- Touchez le bouton  jusqu'à ce que la valeur **0** s'affiche.
- Le symbole d'horloge à droite du panneau de commande concerné s'éteint et le minuteur automatique est désactivé.

## Fonction de rappel

L'affichage du temps peut être utilisé comme fonction de rappel, même s'il est déjà utilisé pour le réglage du temps de cuisson.

### Réglage de la fonction de rappel

Quand la table de cuisson est éteinte:

- Touchez le bouton ①
- Touchez simultanément les boutons  et  pour activer le minuteur. **0.00** s'affiche.
  - Si un foyer est allumé, le symbole d'horloge  s'affiche sur le côté droit du panneau de commande du premier foyer allumé.
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons  et  pour activer la fonction de rappel. Le symbole concerné  s'affiche entre les boutons  et .
  - Si aucun foyer n'est allumé, le symbole de la fonction de rappel s'affiche.
- Pour afficher la durée réglée, toucher les boutons  ou ;
- La fonction de rappel peut être réglée soit en minutes et secondes, soit en heures et minutes.

### Désactivation

Une fois le temps réglé écoulé, un signal retentit. Pour l'arrêter, toucher les boutons  ou . Sinon, il s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Arrêt de la fonction de rappel avant la fin de la durée réglée:

- Touchez simultanément les boutons  et .
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons  et  pour sélectionner la fonction de rappel. Le symbole correspondant  s'allume.
- Touchez le bouton  jusqu'à ce que la valeur **0** s'affiche. La fonction de rappel est désactivée.

## FONCTIONS DE SÉCURITÉ ET MESSAGES D'ERREUR

- Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.
- Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon secteur.
- Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque de choc électrique ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.
- En cas de défauts ou problèmes mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.
- Les prestations du Service Après-Vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement non conforme ou à une utilisation incorrecte, l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

| CODE D'ERREUR                                                                                                      | DESCRIPTION DE L'ERREUR                                                                                                                  | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 or Er03 or<br> + bip continu | Actionnement continu des boutons (TOUCHES) pendant plus de 10 secondes dû à la présence d'objets ou liquides sur le panneau de commande. | Enlevez les objets et/ou le liquide et nettoyez la surface en verre. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur. |
| L                                                                                                                  | Aucune erreur!<br>Verrouillage parental activé.                                                                                          | Désactiver le verrouillage parental.                                                                                                                                                            |
|                                  | Poêle inappropriée.                                                                                                                      | Utiliser une poêle appropriée. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance technique agréé - spécifiez le code d'erreur.                                                          |
| E8                                                                                                                 | Vitesse du ventilateur incorrecte; erreur sur le ventilateur de droite ou de gauche.                                                     | Evacuation bouchée, p. ex. par du papier. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.                            |

|                                                                                                                        |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E21 o Er21<br>E22 o Er22<br>E20 o Er20<br>E36 o Er36<br>E31 o Er31<br>E47 o Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9 | <p>Veillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Fig.1

La surface en vitrocéramique doit être nettoyée après chaque utilisation, car toutes les taches non éliminées brûlent et s'incrusteront sur la surface chaude. Pour le nettoyage quotidien, utilisez un produit spécial formant un film antialissant. Avant chaque utilisation, enlevez les restes de poussière de la surface en vitrocéramique et les restes de saleté du fond de la casserole afin d'éviter de rayer les foyers (fig. 1).



N'utilisez pas d'éponges en acier ou de produit à récuser, car ils pourraient rayer la surface.

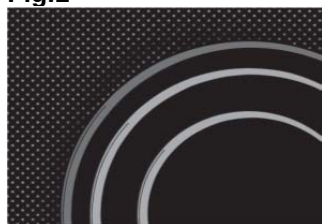


Fig.2

Les produits à pulvériser ou les nettoyeurs non adaptés peuvent également attaquer la surface (fig. 1 et fig. 2).

Les nettoyeurs agressifs, éponges en acier et fonds de casseroles encrassés peuvent attaquer les inscriptions (fig. 2). Enlever les petites particules de saleté à l'aide d'un carré vaisselle humide. Les fonds de casseroles et poêles doivent être secs avant d'être posés sur la table à induction (fig. 3).

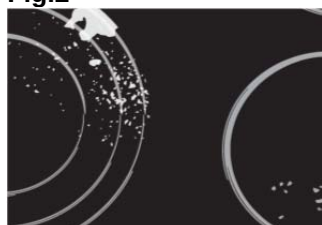


Fig.3

Les taches d'eau peuvent être supprimées avec une solution de vinaigre, qui ne doit cependant pas être utilisée sur le cadre de certains modèles, car elle leur ferait perdre leur brillant. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou à pulvériser pour enlever les résidus de calcaire (fig. 3).

Pour enlever les résidus coriaces, utilisez un produit spécial pour surfaces en vitrocéramique. Suivez les instructions du fabricant du produit.

Enlevez tous les résidus de produit de nettoyage de la surface en vitrocéramique afin de ne pas la rayer (fig. 3).



Fig.4

Supprimer les résidus coriaces ou incrustés à l'aide d'un grattoir vitrocéramique. Ne posez pas la poignée en plastique du grattoir sur la plaque chaude (fig. 4).

Utilisez le grattoir avec précaution pour ne pas vous blesser! Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager durablement la surface en vitrocéramique (fig. 5). Il est par conséquent impératif d'éliminer immédiatement avec le grattoir les restes de sucre, même s'ils sont encore chauds (fig. 4).



Fig.5

Les changements de couleur de la surface en vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement ou la stabilité de la table à induction. Ils sont dus à l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium ou à la présence de restes de nourriture sur le fond des casseroles et ne peuvent être supprimés qu'avec beaucoup de difficulté.



Toutes les modifications décrites cidessus sont purement esthétiques et n'ont aucune influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. Elles ne peuvent pas faire l'objet d'une garantie.



**Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde**

Dieser Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.  
Zum Verpacken unserer Geräte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.  
Sobald die Lebensdauer Ihres Geräts abgelaufen ist, sorgen Sie dafür, dass die Umwelt mit dem ausgedienten Gerät nicht belastet wird und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte.

**Gebrauchsanleitung**

Die Gebrauchsanleitung ist für den Benutzer bestimmt und beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Diese Anleitung wurde für verschiedene Gerätetypen verfasst, deswegen können auch einige Funktionen beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält.

Diese Gebrauchsanleitung gilt nur, wenn das Symbol des jeweiligen Landes auf dem Gerät angebracht ist. Falls das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die technischen Hinweise für den Umbau des Geräts gemäß den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

**Anschlusshinweise**

Der Anschluss des Geräts ist in Einklang mit den beigelegten Hinweisen und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften und Normen durchzuführen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

**Typenschild**

Das Typenschild mit allen Daten des Geräts ist auf der Unterseite der Kochmulde angebracht.

**Der Hersteller bemüht sich um kontinuierliche Verbesserungen. Aus diesem Grund können Text und Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.**

**Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.**

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Wichtige hinweise                         | 46 |
| Einbau                                    | 47 |
| Anschluss an das stromversorgungsnetz     | 48 |
| Technische daten                          | 49 |
| Betrieb                                   | 51 |
| Sicherheitsfunktionen und fehlermeldungen | 57 |
| Reinigung und pflege                      | 58 |

## **WICHTIGE HINWEISE**

- Das Gerät und seine frei zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß, deswegen sollten Sie das Berühren der Heizelemente vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie sind die ganze Zeit unter der Aufsicht von Erwachsenen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, sich in der Nähe des Geräts aufzuhalten. Erklären Sie ihnen die Risiken der Verbrennungsgefahr.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollen mit dem Gerät nicht spielen.
- Kinder sollen ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.



- Unbeaufsichtigtes Kochen oder Braten mit Öl oder Fett kann gefährlich sein, weil sich überhitztes Fett auf dem Kochfeld plötzlich entzünden und einen Brand verursachen kann, deswegen sollten Sie die Zubereitung von solchen Speisen (z.B. pommes frites) ständig beaufsichtigen. Versuchen Sie nicht, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie die Kochzone sofort aus und bedecken Sie die Brandstelle mit einem Topfdeckel von entsprechender Größe oder mit einer feuchten Plane.



- Brandgefahr! Auf dem Kochfeld keine Gegenstände aufbewahren.



- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls im Kochfeld Risse oder Sprünge sichtbar sind, müssen Sie sofort die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Auf dem Kochfeld keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Gabeln, Topfdeckel und Ähnliches) stellen, weil diese sehr heiß werden können.
- Das Kochfeld kann nicht durch externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme aktiviert werden.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht zur Beheizung des Raumes.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel dieser Geräte nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände, Materialien oder Stoffe wie z. B. Reinigungsmittel, Sprays u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Netz trennen und den nahegelegenen Kundendienst anrufen.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Das Kochfeld nicht mit Verlängerungskabeln mit mehreren Steckdosen an das Stromversorgungsnetz anschließen, weil diese keine entsprechende Sicherheit gewährleisten (es kann zur Überhitzung des Verlängerungskabels kommen).
- Schließen Sie das Gerät mit einem fixen Anschluss an das Stromversorgungsnetz an.
- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte und der Anschluss an das Strom- dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/Kochstellen.
- Verwenden Sie das Glas nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Glas zerkratzen.
- Die Zubereitung von Speisen in dünnen Aluminium- und Kunststoffbehältern auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochzone stellen.
- Nach längerer Verwendung von Gusseisenplatten, können sich die Kochmulde und der Rand der Kochzone verfärben. Ein diesbezüglicher Eingriff des Kundendienstes wird nicht durch die Garantie gedeckt.
- Wenn das Gerät über einem Ofen mit Pyrolyseanlage eingebaut ist, sollte es nicht während des Pyrolyseprozesses betrieben werden, da sonst der Überhitzungsschutz ausgelöst werden könnte.

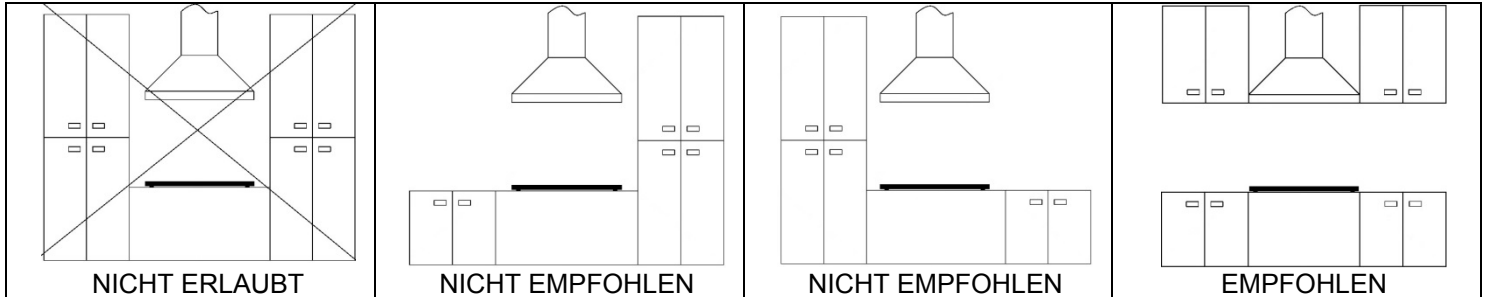


**Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausgediente Gerät muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produktes helfen Sie mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.**

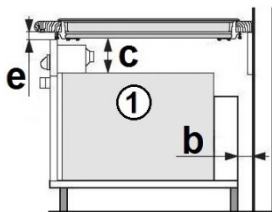
## EINBAU

### Wichtige Hinweise

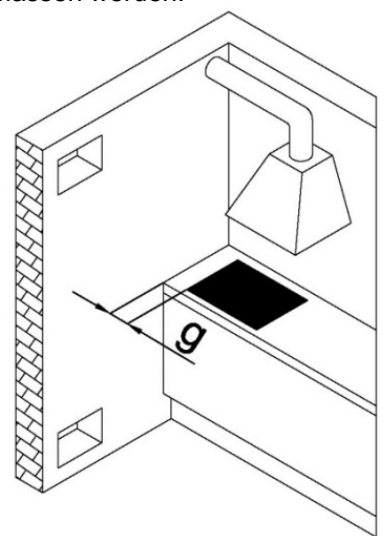
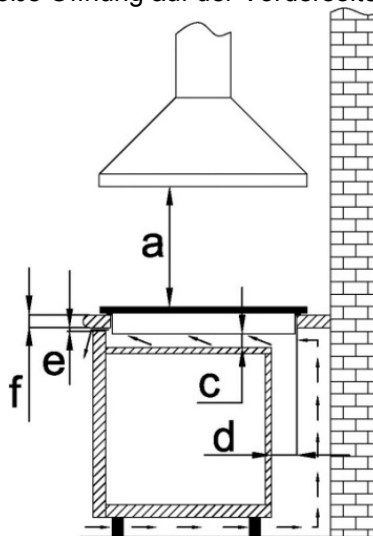
- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beschichtung der Küchenmöbel, in welche die Kochmulde eingebaut werden soll, müssen mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit der Materialien zu Farb- und Formänderungen kommen.
- An jeder Seite des Geräts soll genug freier Platz zur Verfügung stehen. An der Rückseite des Geräts kann eine Wand sein, an einer Seite des Geräts kann eine Wand oder ein Küchenhochschrank sein. Auf der anderen Seite sollte keine Einheit oder Trennwand höher sein als das Kochfeld.

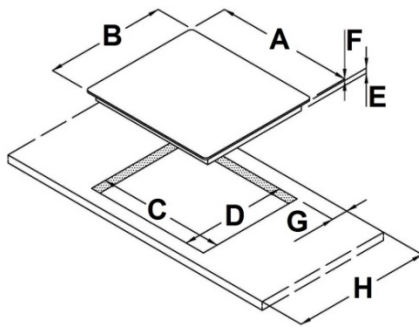


- Die Verwendung von Dekorplatten oder Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nicht zulässig.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement soll mindestens 250 mm betragen.
- Alle Dimensionen und Abstände, die für eine störungsfreie Funktion des Geräts notwendig sind, sind auf den Abbildungen unten dargestellt.
- Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Falls das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 20mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Falls die Anweisungen des Herstellers nicht verfügbar sind oder brennbare Gegenstände (z. B. Schienen für Utensilien, Hängeschränke usw.) oberhalb des Geräts angebracht sind, der Mindestabstand beträgt 800 mm.
- Installieren Sie Hängeschränke oder eine Dunstabzugshaube vor der Montage des Geräts, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Auf der Vorderseite muss ein mindestens 5 mm großer Spalt freigelassen werden.
- Das Gerät darf nicht, über einem Kühlschrank, einer Kühl-Gefrierkombination, einem Gefrierschrank, Geschirrspüler, einer Waschmaschine oder Waschmaschine-/Trockner-Kombination oder Wäschetrockner installiert werden.
- **Unter der Kochmulde dürfen nur mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen eingebaut werden** ①.
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 5 mm große Öffnung auf der Vorderseite freigelassen werden.



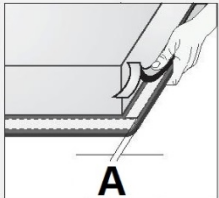
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | ≥ 30 mm  |
| g | ≥ 250 mm |





|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |

### Montage der Schaumdichtung (für Glas-Geräte)



Vor dem Einbau des Geräts in die Öffnung der Küchenplatte, muss auf die Unterseite der Glas die dem Gerät beigelegte Schaumdichtung geklebt werden.

**Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

**Montieren Sie die Dichtung auf die Kochmulde wie folgt:**

- Schutzfolie von der Dichtung abziehen.
- Dichtung auf die Unterseite der Kochmulde kleben und zwar **A=2** bis 3 mm vom Rand entfernt; die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken.
- Bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glaskeramikoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

### ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

- Der Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzvorrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung der Hausinstallation übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung ist von einem qualifizierten Fachmann mit einem Messinstrument zu überprüfen!
- Das Typenschild mit allen Daten ist auf der unteren Seite der Kochmulde angebracht.
- Bei einer festen Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz, ist eine allpolige Trennvorrichtung zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz zu installieren. Diese Trennvorrichtung muss über eine Kontakttrennung an allen Polen verfügen und bei Vorfällen der Überspannungskategorie III die volle Trennung vom Netz gewährleisten.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor direktem Kontakt geschützt sein.



- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchzuführen; vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit den Daten der Hausinstallation übereinstimmen!
- Der Schutzleiter ist an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anzuschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor ungewolltem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss das Gerät ca. drei Minuten lang alle Kochzonen/Kochbrenner ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.
- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden, in einem solchen Fall verliert die Garantie ihre Gültigkeit.
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts ist so zu verlegen, dass es die Hinterseite der Kochmulde nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.

### Grundeinstellung der Schaltflächen

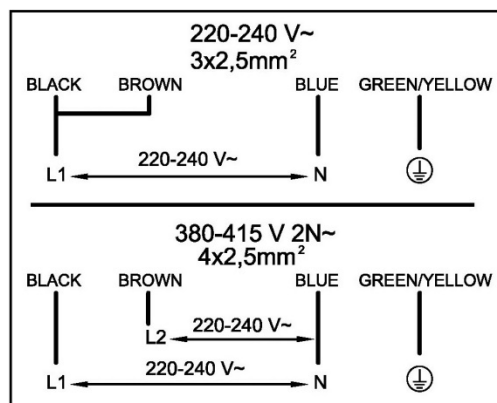
Beim Anschluss an die Stromversorgung wird automatisch eine Grundeinstellung der Schaltflächen vorgenommen, um deren optimale Funktion sicherzustellen. Sämtliche Anzeigen leuchten für einige Sekunden auf. Während der Schaltflächeneinstellung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Bedienfeld befinden. Andernfalls wird die Einstellung unterbrochen, bis die Gegenstände entfernt werden. So lange kann das Kochfeld nicht benutzt werden.

## Anschluss



Zum Anschluss können folgende Anschlusskabel verwendet werden: H05V2V2-F

|           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| LINIE     | L | BRAUN       |
| ERDLEITER |   | GELB / GRÜN |
| NEUTRAL   | N | BLAU        |



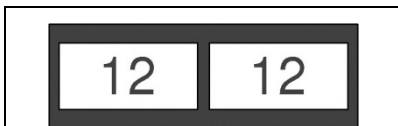
## TECHNISCHE DATEN

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| 7334245          |                            |
|                  |                            |
| Betriebsspannung | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Netzfrequenz     | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub> | 7400 W                     |

|  |                                |
|--|--------------------------------|
|  | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|--|--------------------------------|

P= MAXIMALLEISTUNG

## ENERGIEEFFIZIENZ



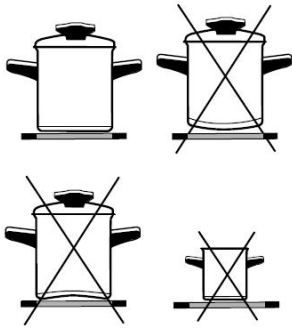
|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| TIP                             | EINGEBAUT   |
| ANZAHL INDUKTIONSZONEN          | 2           |
| EE <sub>ELEKTRISCHER PLAN</sub> | 189,6 Wh/kg |

| ELEKTRISCHE ZONE | EC <sub>ELEKTRISCHE ZONE</sub> |
|------------------|--------------------------------|
| 18,9x24,5 cm     | 189,6 Wh/kg                    |

## Funktionsprinzip des Kochfelds

- Die Oberfläche des Kochfelds ist eben und randlos, um Schmutzablagerungen zu vermeiden.
- Das Kochfeld besteht aus hocheffizienten Induktionskochzonen. Die Wärme wird direkt im Boden des Kochgeschirrs und somit genau dort erzeugt, wo sie gebraucht wird – ohne unnötige Verluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch wird im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen, die erhitzt werden müssen, wesentlich weniger Energie verbraucht.
- Die Glaskeramikoberfläche wird nicht direkt erhitzt, sondern erwärmt sich durch die Wärme, die vom Topf abstrahlt. Diese (nach dem Abschalten noch vorhandene) Wärme wird als «Restwärme» **H** bezeichnet. Die Erwärmung auf einem Induktionskochfeld wird durch die Induktionsspule sichergestellt, die sich unter der Glaskeramikoberfläche befindet. Die Spule erzeugt ein gleichmässiges Magnetfeld. Dadurch bilden sich im Boden des (ferromagnetischen) Kochtopfes Wirbelströme, die den Topf erhitzen.

## Induktionsgeeignete Kochtöpfe



- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Platzieren Sie die Kochtöpfe und Pfannen während des Kochvorgangs in der Mitte der Kochstelle.
- Induktionsgeeignetes Kochgeschirr besteht aus Stahl oder ist stahlbeschichtet oder stahlgegossen. Nicht induktionsgeeignet sind dagegen Stahlpfannen mit Kupfer- oder Aluminiumboden oder Glasgeschirr.
- Bei Verwendung eines Dampfkochtopfes ist dieser zu beaufsichtigen, bis er den richtigen Druck erreicht hat. Nach dem Einschalten arbeitet die Kochstelle mit maximaler Leistung. Danach lässt sich die Leistung je nach den Angaben des Kochgeschirrherstellers über die entsprechenden Schaltflächen verringern.
- **Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf den Hinweis «Induktionsgeeignet».**

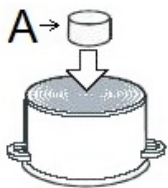
| KOCHSTELLEN                                          | Ø MIND. PFANNENBODEN | Ø MAX. PFANNENBODEN |
|------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| 184x220 mm<br>(Einzelkochstelle)                     | Ø 115 mm             | Ø 180 mm            |
| 184x220 mm<br>(Einzelkochstelle) mit<br>Kombifunkton | Ø 135 mm             | Ø 180 mm            |
| 184x220 mm<br>(Doppelkochstelle)<br>mit Kombifunkton | 2 Kochstellen        | -                   |
|                                                      | 4 Kochstellen        | Ø 330 mm            |
|                                                      |                      | 380x220 mm          |
|                                                      |                      | Ø 400 mm            |

### Hinweis:

Nach Aktivieren der Kombifunktion lässt sich die Kochstelle auf zweierlei Arten nutzen:

- mit zwei Kochtöpfen
- mit einem Kochtopf

Bei der Verwendung von Kochgeschirr, das den empfohlenen Maximaldurchmesser überschreitet, dauert das Erwärmen länger, da sich die Hitze vom Mittelpunkt der Geschirrs zu den Rändern hin ausbreitet. In diesem Fall ist auch die Temperaturverteilung sehr ungleichmässig.



### Magnettest

Mit Hilfe eines kleinen Magneten **A** lässt sich leicht feststellen, ob der Pfannenboden magnetisch ist. Verwenden Sie nur Kochtöpfe und Pfannen, an deren Boden der Magnet haften bleibt.

### Topferkennung

Einer der Vorteile von Induktionsherden ist die Topferkennung.

Wenn auf dem Kochfeld keine Töpfe oder solche mit einem kleineren Durchmesser als der des Kochfeldes stehen, kommt es zu keinerlei Energieverschwendung. Nach dem

Einschalten des Kochfeldes leuchtet auf dem Bedienfeld das Kochsymbol  auf.

Wenn Sie innert 10 Minuten nach dem Einschalten einen Topf auf der Kochstelle platzieren, so wird dieser erkannt und die Kochstelle auf den eingestellten Wert erhitzt.

Sobald Sie den Topf von der Kochstelle nehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Die Kochstelle erkennt auch, wenn Sie einen Topf mit kleinerem Durchmesser verwenden und reduziert dementsprechend die Energiemenge zum Erwärmen eines kleineren Topfbodens.

### Das Kochfeld wird beschädigt,

- wenn es nach dem Einschalten leer bleibt oder ein leerer Topf darauf abgestellt wird,
- wenn Sie nicht geeignete Töpfe verwenden (beispielsweise mit nicht ebenem Boden oder einem **zu kleinen Durchmesser**).
- Verwenden Sie keine Tontöpfe, da diese die Glaskeramikoberfläche verkratzen.
- Vor dem Einstellen des Topfes auf dem Kochfeld muss dieses komplett trocken sein, um die Wärme gut zu übertragen und um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Kochen und Braten ferromagnetische Pfannen und Töpfe, also Kochgefäße aus Stahl oder stahlbeschichtetes bzw. Stahlgegossenes Kochgeschirr. Nur dann funktioniert das Induktionskochfeld.

## Kochstufen

Die Leistung der Kochstellen ist in neun unterschiedliche Kochstufen unterteilt. Die Tabelle liefert einige Beispiele für die unterschiedlichen Einstellungen.

| Stufe | Anwendung                                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|
| 0     | Ausschalten, Nutzen der Restwärme                                         |
| 1-2   | Warmhalten von Speisen, Kochen von kleinen Portionen                      |
| 3     | Langsames Garen (fortgesetztes Garen nach starker Erhitzung)              |
| 4-5   | Langsames Garen von grossen Mengen                                        |
| 6     | Anbraten, Rösten von Speisen                                              |
| 7-8   | Rösten von Speisen                                                        |
| 9     | Kochbeginn, Braten                                                        |
| A     | Automatische Schnellerwärmung                                             |
| P     | Besonders kräftige Kochstufe für die Zubereitung von grossen Speisemengen |

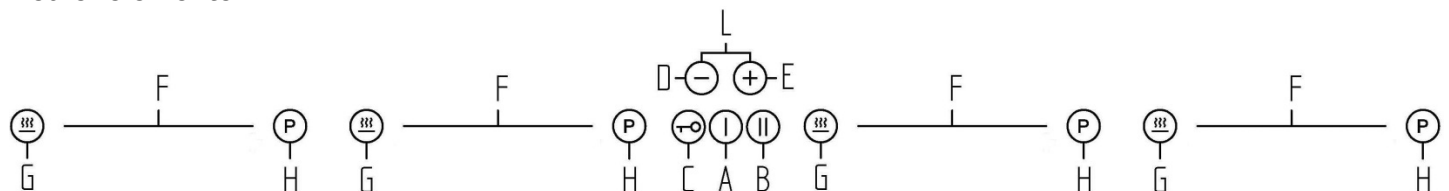
## Tipps zu Energiesparen

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass sich der angegebene Durchmesser immer auf den Deckel bezieht und somit grösser als der Topfboden ist.
- Dampfkochtöpfe eignen sich besonders zum Energiesparen, da sie auf Grund des hohen Drucks eine kürzere Garzeit benötigen. Wegen der kürzeren Garzeiten bleiben auch Vitamine besser erhalten.
- Achten Sie beim Verwenden eines Dampfkochtopfs darauf, dass immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, da es sonst zu einer Überhitzung kommt, wodurch sowohl der Topf als auch das Kochfeld beschädigt werden können.
- Verwenden Sie immer zum Kochgeschirr passende Deckel.
- Verwenden Sie Topfgrössen, die den Mengen der zubereiteten Speisen entsprechen. Das Kochen mit halbvollen Töpfen ist Energieverschwendung.

## BETRIEB

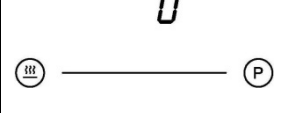
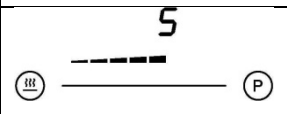
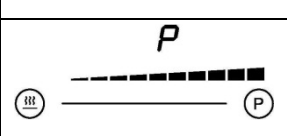
- Nach dem Einschalten des Glaskeramikkochfelds leuchten (kurzfristig) alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Schaltflächen ausgestattet, die sich einschalten, wenn deren Oberfläche länger als eine Sekunde lang berührt wird.
- Das Aktivieren der Schaltflächen wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Schaltflächen ab (Fehlermeldung\_  ).
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber bleibt.

## Bedienelemente



- A. Schaltfläche zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds
- B. Pausentaste
- C. Kindersicherung
- D. Zeitschaltuhr (-)
- E. Zeitschaltuhr (+)
- F. Regler
- G. Warmhaltefunktion
- H. Boosterfunktion
- L. Zeitschaltautomatik

## Reglerfunktion

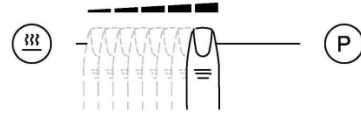
|                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | 0                 |
|  | Mittlere Leistung |
|  | Maximale Leistung |

## Einschalten der Kochstelle

- Drücken Sie mindestens 1 Sekunde lang auf die Schaltfläche .
- Das Kochfeld ist eingeschaltet und alle Leistungsanzeigen zeigen  an.
- **Die nächste Einstellung muss innert 10 Sekunden erfolgen. Andernfalls schaltet sich das Kochfeld wieder aus.**

## Einschalten der Kochfelds

Nach dem Einschalten des Kochfelds durch Berühren der Schaltfläche , kann innert der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstelle ausgewählt werden. Durch Berühren und Verschieben des Reglers auf dem Bedienfeld der gewünschten Kochstelle lässt sich eine Kochstufe zwischen 1 und 9 einstellen.



- **Mit der ersten Berührung wird der Wert am Berührungspunkt eingestellt. Je nach eingestelltem Wert leuchtet über dem Regler die entsprechende Anzahl von Punkten auf.**
- **Verschieben Sie den Regler mit dem Finger, um die gewünschte Kochstufe auszuwählen: durch Schieben nach rechts wird der Wert erhöht, durch Schieben nach links verringert sich der Wert.**
- **Wenn Sie den Finger vom Regler nehmen, erwärmt sich die Kochstelle bis zur eingestellten Leistung.**

Durch mindestens 3 Sekunden währendes Berühren des Reglers wird die Ankochautomatik aktiviert (siehe Kapitel Ankochautomatik).

## Ausschalten der Kochfelds

- Die angewählte Kochstelle muss eingeschaltet sein.
- Durch Berühren des Anfangsregelbereichs wird die Leistung auf  gesetzt. Das Ausschalten wird durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

## Ausschalten der Kochstelle

- Das Kochfeld lässt sich jederzeit durch Berühren der Schaltfläche  ausschalten.
- Es ertönt ein akustisches Warnsignal und alle Anzeigen erlöschen – mit Ausnahme derer, die die Restwärme durch den Buchstaben **H** anzeigen.
- Durch Ausschalten des Kochfelds vor dem Garende lässt sich durch Nutzen der Restwärme Energie sparen.

## Bedienfeld sperren

Durch Aktivieren der Sicherheitsfunktion lässt sich das Kochfeld sperren.

### Aktivierung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Berühren Sie die Schaltfläche  für zirka 1 Sekunde, bis die LED über der Taste zu leuchten beginnt. Damit ist die Sperre aktiviert.
- Mit der Sicherheitsfunktion werden alle Schaltflächen vor der versehentlichen Aktivierung geschützt. Davon ausgenommen sind die Schaltflächen  und .
- Wenn das Kochfeld bei aktiver Sperre ausgeschaltet wird, so bleibt diese bis zum nächsten Einschalten gespeichert.
- Wenn eingestellte Zeitschaltuhren abgelaufen sind, lassen sich die Signaltöne durch Drücken der Tasten  oder  ohne Aufheben der Sperre abstellen.

### Deaktivierung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Berühren Sie die Schaltfläche  für zirka 1 Sekunde; das Aufheben der Bedienfeldsperre wird durch einen kurzen Signalton angezeigt.

## Kindersicherung

Diese Funktion kann nur nach dem Einschalten des Kochfelds durch Drücken der Schaltfläche  aktiviert/deaktiviert werden

### Aktivierung

- Drücken Sie gleichzeitig  und  und drücken Sie dann erneut .
- Die Funktion ist aktiv und alle Displays zeigen  an
- Die Bedienung des Kochfelds ist gesperrt und schaltet sich nach 10 Sekunden automatisch aus.

**Die Kindersicherung deaktiviert alle Schaltflächen außer . Nach der Aktivierung bleibt die Elektronik auch bei Aus- und Wiedereinschalten der Steuerung gesperrt.**

### Deaktivierung

- Drücken Sie gleichzeitig innerhalb von 10 Sekunden  und  und drücken Sie dann erneut .
- Die Funktion ist nicht aktiv.

### Einmalige Entsperrung (für einen Kochvorgang)

- Drücken Sie gleichzeitig  und .
- Die Kindersicherung ist für den Kochvorgang ausgeschaltet.
- Nach dem Ausschalten des Kochfelds ist die Kindersicherung reaktiv und somit beim Wiedereinschalten des Kochfelds aktiv.

## Pausenfunktion

Die Funktion kann nur dann ausgeführt werden, wenn zumindest eine Kochstelle eingeschaltet ist. Die Pausenfunktion kann auch dann aktiviert werden, wenn bestimmte Fehler an der Kochstelle vorliegen. Die Fehlermeldungen sind dabei ausgeblendet. Auch die Restwärmeanzeige oder Sondermeldungen wie **A**, **P** oder **U** sind ausgeblendet, da die Pausenfunktion Vorrang hat. Falls während der Pause ein allgemeiner Fehler auftritt, so schaltet die Steuerung ab und beendet die Pausenfunktion.

### Aktivierung

- Berühren Sie die Schaltfläche  mindestens 1 Sekunde lang, bis die Led über der Taste zu leuchten beginnt und alle Bedienfelder **||** anzeigen.

### Während der Pausenfunktion

- Bereits programmierte Zeitschaltuhren werden angehalten und laufen nach Beendigung der Pausenfunktion weiter.
- Das automatische Vorheizen und die BoosterFunktion werden ausgeschaltet.
- Die Berechnung der Restwärme und die Begrenzung der Betriebszeit werden fortgesetzt.
- Die anderen durch LED angezeigten Funktionen (Zeitschaltuhr, Mehrfachkreisläufe etc.) werden je nach Zustand weiter angezeigt.

**Die Pausenfunktion dauert maximal 10 Minuten.**

**Wenn die Funktion innerhalb dieses Zeitraums nicht beendet wird, schaltet sich die**

**Steuerung ab. Die Kochstelle kann jederzeit über die Schaltfläche  ein- oder ausgeschaltet werden. Dadurch wird die eventuell aktivierte Pausenfunktion beendet.**

### Deaktivierung

- Berühren Sie die Schaltfläche , bis die LEDs über dem Regler der betreffenden Kochstelle aufleuchten.
- Berühren Sie innert der nächsten 10 Sekunden den Regler der beleuchteten Kochstelle und verschieben Sie ihn von links nach rechts. Die LED über der Pausentaste erlischt und das Kochfeld kehrt in die vor der Pause gewählte Betriebsart zurück.

## Wiederherstellen

Mit dieser Funktion lassen sich die zuvor gewählten Einstellungen schnell wieder aufrufen, wenn man beispielsweise durch versehentliches Berühren der Schaltfläche  die Bedienung deaktiviert hat.

Nach dem Ausschalten bleiben dem Bediener 6 Sekunden zum erneuten Einschalten und weitere 6 Sekunden zum Betätigen der Schaltfläche . Die Wiederherstellungsfunktion kann nur dann verwendet werden, wenn mindestens eine Kochstelle eingeschaltet ist (Kochstufe > 0), unabhängig davon, ob die Tastensperre aktiv ist oder nicht.

## Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeigeindicator **H**. Die Kochstelle wird nicht direct erwärmt, sondern durch die Wärmeabstrahlung des Kochtopfes erhitzt. Nach dem Ausschalten der Kochstelle leuchtet die Anzeige **H** weiter, solange noch Restwärme vorhanden ist, die Sie zum Warmhalten von Speisen oder zum Auftauen von Lebensmitteln verwenden können.

Auch wenn die Anzeige **H** erlischt, ist die Kochstelle noch warm.



Achtung! Verbrennungsgefahr!

## Powerstufe

Für schnelles Ankochen können die entsprechend gekennzeichneten Kochstellen mit besonders hoher Leistung betrieben werden. So können Sie dank zusätzlicher Leistung auch grosse Mengen schnell erhitzen. Die Powerstufe bleibt 10 Minuten lang aktiv und

wird anschliessend automatisch auf die Kochstufe 9 zurückgeschaltet.  
Bei aktivierter Powerstufe ist die Leistung der anderen Kochstellen begrenzt. Die Anzeige erfolgt durch das abwechselnde, kurzzeitige Aufleuchten der eingestellten Kochstufe und der auf Grund der aktivierten Powerstufe begrenzten Leistung auf der anderen Kochstelle.

### Aktivierung

- Die Powerstufe wird durch Berühren der Schaltfläche  der gewünschten Kochstelle aktiviert;
- Auf dem Bedienfeld wird das Symbol **P** angezeigt.

### Vorzeitiges Ausschalten der Powerstufe

- Den Regler der gewünschten Kochstelle berühren und verschieben: Bis zur  wenn die Kochstelle ausgeschaltet werden soll, ansonsten bis zur gewünschten Kochstufe.



### POWER-MANAGEMENT-SYSTEM

Das Power-Management-System verteilt die Leistung auf die verfügbaren, paarweise angeordneten Kochzonen (z. B. nebenstehende Abbildungen), sorgt für maximale Leistung an einer Kochzone und reduziert automatisch die verfügbare Leistung für die andere. Das Display der zweiten Kochzone zeigt für einige Sekunden die gewählte Kochleistung und die begrenzte Leistung abwechselnd an.



**Unter bestimmten Umständen kann sich eine besonders starke Kochfunktion zum Schutz der elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfelds automatisch ausschalten.**

## Ankochautomatik

Nach dem Aktivieren dieser Funktion arbeitet die betreffende Kochstelle je nach eingestellter Leistungsstufe mit maximaler Leistung, um dann automatisch auf die für die jeweilige Kochstufe eingestellte Leistungsstufe zurückzuschalten. Die Ankochautomatik kann für jede Kochstelle und jede Kochstufe eingestellt werden, mit Ausnahme der Kochstufe «9», die immer mit maximaler Leistung arbeitet.

### Aktivierung

- Berühren Sie für mindestens 3 Sekunden eine beliebige Stelle des Reglers auf dem Bedienfeld der gewünschten Kochstelle. Es erscheint das Symbol **A** das die Aktivierung der Ankochautomatik anzeigt. Die eingestellte Kochstufe zeigt den Wert an, mit dem die Kochstelle am Ende der Ankochautomatik arbeitet.
- Auf dem Bedienfeld werden abwechselnd **A** und die eingestellte Kochstufe angezeigt.
- Nach Ablauf des in der Tabelle angegebenen Zeitraums wird die Funktion ausgeschaltet und die Anzeige **A** erlischt. Die Ankochautomatik kann jederzeit durch Verändern der Kochstufe deaktiviert werden.

| Stufe                       | 1    | 2    | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     |
|-----------------------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dauer der Automatikfunktion | 40'' | 72'' | 120'' | 176'' | 256'' | 432'' | 120'' | 192'' |

## Kombinieren von Kochstellen



Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochstellen **mit gleichem Durchmesser** und **gleicher Leistung** steuern. Beide Kochstellen werden gleichzeitig aktiviert und über nur ein Bedienfeld gesteuert.

### Aktivierung

- Ganz gleich, ob die beiden Kochstellen auf unterschiedlichen Stufen betrieben werden oder auf 0 stehen:
- Berühren Sie gleichzeitig eine beliebige Stelle des Reglers auf den Bedienfeldern der Kochstellen:
  - 1 und 2
  - 3 und 4.
- Die beiden Kochstellen funktionieren nun gemeinsam und die LEDs rechts der beiden Bedienflächen leuchten. Auf dem Bedienfeld wird die Stufe angezeigt, während die Anzeige der angesteuerten Kochstelle erlischt.
- Wenn diese Funktion aktiv ist, lässt sich die Zeitschaltautomatik einstellen. Die LED leuchtet auf den Bedienfeldern beider Kochstellen. Allerdings ist es nicht möglich, die Powerstufe für beide Kochstellen zu aktivieren.
- Wenn innert der nächsten 10 Minuten auf einer der beiden Kochstellen kein Topf erkannt wird, so schaltet die Kombifunktion automatisch ab. Die nicht verwendete Kochstelle wird ausgeschaltet, während die Kochstelle, auf der ein Topf erkannt wurde, mit der zuvor eingestellten Kochstufe eingeschaltet bleibt.

### Deaktivierung

- Berühren Sie gleichzeitig eine beliebige Stelle auf den Bedienfeldern der beiden

gekoppelten Kochstellen (genau wie bei der Aktivierung der Kombifunktion).

- Damit ist die Funktion deaktiviert. Die Bedienfelder der beiden Kochstellen zeigen **0** an und können erneut programmiert werden.

## Warmhaltefunktion

Diese Funktion dient zum Warmhalten von bereits fertig gegarten Gerichten. Darüber hinaus kann sie zum Auftauen oder langsamen Kochen von Speisen verwendet werden.

### Aktivierung

- Berühren Sie die Schaltfläche  der betreffenden Kochstelle. Die Funktion wird in der Betriebsart «Auftauen»  aktiviert;
- Durch erneutes Berühren der Schaltfläche  wird die Funktion «Warmhalten»  aktiviert;
- Wenn Sie die Schaltfläche  ein drittes Mal berühren, wird die Funktion «Simmern»  aktiviert;
- Durch erneutes Betätigen der Schaltfläche  wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

## Sicherheitsabschaltung

Der kontinuierliche Betrieb der Kochstellen mit maximaler Leistung ist zeitlich begrenzt (siehe nachfolgende Tabelle). Wenn eine Kochstelle durch die Sicherheitsfunktion abgeschaltet wurde, so erscheint auf dem Bedienfeld das Zeichen **0**, bzw. **H** solange noch Restwärme vorhanden ist.

| Stufe                                                                             | Minuten bis zur Sicherheitsabschaltung |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | 480                                    |
|  | 480                                    |
|  | 480                                    |
| 1                                                                                 | 516                                    |
| 2                                                                                 | 402                                    |
| 3                                                                                 | 318                                    |
| 4                                                                                 | 258                                    |
| 5                                                                                 | 210                                    |
| 6                                                                                 | 138                                    |
| 7                                                                                 | 138                                    |
| 8                                                                                 | 108                                    |
| 9                                                                                 | 90                                     |
| P                                                                                 | 10                                     |

Beispiel: Stellen Sie eine Kochstelle auf die Kochstufe 5 ein und lassen Sie die Kochstelle eine Weile in diesem Betriebszustand. Wenn Sie die Kochstufe nicht verändern, schaltet die Sicherheitsfunktion die Kochstelle nach 210 Minuten ab.

## Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Beschädigung schützt. Der Überhitzungsschutz arbeitet auf mehreren Ebenen. Wenn die Temperatur der Kochstelle sehr hoch wird, läuft zuerst der zweistufige Lüfter an. Sollte das nicht genügen, so wird die Powerstufe deaktiviert. Dadurch wird die Kochtemperatur einiger Kochstellen gesenkt oder der Überhitzungsschutz wird ausgelöst und schaltet alles ab. Nachdem die Oberfläche abgekühlt ist, steht ihnen wieder die volle Leistung der Kochstellen zur Verfügung.

## Zeitschaltautomatik

Die Zeitschaltautomatik des Kochfelds erleichtert das Überwachen der Kochzeit.

### Aktivierung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet und die Kochstelle, für die Sie eine Zeit einstellen möchten, muss in Betrieb sein.
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen  und . Auf der Zeitanzeige erscheint **0.00**. Auf der rechten Seite des ersten Bedienfelds von links leuchtet das Uhrensymbol auf.
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen  und , um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die Zeit einstellen möchten. Die LED  leuchtet nur bei eingeschalteter Kochstelle auf.
- Stellen Sie innert 10 Sekunden nach Berühren der Schaltflächen  und  die Zeit für

- die Zeitschaltautomatik durch Berühren der Schaltflächen  $\ominus$  oder  $\oplus$  ein.
- Die eingestellte Zeit kann folgendermassen angezeigt werden:
  - in Minuten und Sekunden bis maximal 9 Minuten und 59 Sekunden
  - in Stunden und Minuten bis maximal 9 Stunden und 59 Minuten; in diesem Fall erscheint unter der Zeitanzeige der Schriftzug «min».

**Die Kochzeit kann für jede Kochstelle individuell eingestellt werden.**

#### Ändern der eingestellten Kochzeit

- Die Kochzeit lässt sich während des Betriebs jederzeit ändern.
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$  um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die Zeit ändern möchten. Die angewählte Kochstelle wird durch die LED  $\text{⏰}$  auf der rechten Seite des Bedienfelds angezeigt;
- Berühren Sie die Schaltflächen  $\ominus$  oder  $\oplus$ .
- Wenn die Zeit innert 10 Sekunden nach Berühren der Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$  nicht geändert wird, so zählt der Timer weiterhin die zuvor eingestellte Zeit.

#### Restdauer

- Auf dem Bedienfeld wird immer die kürzeste Restdauer angezeigt (das Uhrensymbol  $\text{⏰}$  auf der rechten Seite des Bedienfelds der betreffenden Kochstelle leuchtet heller als die anderen).
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$  um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die Restdauer anzeigen möchten. Die angewählte Kochstelle wird durch die LED  $\text{⏰}$  auf der rechten Seite des Bedienfelds angezeigt.
- Auf der Zeitanzeige wird die Restdauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.

#### Ausschalten der Zeitschaltautomatik

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochstelle wird abgeschaltet. der Signalton lässt sich durch Berühren der Schaltfläche  $\ominus$  oder  $\oplus$  abstellen. Andernfalls schaltet er nach 2 Minuten automatisch ab.

#### Ausschalten der Zeitschaltautomatik vor Ablauf der eingestellten Zeit

- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$ ;
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$  um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die eingestellte Zeit deaktivieren möchten. Die angewählte Kochstelle wird durch die LED  $\text{⏰}$  auf der rechten Seite des Bedienfelds angezeigt.
- Berühren Sie die Schaltfläche  $\ominus$  bis der Wert  $0$  angezeigt wird.
- Das Uhrensymbol  $\text{⏰}$  auf der rechten Seite des betreffenden Bedienfelds erlischt und die Zeitschaltautomatik ist deaktiviert.

### Erinnerungsfunktion

Die Zeitanzeige kann auch als Erinnerungsfunktion genutzt werden, und zwar auch dann, wenn sie bereits zum Einstellen der Kochzeit verwendet wird.

#### Einstellen der Erinnerungsfunktion

- Bei ausgeschaltetem Kochfeld:
- Berühren Sie zum Einschalten die Schaltfläche  $\text{⏰}$
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$  um den Timer zu aktivieren. Auf der Zeitanzeige erscheint  $0.00$ ; Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, erscheint auf der rechten Seite des Bedienfelds der ersten eingeschalteten Kochstelle das Uhrensymbol  $\text{⏰}$ .
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$  um die Erinnerungsfunktion zu aktivieren. Das betreffende Symbol erscheint zwischen den Schaltflächen  $\ominus$  und  $\oplus$ ; Wenn keine Kochstelle eingeschaltet ist, wird das Symbol der Erinnerungsfunktion eingeblendet.
- Die eingestellte Zeit wird durch Berühren der Schaltflächen  $\ominus$  oder  $\oplus$  angezeigt.
- Auch die Erinnerungsfunktion kann entweder in Minuten und Sekunden eingestellt

werden oder in Stunden und Minuten.

### Abstellen der Erinnerungsfunktion

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, der durch Berühren der Schaltflächen  oder , abgestellt werden kann. Andernfalls schaltet er nach 2 Minuten automatisch ab.

Abstellen der Erinnerungsfunktion vor Ablauf der eingestellten Zeit:

- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen  und .
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen  und  um die Erinnerungsfunktion auszuwählen. Das betreffende Symbol leuchtet  auf.
- Berühren Sie die Schaltfläche  bis der Wert  angezeigt wird. Die Erinnerungsfunktion ist abgestellt.

## SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERMELDUNGEN

- Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromversorgungsnetz getrennt werden.
- Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie Reparaturarbeiten einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.
- Überprüfen Sie bei geringeren Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.
- Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

| FEHLERCODE                                                                                                             | FEHLERBESCHREIBUNG                                                                                                                                                    | ANLEITUNG                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 oder Er03<br>oder  + Dauerton   | Dauerhafte Betätigung der Schaltflächen (TASTEN) für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch das Vorhandensein von Gegenständen oder Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld. | Entfernen der Gegenstände und/oder Flüssigkeit sowie Reinigen der Glasoberfläche. Sollte das Problem weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers. |
| L                                                                                                                      | Kein Fehler!<br>Kindersicherung aktiviert.                                                                                                                            | Kindersicherung deaktivieren.                                                                                                                                                                                                        |
|                                      | Ungeeignete Pfanne.                                                                                                                                                   | Geeignete Pfanne verwenden. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Kundendienstzentrum - geben Sie den Fehlercode an.                                                                               |
| E8                                                                                                                     | Falsche Lüfterdrehzahl; Fehler am rechten oder linken Lüfter.                                                                                                         | Abluft verstopft, zum Beispiel durch Papier. Sollte das Problem weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.                                      |
| E21 o Er21<br>E22 o Er22<br>E20 o Er20<br>E36 o Er36<br>E31 o Er31<br>E47 o Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9 | Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.                                                                |                                                                                                                                                                                                                                      |

## REINIGUNG UND PFLEGE



Abb.1



Abb.2



Abb.3

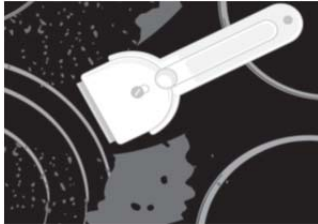


Abb.4

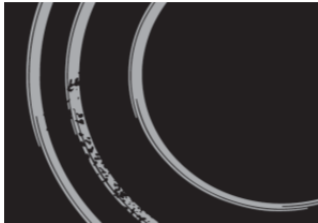


Abb.5

Die Glaskeramikoberfläche muss nach jeder Verwendung gereinigt werden, da sich jeder Fleck, der nicht entfernt wird, auf der warmen Oberfläche einbrennt.

Verwenden Sie für die tägliche Reinigung einen Spezialreiniger, der einen schmutzabweisenden Film bildet.

Entfernen Sie vor jedem Gebrauch Staubreste von der Glaskeramikoberfläche und Schmutzreste vom Boden des Kochgeschirrs, um das Verkratzen der Kochstellen zu vermeiden (Abb. 1).



**Achtung:** Verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel zum Reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen. Auch aggressive Sprühreiniger oder nicht geeignete Putzmittel können die Oberfläche angreifen (Abb. 1 und Abb. 2).

Aggressive Reinigungsmittel, Stahlschwämme und verschmutzte Kochgeschirrböden können die aufgedruckten Beschriftungen angreifen (Abb. 2). Kleine Schmutzpartikel lassen sich mit einem feuchten Schwammtuch entfernen. Achten Sie darauf, dass die Böden von Pfannen und Kochtöpfen trocken sind, bevor Sie diese auf dem Kochfeld abstellen (Abb. 3).

Wasserflecken lassen sich mit einer Essiglösung entfernen, die allerdings nicht auf dem Rahmen einiger Modelle verwendet werden darf, da dieser dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Putzmittel oder Sprühreiniger zum Entfernen von Kalkrückständen (Abb. 3).

Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Schmutzrückständen Spezialreiniger für Glaskeramikoberflächen.

Befolgen Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, etwaige Reinigungsmittelrückstände gründlich von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, damit diese nicht verkratzt wird (Abb. 3).

Hartnäckige oder eingebrannte Schmutzrückstände sind mit dem Schaber zu entfernen.

Achten Sie darauf, den Kunststoffgriff des Schabers nicht auf dem heißen Kochfeld abzulegen (Abb. 4).

Verwenden Sie den Schaber mit Vorsicht, damit Sie sich nicht verletzen! Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft schädigen (Abb. 5). Zuckerreste sind deshalb sofort mit dem Schaber von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, selbst dann, wenn diese noch warm ist (Abb. 4).

Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinerlei Einfluss auf die Funktion oder Stabilität des Kochfelds. Sie entstehen durch die Verwendung von Kupfer- oder Aluminiumkochtöpfen oder Speiserückständen am Topfboden und sind nur schwer zu beseitigen.



**Alle oben aufgeführten Abweichungen sind rein äusserlich und haben keinerlei direkte Auswirkung auf die Funktion des Geräts. Sie können nicht auf Garantie beseitigt werden.**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¡Estimado cliente!             | <p>Esto electrodomésticos ha sido diseñada para su uso doméstico. Nuestros electrodomésticos se empaquetan con materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, depositarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Dichos materiales de embalaje están etiquetados correspondientemente. Cuando finalice el ciclo de vida útil de su electrodoméstico, asegúrese de no contaminar el ambiente y entréguelo en un punto de reciclaje de electrodomésticos autorizado.</p>                                                                                                  |
| Instrucciones de uso           | <p>Las instrucciones de uso han sido preparadas para el usuario y describen el electrodoméstico y la manera de manejarlo. Estas instrucciones han sido redactadas para distintos tipos de aparatos, por tanto encontrará descripciones de funciones de las que su electrodoméstico en particular no dispone.</p> <p>Estas instrucciones sólo son válidas para el símbolo del país indicado en el aparato. Si el electrodoméstico no presenta NINGÚN símbolo de país, deberán seguirse las instrucciones técnicas para la adaptación del aparato a los requisitos y normativas de uso de su país.</p> |
| Instrucciones para la conexión | <p>El aparato debe conectarse de acuerdo con las instrucciones que lo acompañan así como con las normativas y las reglamentaciones pertinentes. Sólo una persona cualificada debe realizar la conexión.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Placa de características       | <p>La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en la parte inferior de la encimera.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**El fabricante se esfuerza por ofrecer mejoras continuas. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de este libro están sujetos a cambios sin previo aviso.**

**Guarde estas instrucciones en un lugar donde pueda acceder a ellas rápidamente; si transfiere el aparato a otra persona, deberá incluir también las instrucciones.**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Advertencias importantes                         | 60 |
| Instalación                                      | 61 |
| Conexión a la red eléctrica                      | 62 |
| Características técnicas                         | 63 |
| Funcionamiento                                   | 65 |
| Funciones de seguridad y señalización de errores | 71 |
| Limpieza y mantenimiento                         | 72 |

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

- El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados, a no ser que estén vigilados en todo momento. Impida la presencia de niños alrededor del electrodoméstico y adviértales adecuadamente acerca del peligro de sufrir quemaduras.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o carentes de experiencia y conocimientos si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y conocen los riesgos relativos al mismo o si lo hacen bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no deberán realizar su limpieza ni su mantenimiento sin supervisión.



- La cocción no supervisada con grasa o aceite sobre la encimera puede ser peligrosa y causar incendios. Asegúrese de que la preparación de dichos alimentos (fritos) se realiza bajo control constante. Nunca intente apagar el fuego con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



- Peligro de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.



- Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar posibles descargas eléctricas.
- Nunca utilice limpiadores de vapor a alta presión ni vapor caliente para limpiar el aparato.
- Nunca coloque objetos metálicos sobre la superficie de el electrodoméstico, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de ollas, y objetos semejantes, ya que podrían calentarse excesivamente.
- El electrodoméstico no puede activarse con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nunca utilice el electrodoméstico de cocción para calentar la sala.
- Si hay algún enchufe situado cerca de el electrodoméstico y otro electrodoméstico está conectado a él, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Nunca guarde objetos, materiales o sustancias sensibles a la temperatura, como detergentes, sprays, etc., debajo de el electrodoméstico.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo inmediatamente de la corriente eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio.
- Este aparato ha sido fabricado de acuerdo con las normativas de seguridad relevantes en vigor.
- Nunca conecte el electrodoméstico a la red eléctrica con un cable alargador ni una toma múltiple, ya que no garantizan una seguridad suficiente (p.ej. existe el riesgo de sobrecalentamiento de la toma múltiple).
- Conecte el electrodoméstico a una conexión permanente.
- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Nunca coloque ollas vacías sobre el electrodoméstico.
- Las superficies de el electrodoméstico no deben utilizarse como encimeras de cocina. Los objetos afilados pueden causar rayaduras.
- No está permitido preparar alimentos sobre el aluminio fino de los contenedores de plástico colocados sobre las zonas de cocción calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni láminas de aluminio sobre la superficie de el electrodoméstico.
- Después de un uso prolongado de los platos de hierro fundido, la zona del plato y el borde de la zona de cocción pueden decolorarse. El servicio de reparación no está cubierto por la garantía.
- Si el aparato se instala sobre un horno con sistema pirolítico, no debe ponerse en funcionamiento mientras esté activado el proceso pirolítico porque puede dispararse su protección contra el sobrecalentamiento.



**El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.**

**La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.**

## INSTALACIÓN

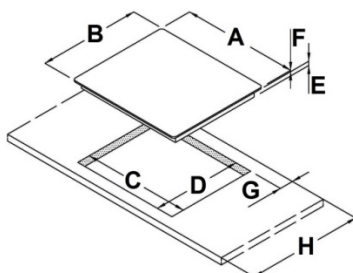
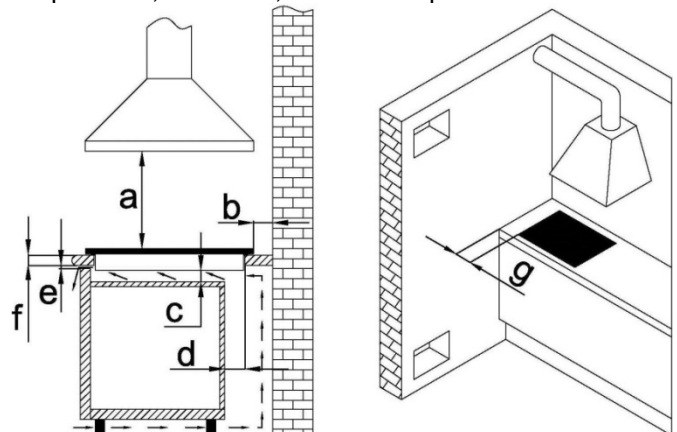
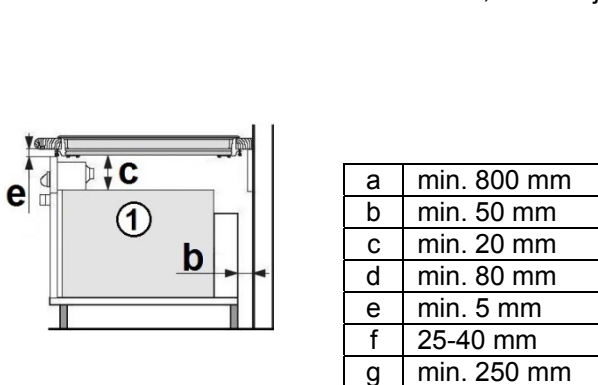
### Advertencias importantes

- La instalación del aparato en la encimera de la cocina sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Los chapados u otros acabados del mobiliario de la cocina en los que se va a instalar la encimera deben ser procesados con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera de la cocina puede decolorarse o deformarse.
- Si es posible instalar el aparato dejando mucho espacio a ambos lados. Puede haber una pared en la parte trasera del aparato y junto al aparato un mueble de altura o en la pared en un lado. En este caso en el otro lado no debe haber ningún mueble u obstáculo de mayor altura que el aparato.



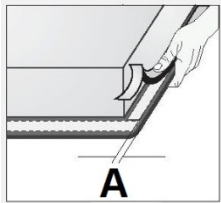
- El uso masivo de placas o tableros decorativos de madera en la encimera de cocina detrás de la encimera de cocción no está permitido.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble alto de cocina adyacente no debe ser inferior a 250 mm.
- Todos los tamaños y distancias que deben considerarse para el buen funcionamiento del aparato se muestran en las siguientes imágenes.
- El mueble de cocina situado debajo de la encimera no debe disponer de cajones. Si el elemento del mobiliario de la cocina es una pared de partición horizontal, debe instalarse a un mínimo de 20 mm de la superficie inferior de la encimera de cocina. El espacio situado entre la pared de partición y la encimera debe estar vacío; no deben colocarse objetos en este espacio.
- Los elementos de cocina colgantes o montados en la pared deben estar instalados a una altura suficiente para no interferir en el proceso de trabajo.
- La distancia entre la encimera de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. Consulte los detalles en las instrucciones de uso y montaje del fabricante de la campana extractora. Si las instrucciones del fabricante no están disponibles o si hay objetos inflamables encima del aparato (por ejemplo soportes para utensilios de cocina, piezas de mobiliarios de pared, etc.), la distancia entre estos elementos y el aparato debe ser de al menos 800 mm.
- Montar primero los armarios superiores o la campana extractora antes de instalar el aparato para evitar dañarlo.
- La parte delantera debe disponer de una abertura de, como mínimo, 5 mm.
- El aparato no debe instalarse sobre una nevera, un aparato combinado de nevera y congelador, un congelador, un lavavajillas, una lavadora, una lavadora-secadora o una secadora.
- Debajo de esta encimera de cocción sólo pueden instalarse hornos equipados con ventilador de refrigeración**

①. Antes de instalar un horno, la pared trasera del mueble de cocina debe desmontarse en la zona coincidente con el corte de la encimera de la cocina. Además, debe dejarse un espacio de, al menos, 5 mm en la parte delantera.



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |

## Instalación de la junta de espuma (para encimera de vitro)



Antes de colocar el aparato en la abertura de la encimera de cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la encimera de cocción vitro.  
**¡No instale el aparato sin la junta de espuma!**

### La junta debe instalarse en el aparato de la siguiente forma:

- Despegue la película protectora de la junta.
- A continuación, instale la junta en la parte inferior del cristal a, aproximadamente, **A= 2-3** milímetros del borde. La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe superponerse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.

## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- Sólo un técnico cualificado debe conectar el aparato.
- La protección del sistema eléctrico debe cumplir todas las normativas pertinentes.
- Puede accederse a los clips de conexión cuando sus cubiertas estén abiertas / desmontadas.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características concuerda con el de su red doméstica. Un técnico cualificado debe comprobar el voltaje de la conexión utilizando un dispositivo de medición adecuado!
- La placa de características que contiene la información básica está instalada en la parte inferior de la encimera.
- Para realizar una conexión fija a la red eléctrica, coloque un disyuntor omnipolar entre el electrodoméstico y la red eléctrica. Este dispositivo deberá contar con una separación de contacto en todos los polos, proporcionando una desconexión completa en caso de sobretensión de categoría III.
- Las piezas conductoras de corriente y las aisladas deben protegerse contra la posibilidad de contacto directo.



- Antes de realizar cualquier intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. Conecte el aparato siguiendo el diagrama de conexiones eléctricas suministrado; ¡asegúrese de respetar el voltaje pertinente de la red!
- El cable de conexión a tierra debe conectarse al clip que porta el símbolo de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe guiarse a través del clip de sujeción que lo protege contra su desconexión accidental.
- Después de conectar el aparato, encienda todas las zonas de cocción / calentadores durante, aproximadamente, tres minutos para asegurarse de que funcionan correctamente.
- Una conexión incorrecta puede destruir los componentes del aparato, anulando la garantía.
- El cable de conexión situado en la parte trasera del aparato debe guiarse de forma que no toque la pared trasera del mismo, ya que esta parte se calentará durante el funcionamiento.

## Adaptación básica de los sensores al ambiente

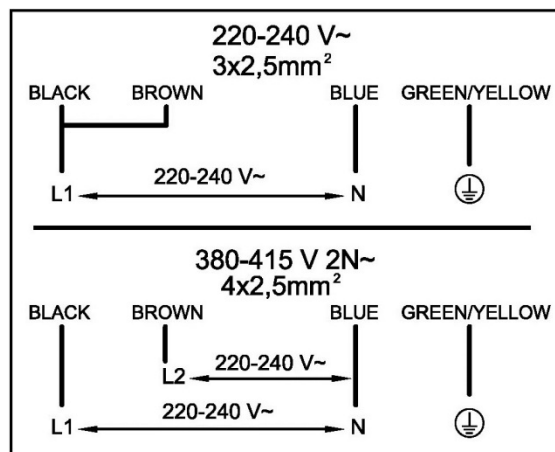
Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto apoyado sobre la placa. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

## Esquema de conexión



Para la conexión pueden utilizarse los siguientes componentes: H05V2V2-F

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| BAJO TENSIÓN | L | MARRÓN         |
| TIERRA       |   | VERDE/AMARILLO |
| NEUTRAL      | N | AZUL           |



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
|                            | <b>7334245</b>             |
|                            | <b>5 5 5 5</b>             |
| Voltaje de funcionamiento  | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Frecuencia de alimentación | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub>           | 7400 W                     |

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| <b>5</b> | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|----------|--------------------------------|

**P= POTENCIA MÁXIMA**

## EFICIENCIA ENERGÉTICA

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>12 12</b>                    |
| Tipo de encimera                |
| N.º DE ZONAS DE INDUCCIÓN       |
| EEPL <sub>PLACA ELÉCTRICA</sub> |

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| <b>COCCIÓN ELÉCTRICA</b> | <b>EC<sub>COCCIÓN ELÉCTRICA</sub></b> |
| <b>12</b> 18,9x24,5 cm   | 189,6 Wh/kg                           |

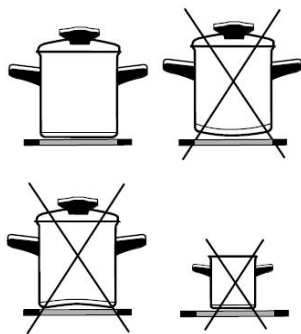
## Principio de funcionamiento

El panel de cocción está dotado de zonas de cocción por inducción de altas prestaciones. El calor se genera directamente en el fondo de la olla, donde más se necesita, sin pérdidas en la superficie de vitrocerámica. De esta manera el consumo energético resulta mucho menor que en las zonas de cocción estándar que funcionan según el principio de calentamiento.

La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla calentada directamente. Este calor se indica como **H**. El calentamiento en la zona de cocción por inducción está asegurado por la bobina de inducción instalada debajo de la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; en el fondo de las ollas (que pueden ser magnetizadas) se encuentran los vórtices de la corriente, que las calientan.

## Ollas adecuadas

- Las zonas de cocción por inducción requieren el uso de ollas adecuadas.
- Las ollas deben colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Las ollas que aseguran la inducción son de acero, esmaltadas de acero o moldeadas en acero. Las ollas de acero con fondo de cobre o aluminio y las vajillas de vidrio no son adecuadas.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al



principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.

- **Comprar sólo ollas que presenten la indicación »apta para la cocción por inducción«.**

| ZONAS DE COCCIÓN                         | Ø MÍN. FONDO OLLA |          | Ø MÁX. FONDO OLLA |
|------------------------------------------|-------------------|----------|-------------------|
| 184x220 mm (SENCILLA)                    | Ø 115 mm          |          | Ø 180 mm          |
| 184x220 mm (SENCILLA) CON FUNCIÓN BRIDGE | Ø 135 mm          |          | Ø 180 mm          |
| 184x220 mm (DOBLE) CON FUNCIÓN BRIDGE    | 2 ZONAS           | -        | 380x220 mm        |
|                                          | 4 ZONAS           | Ø 330 mm | Ø 400 mm          |

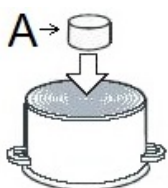
#### Notas:

Cuando se activa la función Bridge, se genera una zona que puede ser utilizada:

- Con dos ollas.
- Con una olla.

Si el tamaño de las dos ollas utilizadas supera el tamaño máximo recomendado, el tiempo de calentamiento aumenta debido a que el calor se propaga por conducción desde el centro de las ollas hacia sus bordes y la temperatura no es homogénea.

Con un pequeño imán **A** es posible verificar si el fondo de la olla se magnetiza. Utilizar ollas en cuyo fondo el imán permanezca.



#### Reconocimiento de las ollas

Una de las ventajas de las placas de cocción por inducción es el reconocimiento de las ollas. Si en la zona de cocción no hay ollas o hay ollas de un diámetro menor que el de la zona, no se desperdicia energía eléctrica. Al encendido de la placa de cocción, en el

indicador aparece el símbolo de cocción . Si en un plazo de 10 minutos se coloca una olla sobre la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende en el nivel programado. En el momento en que la olla se quita de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Si en la zona de cocción se coloca una olla de menor diámetro y la zona la detecta, se utilizará sólo la energía necesaria para calentar el diámetro de la olla.

#### La placa de cocción se daña:

- si está encendida y se deja vacía o con ollas vacías;
- si se utilizan ollas no adecuadas (ej. con fondo no plano o de **diámetro demasiado pequeño**).
- No utilizar ollas de arcilla, ya que rayan la superficie de vitrocerámica.
- Cuando la olla se coloca sobre la placa de cocción, ésta debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor sin que su superficie se dañe.
- Para la cocción y la fritura se deben utilizar ollas que se puedan magnetizar, es decir, de acero, esmaltadas de acero o moldeadas en acero. Es la única forma de asegurar el buen funcionamiento de la cocción por inducción.

## Niveles de cocción

Es posible seleccionar nueve niveles de potencia para las zonas de cocción. En la tabla se indican algunos ejemplos.

| Nivel | Intención                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 0     | Apagado, uso del calor residual                                                   |
| 1-2   | Mantenimiento de alimentos calientes, cocción de pequeñas cantidades de alimentos |
| 3     | Cocción lenta (continuación de la cocción después del calentamiento fuerte)       |
| 4-5   | Cocción lenta de grandes cantidades                                               |
| 6     | Cocción para asar o dorar alimentos                                               |
| 7-8   | Cocción para asar alimentos                                                       |
| 9     | Comienzo de la cocción, asado                                                     |
| A     | Calentamiento rápido automático                                                   |
| P     | Cocción particularmente potente para grandes cantidades de alimentos              |

## Consejos para el ahorro energético

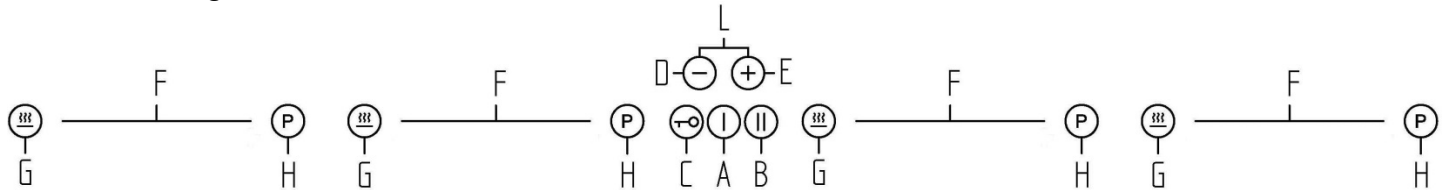
- Cuando se compra una olla, el diámetro indicado es el diámetro superior o el de la tapa, que es mayor que el fondo de la olla.
- Las ollas a presión son particularmente indicadas para el ahorro energético porque gracias a la presión interna elevada cocinan en menos tiempo. Además, con tiempos de cocción breves, las vitaminas de los alimentos se conservan mejor.
- En las ollas a presión debe haber suficiente líquido para evitar recalentamientos que podrían dañar tanto las ollas como la placa de cocción.

- Tapar las ollas con tapas adecuadas.
- Utilizar ollas del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se va a cocinar. El uso de una olla por la mitad implica un derroche de energía eléctrica.

## FUNCIONAMIENTO

- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No apoyar ningún tipo de objeto sobre la superficie de los sensores (comunicación de errores\_ ).
- La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

### Elementos de gestión



- A. Encendido/Apagado de la placa de cocción
- B. Pausa/ Recuperación
- C. Bloqueo
- D. (-) Timer
- E. (+) Timer
- F. Cursor
- G. Calentamiento
- H. Booster

### Funcionamiento del cursor

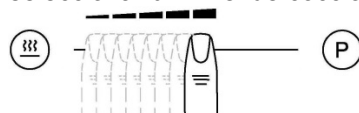
|  |              |
|--|--------------|
|  | 0            |
|  | Semivalor    |
|  | Valor máximo |

### Encendido de la placa de cocción

- Pulsar durante al menos 1 segundo.
- La placa de cocción se enciende y todos los indicadores de potencia muestran .
- Si en 10 segundos no se realiza ninguna elección, la placa de cocción se apaga.

### Encendido de las zonas de cocción

Quando el usuario enciende la placa de cocción con el sensor de , dispone de 10 segundos para elegir la zona de cocción deseada. Pulsar y deslizar el dedo sobre el cursor (F) de la zona de cocción deseada para seleccionar un nivel de cocción entre 1 y 9.



- Al pulsar el cursor una vez, se activa el valor asociado al punto de contacto. Los indicadores de control situados sobre el cursor se encienden de modo proporcional al valor configurado.
- Deslizar el cursor con el dedo hacia la derecha para aumentar el valor del nivel de cocción y hacia la izquierda para reducirlo.
- Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción se calienta en función del nivel de potencia seleccionado.

Manteniendo pulsado un punto concreto del cursor durante 3 segundos, se activa el

sistema de cocción automática (ver el capítulo de calentamiento rápido automático).

## Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Pulsar el inicio del cursor para seleccionar el nivel de potencia . Se activa una señal acústica para confirmar que la zona de cocción se ha apagado.

## Apagado de la placa de cocción

- La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando .
- La señal acústica se activa y todos los indicadores, excepto los de las zonas de cocción que aún están calientes, se apagan. La letra **H** indica que en dichas zonas aún existe calor residual.
- Si se apaga la placa antes de que se complete la cocción, es posible aprovechar el calor residual para ahorrar energía eléctrica.

## Bloqueo

Activar el bloqueo de seguridad para impedir que se utilicen las zonas de cocción.

### Bloqueo

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulsar  durante 1 segundo aproximadamente. El LED que hay sobre la tecla se enciende para indicar que el bloqueo está activado.
- El bloqueo de seguridad protege todos los sensores contra su accionamiento involuntario, excepto los sensores  y .
- Al apagar la placa de cocción cuando el bloqueo está activado, la función de bloqueo permanece memorizada hasta que se vuelve a encender la placa.
- Las alarmas que se activan al cumplirse el tiempo de temporización se pueden apagar sin desbloquear la pantalla pulsando  o .

### Desbloqueo

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulsar  durante 1 segundo; la señal acústica avisa que la unidad de control se ha desbloqueado.

## Seguro para niños

Esta función puede activarse/desactivarse solamente después de encender la placa con .

### Activación

- Presione  y  simultáneamente y después, presione  otra vez.
- La función se activa y todas las pantallas mostrarán **L**.
- El control de la placa permanecerá bloqueado y se apagará automáticamente después de 10 segundos.

**El Seguro para niños desactiva todas las teclas excepto . Una vez activado, la electrónica permanecerá bloqueada aunque el control se apague y se encienda otra vez.**

### Desactivación

- Antes de que pasen 10 s presione  y  simultáneamente y después, presione  otra vez.
- La función ya no estará activa.

### Desbloqueo para una vez (para una sesión de cocinado)

- Presione  y  simultáneamente.
- El Seguro para niños se desactiva para la sesión de cocinado.
- Una vez que se apaga la placa, el Seguro para niños se activa de nuevo y así, estará activado cuando la placa se encienda de nuevo.

## Pausa

**Esta función solo se puede activar si hay al menos una zona de cocción funcionando.**

**La función pausa también se puede activar cuando hay errores específicos en la zona de cocción. En este caso, tanto el error como la indicación de calor residual y los mensajes especiales **R**, **P** u **U** se apagan porque la función pausa tiene prioridad. Si se produce un error general cuando la función pausa está activada, el control se apaga y desactiva la modalidad de funcionamiento.**

### Activación

- Pulsar  durante al menos 1 segundo; el LED que hay sobre la tecla se enciende y todas las pantallas muestran el símbolo **||**.

### Durante la función pausa

- Los timers ya programados se bloquean y se vuelven a activar al desactivar la función.
- El calentamiento automático y la función Booster se apagan.
- El cálculo del calor residual y el limitador del tiempo de funcionamiento permanecen activados.
- El resto de LEDS (timer, multi circuito, etc.) permanecen encendidos según el estado de la función asociada.

**La función pausa puede permanecer activada hasta 10 minutos como máximo. Si la pausa continúa después de dicho tiempo, el control se apaga.**

**La zona de cocción se puede encender o apagar en cualquier momento con el sensor ①, al hacerlo la función pausa se desactiva.**

### Desactivación

- Pulsar ②; los LEDS que hay sobre el cursor de una de las zonas de cocción se iluminan.
- En 10 segundos, pulsar y deslizar el dedo de izquierda a derecha sobre el cursor de la zona iluminada. El LED que hay sobre la tecla de pausa se apaga y se restablece la modalidad de funcionamiento seleccionada antes de que se activara la función pausa.

## Recuperación

Utilizando esta función es posible memorizar rápidamente la programación si el operador apaga el control por error pulsando el sensor ①.

Tras el apagado, el operador dispone de 6 segundos para volver a encender el control y de 6 segundos más para pulsar ②.

La función de recuperación sólo se puede utilizar cuando hay al menos una zona de cocción (nivel de cocción >0) activada e independientemente de que el bloqueo de las teclas esté o no activado.

## Indicación de calor residual

La placa en vitrocerámica está dotada de indicador **H**. La zona de cocción no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla. Después del apagado de la zona, se enciende el símbolo **H**; el calor residual se puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando el símbolo **H** se apague, la zona de cocción aún estará caliente.



¡Peligro de quemaduras!

## Cocción particularmente potente

Para una cocción rápida se puede utilizar la cocción particularmente potente, en las zonas de cocción indicadas. Con la potencia adicional, es posible calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos. Tras el encendido, la potencia adicional se activa durante 10 minutos y, a continuación, pasa automáticamente al nivel de cocción 9. Con la cocción rápida activada, la potencia de una de las zonas de cocción es limitada. Lo muestra el indicador de nivel de potencia, que alterna la potencia de cocción elegida con la potencia limitada debida a la cocción rápida en la otra zona de cocción.

### Activación

- Pulsar ③ en la zona de cocción deseada para activar la potencia adicional de cocción. Aparece la indicación **P**

### Desactivación de la potencia adicional antes de tiempo

- Pulsar y deslizar el dedo sobre el cursor de la zona deseada hasta ④ para apagar la zona o bien hasta el nivel de cocción deseado.



### SISTEMA DE GESTIÓN ENERGÉTICA

El sistema de Gestión Energética distribuye la potencia entre las zonas de cocción disponibles agrupadas en parejas (como puede verse al lado), suministrando la potencia máxima a una zona de cocinado y automáticamente, disminuyendo la potencia disponible para la otra. La pantalla de la segunda zona de cocción alterna, durante unos segundos, la potencia de cocinado elegida y la potencia limitada.



**En determinadas circunstancias, la función de configuración de la potencia Extra puede apagarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos en el interior de la placa.**

## Calentamiento rápido automático

Si esta función está activada, la zona de cocción funciona a potencia máxima durante un determinado periodo de tiempo que depende del nivel de potencia seleccionado y, a continuación, pasa automáticamente al nivel de potencia elegido para la siguiente cocción. El sistema de cocción automático se puede activar en todos los niveles de todas las zonas de cocción, excepto en el nivel 9 donde la potencia máxima es constante.

- Pulsar durante al menos 3 segundos un punto cualquiera del cursor de la zona de cocción elegida. El valor **A** indica que el sistema de cocción automático está activado. El nivel de cocción pulsado será el nivel de cocción de la zona al finalizar el calentamiento rápido.
- En la pantalla aparecen de modo alterno la indicación **A** y el nivel de cocción seleccionado.

Al cumplirse el tiempo indicado en la tabla, la función se desactiva y la indicación **A** se apaga. El sistema de cocción automática se puede desactivar en cualquier momento modificando el nivel de potencia de cocción.

| Nivel                                     | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|-------------------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Tiempo de calentamiento automático (acta) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

## Bridge



Con esta función es posible gestionar dos zonas de **igual diámetro y potencia**. Ambas zonas se activan al mismo tiempo y solo se pueden controlar desde una de ellas.

### Activación

Tanto si el nivel de cocción de ambas zonas es distinto como si es 0:

- Pulsar al mismo tiempo un punto cualquiera de los cursores de las dos zonas que se desean combinar:
  - 1 y 2
  - 3 y 4.
- Ahora ambas zonas funcionan de modo combinado y los LEDS situados a la derecha de sus respectivas pantallas se encienden. En la pantalla de la zona de control aparece el nivel y en la pantalla de la zona controlada se apaga.
- El timer también se puede programar cuando esta función está activada; el led que se encuentra cerca de las pantallas de cada una de las zonas se enciende y no será posible programar la función de cocción con potencia adicional.
- Si en 10 minutos no se detecta una olla sobre una de las dos zonas de cocción, la función Bridge se desactiva automáticamente: la zona de cocción que está libre se apaga y la zona de cocción ocupada permanece encendida como elemento único de cocción y mantiene el nivel de cocción configurado.

### Desactivación

- Pulsar al mismo tiempo un punto de los cursores de las dos zonas que se desean combinar (el mismo procedimiento de activación).
- La función se desactiva, en las pantallas de ambas zonas de cocción aparece la indicación **O** y es posible configurarlas nuevamente.

## Calentamiento

La función de calentamiento se utiliza para mantener calientes los alimentos ya cocinados. Esta función también se puede utilizar para descongelar o cocinar a fuego lento.

### Activación

- Pulsar el sensor  de la zona de cocción deseada, la función se activa en modalidad de “descongelación” .
- Al pulsar por segunda vez el sensor , se activa la modalidad de “calentamiento” .
- Al pulsar por tercera vez el sensor , se activa la modalidad de “cocción a fuego lento” .
- Al pulsar por cuarta vez el sensor , la función de calentamiento se apaga.

## Apagado de seguridad

El funcionamiento a la máxima potencia de cada zona de cocción es limitado (ver tabla). Cuando la zona de cocción se apaga por el mecanismo de seguridad, se encenderá la

indicación **O** o **H** si hay calor residual.

La zona de cocción se puede apagar deslizando el cursor (F) hacia la izquierda para programar el nivel de cocción.

| Nivel                 | Acta antes del apagado de seguridad |
|-----------------------|-------------------------------------|
| descongelación        | 480                                 |
| calentamiento         | 480                                 |
| cocción a fuego lento | 480                                 |
| 1                     | 516                                 |
| 2                     | 402                                 |
| 3                     | 318                                 |
| 4                     | 258                                 |
| 5                     | 210                                 |
| 6                     | 138                                 |
| 7                     | 138                                 |
| 8                     | 108                                 |
| 9                     | 90                                  |
| P                     | 10                                  |

Ejemplo: Se programa la zona de cocción en el nivel de cocción 5, y la placa se deja en funcionamiento. Si no se cambia de nivel, a las 4 horas el mecanismo de seguridad apaga la placa de cocción.

## Aparato de seguridad contra el recalentamiento

La placa de cocción por inducción está dotada de un aparato de seguridad contra el recalentamiento que protege la parte electrónica. El aparato de seguridad funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, primero se activa el ventilador en dos niveles. Si no es suficiente, la potencia particularmente fuerte se desactiva para bajar el nivel de cocción de algunas zonas, o bien el aparato de seguridad contra el recalentamiento la apaga del todo. Cuando la superficie se enfríe, estará nuevamente disponible toda la potencia de las zonas de cocción.

## Timer

El reloj para la cocción por tiempo de la placa facilita la cocción.

### Activación

- La placa de cocción y la zona en la que se desea programar el timer deben estar encendidas.
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , en la pantalla del timer aparece **0.00** y se enciende  $\overline{3}$  de la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea programar el timer. Sólo se enciende  $\overline{3}$  de las zonas de cocción que están activadas.
- Antes de 10 segundos desde que se pulsó  $\ominus$  y  $\oplus$ , programar el valor del timer con los sensores  $\ominus$  o  $\oplus$ .
- El valor del timer se puede visualizar:
  - en minutos y segundos, hasta 9 m 59 s;
  - en horas y minutos, hasta 9 h 59 m; En este caso, debajo de la pantalla del timer aparece la indicación **min**

**El tiempo de cocción se puede programar de modo independiente en cada una de las zonas de cocción.**

### Modificación del tiempo de cocción programado

- El tiempo de cocción se puede modificar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea modificar el timer. Para indicar la zona, se enciende  $\overline{3}$  de la derecha de la pantalla.
- Pulsar los sensores  $\ominus$  o  $\oplus$ .
- Si el tiempo no se modifica en 10 segundos desde que se pulsó el sensor  $\ominus$  y  $\oplus$ , el

timer continúa la cuenta atrás previa a la modificación.

### Tiempo residual

- Se visualiza siempre el menor tiempo.  $\overline{3}$  de la derecha de la pantalla de la zona de cocción correspondiente se ilumina de modo más intenso que el resto
- Pulsar al mismo tiempo los sensores  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea ver el tiempo residual. Para indicar la zona, se enciende  $\overline{3}$  de la derecha de la pantalla.
- En la pantalla del timer aparece el tiempo residual de la zona de cocción seleccionada.

### Ajuste del timer

Al cumplirse el tiempo de funcionamiento programado, se activa la señal acústica y la zona de cocción se apaga. La señal acústica se puede apagar pulsando  $\ominus$  o  $\oplus$  o bien automáticamente a los 2 minutos.

### Desactivación del timer antes de que se cumpla el tiempo programado:

- Pulsar al mismo tiempo los sensores  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea desactivar el timer. Para indicar la zona, se enciende  $\overline{3}$  de la derecha de la pantalla.
- Pulsar  $\ominus$  hasta que aparezca el valor 0.
- $\overline{3}$  de la derecha de la pantalla de la zona de cocción se apaga y el timer se desactiva.

## Avisador

El timer se puede utilizar como avisador por más que ya se esté utilizando para la cocción temporizada.

### Programación del avisador

Si el panel de cocción está apagado:

- Pulsar  $\textcircled{1}$  para encenderlo.
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ . En la pantalla del timer aparece 0.00. Si hay una zona de cocción activada, se enciende  $\overline{3}$  de la derecha de la pantalla, de la primera zona de cocción activada, empezando por la derecha.
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , el número de veces necesario para seleccionar el avisador;  $\overline{3}$  correspondiente se encuentra entre las teclas  $\ominus$  y  $\oplus$ . Si no hay ninguna zona de cocción activada: se enciende  $\overline{3}$  del avisador.
- El valor del timer se programa con los sensores  $\ominus$  o  $\oplus$ .
- El tiempo del avisador se puede programar en minutos y segundos o en horas y minutos.

### Apagado del avisador

Terminado el tiempo programado, se activa la señal acústica intermitente, que se puede apagar pulsando  $\ominus$  o  $\oplus$ ; si no, se apaga sola a los 2 minutos.

Si se desea apagar el avisador antes del tiempo programado:

- Pulsar al mismo tiempo los sensores  $\ominus$  y  $\oplus$ .
- Pulsar al mismo tiempo  $\ominus$  y  $\oplus$ , el número de veces necesario para seleccionar el avisador;  $\overline{3}$  correspondiente se ilumina.
- Pulsar  $\ominus$  hasta que aparezca el valor 0. El avisador se desactiva.

## **FUNCIONES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACIÓN DE ERRORES**

- Durante el periodo de garantía, sólo los centros de servicio autorizados por el fabricante podrán realizar las labores de reparación necesarias.
- Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica extrayendo el fusible o desconectando el cable de alimentación del enchufe.
- La manipulación y las reparaciones de la gama de cocina (encimera de cocción) no autorizadas pueden causar descargas eléctricas o cortocircuitos; por tanto, no intente realizar ninguna reparación usted mismo. Deje dichas tareas en manos de expertos o de la unidad de servicio autorizada.
- En caso de que se produzcan fallos o problemas menores en el funcionamiento del electrodoméstico, compruebe las instrucciones siguientes para ver si puede eliminar las causas usted mismo.
- Nuestra garantía no cubre la eliminación de los errores o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión incorrecta o un uso inadecuado del aparato. En estos casos, el coste de la reparación se cargará al usuario.

| CÓDIGO ERROR                                                                                                           | DESCRIPCIÓN ERROR                                                                                                                                            | MANUAL DE INSTRUCCIONES                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 o Er03 o  + sonido continuo       | Activación continua de los sensores (TECLAS) durante más de 10 segundos, causada por la presencia de objetos o líquidos en el cristal de la pantalla táctil. | Eliminar los objetos y/o los líquidos y limpiar el cristal. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error. |
| L                                                                                                                      | ¡Ningún error!<br>Seguro para niños activado.                                                                                                                | Desactivar el seguro para niños.                                                                                                                                                |
|                                       | Olla inadecuada.                                                                                                                                             | Utilizar una olla adecuada. Si el problema persiste, contacte con un centro autorizado para solicitar asistencia técnica, especificando el código de error.                     |
| E8                                                                                                                     | Velocidad del ventilador incorrecta; error en el ventilador izquierdo o derecho.                                                                             | Aire de descarga bloqueado, por ejemplo, por un papel. Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado, y especificar el código de error.                              |
| E21 - Er21<br>E22 - Er22<br>E20 - Er20<br>E36 - Er36<br>E31 - Er31<br>E47 - Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9 | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                   |                                                                                                                                                                                 |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Fig.1



Fig.2



Fig.3

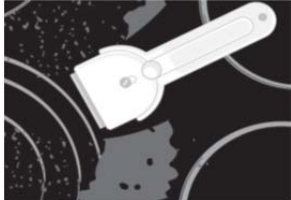


Fig.4

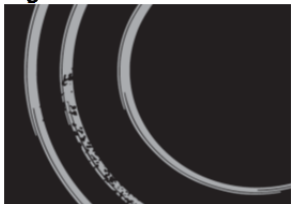


Fig.5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente. Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad. Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).



No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente.

Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta. El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.



Estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.







---

**Foster S.p.A.**

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

*www.fosterspa.com info@fosterspa.com*



Gebruikshandleiding

Návod k použití

Instrukcja obsługi



**Geachte cliënt!**

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Onze toestellen zijn verpakt in milieuvriendelijke materialen die kunnen worden gerecycled, gestort of vernietigd zonder gevaar voor het milieu. Dergelijke verpakkingsmaterialen zijn ook dienovereenkomstig geëtiketteerd.

Zorg ervoor dat, als de levenscyclus van uw apparaat teneinde is, u het milieu niet vervuult maar het afdankte apparaat aflevert op een inzamelpunt voor afgedankte huishoudelijke apparaten.

**Instructies voor gebruik**

Deze instructies voor gebruik zijn bestemd voor de gebruiker en beschrijven het apparaat en de manier waarop het moet worden behandeld. Deze instructies zijn bestemd voor verschillende uitvoeringen van het apparaat, waardoor u een aantal beschrijvingen van functies kunt tegenkomen die uw toestel niet bezit.

Deze instructies zijn alleen geldig, indien het symbool van het land op het apparaat is aangegeven. Als er GEEN landsymbool op het apparaat is aangebracht, moeten de technische instructies in acht worden genomen voor de aanpassing van het toestel om te voldoen aan de eisen en voorschriften voor gebruik in uw land.

**Instructies voor de aansluiting**

Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de bijgaande instructies en met de van toepassing zijnde voorschriften en normen. De aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.

**Typeplaatje**

Het typeplaatje met de basisgegevens van het apparaat is bevestigd aan de onderzijde van het kooktoestel.

**De fabrikant streeft naar constante verbeteringen. Daarom zijn de tekst en illustraties in dit boekje onderhevig aan veranderingen zonder voorafgaande kennisgeving.**

**Bewaar deze instructies op een plaats waar zij altijd gemakkelijk toegankelijk zijn. Als het apparaat door iemand anders wordt overgenomen geef dan ook de instructies mee.**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Belangrijke waarschuwingen                     | 4  |
| Inbouw                                         | 5  |
| Verbinding met het net                         | 6  |
| Technische kenmerken                           | 7  |
| Operatie                                       | 9  |
| Beveiligingsfuncties en signalering van fouten | 15 |
| Schoonmaak en onderhoud                        | 16 |

## **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

- Het apparaat en sommige toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens de werking erg heet worden, vermijdt dus elk contact met de verwarmingselementen. Kinderen, jonger dan 8 jaar mogen niet in de nabijheid van het toestel komen, tenzij ze onder voortdurende toezicht staan.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of met gebrekkige kennis van de werking mogen dit apparaat alleen bedienen onder juist toezicht of als ze adequate instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren, verbonden aan het gebruik van het apparaat.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhoudstaken uitvoeren zonder adequaat toezicht.



- Ongecontroleerd koken of bakken met het gebruik van olie of andere vetten kan gevaarlijk zijn omdat het oververhitte vet op de apparaat gemakkelijk vlam kan vatten en brand kan veroorzaken, zodat u dergelijke voedselbereiding (bijv. het frituren van patat frites) constant in het oog moet houden. Probeer niet om vuur te blussen met water, maar zet eerst het apparaat uit, dek dan het vuur af met een geschikt deksel of een vochtige doek.



- Brandgevaar! Op de apparaat geen voorwerpen plaatsen.



- Gebruik de apparaat niet als hij gebarsten of gebroken is. Bij een eventuele zichtbare barst onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoom of hogedruk om de apparaat te reinigen, aangezien dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Plaats op het oppervlak van de apparaat geen metalen voorwerpen, zoals messen, lepels, vorken, deksels en dergelijke, omdat deze erg heet kunnen worden.
- De apparaat kan niet door externe timers of afstandsbedieningssystemen worden geactiveerd.
- Gebruik het apparaat niet voor verwarming van de ruimte.
- Als er een stopcontact in de buurt van de apparaat zit en een ander apparaat is hierop aangesloten, zorg er dan voor dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete kookzones.
- Bewaar geen hittegevoelige voorwerpen, materialen of stoffen, bijv. detergents, sprays, etc., onder de apparaat.
- Koppel in geval van een storing in de werking het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet en neem contact op met het servicecentrum.
- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de desbetreffende van kracht zijnde veiligheidsnormen.
- Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet met behulp van een verlengsnoer met meerdere stopcontacten, aangezien dit niet voldoende veiligheid biedt (het verlengsnoer met meerdere stopcontacten kan oververhit raken en brand veroorzaken).
- Sluit het apparaat aan op de netspanning met een permanente aansluiting.
- De installatie van het apparaat in een keukenblad en de aansluiting op het elektriciteitsnet mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.
- Plaats geen lege pannen op het apparaat.
- Apparaat mogen niet als werkblad worden gebruikt. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het bereiden van voedsel in dunne aluminium of plastic containers op hete kookzones is niet toegestaan. Plaats geen kunststof voorwerpen of aluminiumfolie op de apparaat.
- Als het apparaat is ingebouwd boven een oven met een pyrolyse-systeem mag het niet worden gebruikt terwijl het pyrolyse-proces wordt uitgevoerd, aangezien het de oververhittingsbeveiliging kan activeren.

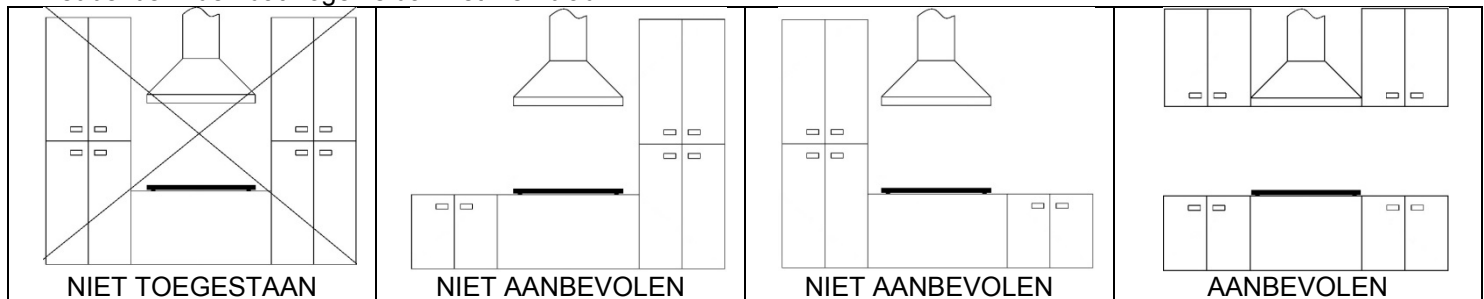


**Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet mag worden behandeld als gewoon huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking, te vermijden. Neem voor meer gedetailleerde informatie over recycling van dit product, contact op met uw gemeentelijke dienst, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.**

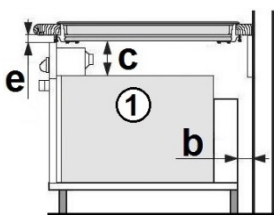
## INBOUW

### Belangrijke waarschuwingen

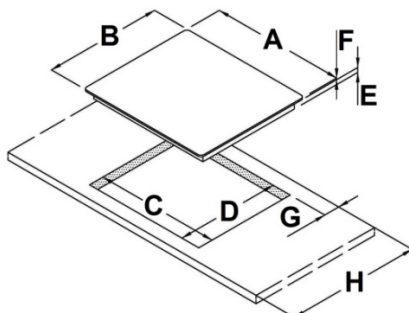
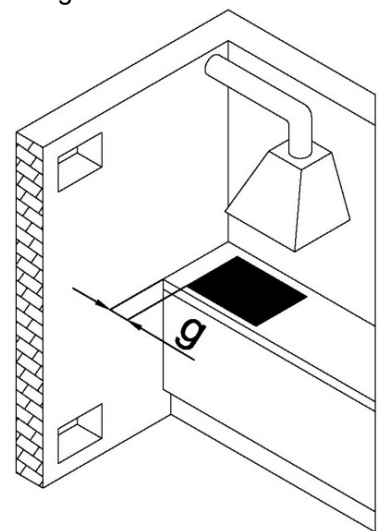
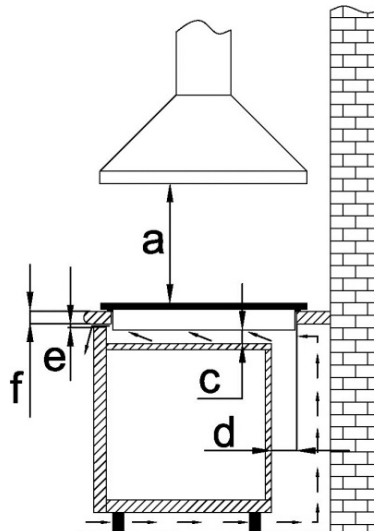
- De inbouw van het apparaat in een keukenblad mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Fineer of andere afwerking van het element van het keukenblok, waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 ° C), anders kan het bovenblad verkleuren of vervormen.
- In het ideale geval moet het apparaat worden geïnstalleerd met veel ruimte aan beide zijden. Er kan zich een wand aan de achterzijde en een hoge kast of wand aan een zijde bevinden. Aan de andere kant mag zich echter geen wand of meubel bevinden dat hoger is dan het werkblad.



- Het gebruik van massief houten decoratie panelen of platen op de werkbladen achter de apparaat is niet toegestaan.
- De afstand tussen de rand van het kooktoestel en het aangrenzende hoge keukenelement mag niet minder dan 250 mm bedragen.
- Alle maten en afstanden die moeten worden aangehouden staan aangegeven in de afbeeldingen hieronder.
- Het keukenelement onder de kookplaat mag niet zijn uitgerust met een lade. Als het keukenelement voorzien is van een horizontale scheidingswand, mag deze niet minder dan minimaal 20 mm onder het oppervlak van het werkblad geplaatst. De ruimte tussen de scheidingswand en het kooktoestel moet leeg zijn, er mogen geen voorwerpen in deze ruimte worden geplaatst.
- Aan de muur gemonteerde keukenelementen moeten hoog genoeg worden opgehangen om niet het werkproces te belemmeren.
- De afstand tussen het kooktoestel en de afzuigkap mag niet kleiner zijn dan in de instructies voor de afzuigkap installatie wordt aangegeven. Als de instructies van de fabrikant niet beschikbaar of, indien er sprake is van brandbare voorwerpen (rail voor keukengerei, wandrekken, kastjes enz.) boven het apparaat, de minimum afstand bedraagt 800 mm.
- Bevestig de wandeenheden en afzuigkap voor het aanbrengen van het apparaat om beschadiging te voorkomen.
- Het voorste gedeelte moet een opening hebben van niet minder dan 5 mm.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd boven een koelkast, koel-vriescombinatie, vriezer, vaatwasser, wasmachine, wasdroger of droger.
- **Alleen ovens uitgerust met een koelventilator<sup>①</sup> kunnen onder deze kookplaat worden geïnstalleerd.**
- Voor de installatie van een oven moet de achterwand van het keukenelement achter de uitsparing van de kookplaat worden verwijderd. Voorts moet aan de voorzijde een ruimte van ten minste 5 mm worden gelaten.

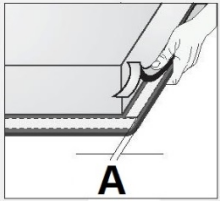


|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | ≥ 30 mm  |
| g | ≥ 250 mm |



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |

### Aanbrengen van de schuimpakking (voor glas apparaten)



Voordat u het apparaat in de opening in het keukenblad plaatst, moet de meegeleverde schuimrubber afdichting aan de onderzijde van het glazen worden bevestigd.

**Installeer het apparaat niet zonder de schuimpakking!**

**De pakking moet als volgt aan het apparaat worden gehecht:**

- Verwijder de beschermfolie van de strip.
- Plak de pakking aan de onderzijde van het glas, ongeveer **A=2-3 mm** vanaf de rand. De pakking moet worden bevestigd langs de gehele lengte van de glasrand en mag niet overlappen op de hoeken.
- Zorg ervoor dat bij het installeren van de pakking het glas niet in contact komt met scherpe voorwerpen.

### VERBINDING MET HET NET

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkend vakman .
- Het elektrische beveiligingssysteem moet voldoen aan alle van toepassing zijnde voorschriften .
- De aansluiten kunnen worden bereikt wanneer het aansluitingsdeksel wordt geopend / verwijderd .
- Zorg er voor aansluiting van het apparaat voor dat de spanning op het typeplaatje in overeenstemming is met de spanning van het net. De aansluitspanning moet worden gecontroleerd door een erkend vakman met een professioneel meetinstrument!
- Het typeplaatje met basisinformatie bevindt zich aan de onderzijde van het kooktoestel.
- Om een vaste aansluiting te maken met het lichtnet, plaatst u een meerpolige stroomonderbreker tussen het apparaat en het stopcontact. Deze inrichting zorgt voor een contactonderbreking op alle polen en zorgt voor volledige onderbreking in geval van overspanning onder voorwaarden van categorie III.
- De stroomvoerende en geïsoleerde delen moeten worden beschermd tegen elke mogelijkheid van direct contact.



- Voor elke werkzaamheid, dient het apparaat losgekoppeld te worden van het elektriciteitsnet. Sluit het apparaat aan in overeenstemming met het bijgeleverde schema voor de elektrische aansluitingen, zorg er voor dat de desbetreffende netspanning in acht wordt genomen!
- De aarddraad worden aangesloten op de klem, aangegeven met het aardingssymbool.
- De voedingskabel dient te worden geleid door de bevestigingsclip die het beschermt tegen per ongeluk uittrekken.
- Zet nadat u het apparaat hebt aangesloten alle kookzones / verwarmers drie minuten aan om uzelf te overtuigen van de correcte werking.
- Verkeerde aansluiting kan onderdelen van het toestel vernietigen, waardoor de garantie vervalt.
- De aansluitkabel moet zodanig langs de achterkant van het apparaat worden geleid dat hij niet in aanraking komt met de achterwand van het apparaat, aangezien dit gedeelte zeer heet kan worden tijdens het gebruik.

### Basisaanpassing van de sensoren aan de omgeving

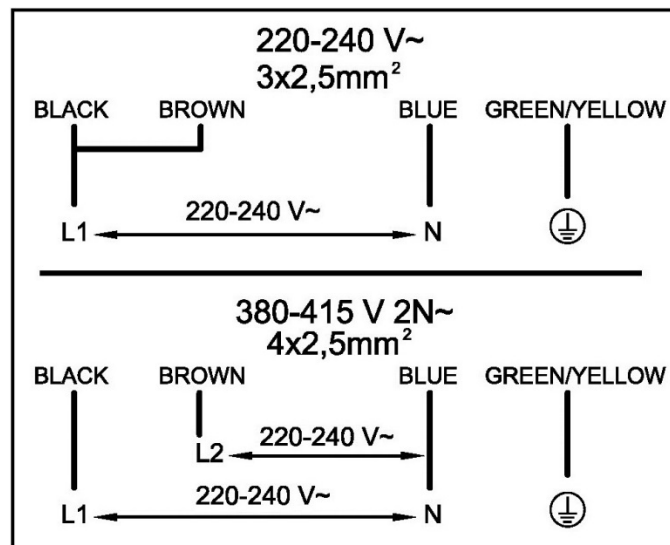
Na iedere aansluiting op het elektrische net wordt automatisch een basisaanpassing uitgevoerd, die de optimale werking van de sensoren verzekert. Alle displays gaan enkele seconden lang oplichten. Tijdens de aanpassing van de sensoren mogen er geen voorwerpen op de plaat aanwezig zijn. Als dit niet het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

## Aansluiting



Het volgende kan worden gebruikt voor de aansluiting: H05V2V2-F

|       |   |              |
|-------|---|--------------|
| LIJN  | L | BRUIN        |
| AARDE |   | GEEL / GROEN |
| NUL   | N | BLAUW        |



## TECHNISCHE GEGEVENS

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
|                  | <b>7334245</b>             |
|                  | <b>5 5 5 5</b>             |
| Werkspanning     | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Macht frequentie | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub> | 7400 W                     |

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| <b>(5)</b> | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|------------|--------------------------------|

**P= EXTRA KRACHTIGE STAND**

## ENERGIE-EFFICIËNTIE

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
|                                   | <b>12 12</b> |
| Type apparaat                     | INGEBOUWD    |
| AANTAL INDUCTIEZONES              | 2            |
| EE <sub>ELEKTRISCH KOOKVELD</sub> | 189,6 Wh/kg  |

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| ELEKTRISCH KOKEN | EC <sub>ELEKTRISCH KOKEN</sub> |
| <b>(12)</b>      | 18,9x24,5 cm 189,6 Wh/kg       |

## Werkingsprincipe kookplaat

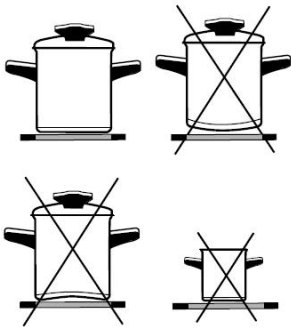
Het kookpaneel is voorzien van zeer potentierijke kookzones met inductie. De warmte wordt rechtstreeks zonder nutteloos verlies op de bodem van de kom gevormd, waar die het meeste nodig is, via het vitrokeramische oppervlak. Zo is het energieverbruik veel minder in vergelijking met standaard kookzones, die werken via het principe van verwarming.

Het vitrokeramische oppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd, maar enkel met de warmte die terugkeert van de kom die rechtstreeks verwarmd wordt. Deze warmte wordt (na

uitschakeling) aangegeven als »restwarmte« **H**. De opwarming in de inductiekookzone wordt verzekerd door de inductiespoel, die onder het vitrokeramische oppervlak zit. De spoel maakt een magnetisch veld; daarom bevinden zich op de bodem van de potten (die gemagnetiseerd

kunnen worden) stroomwindingen, die opgewarmd worden

### Potten geschikt



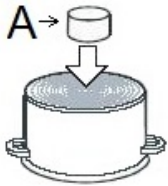
- De inductiekookzone werkt perfect indien geschikte potten worden gebruikt.
- Tijdens de bereiding moeten de potten in het midden van de kookzone staan.
- Geschikte potten die inductie verzekeren, zijn vaatwerk in staal, geëmailleerd staal of in gietijzer. Stalen potten met een bodem in koper of aluminium,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

| KOOKZONES                           | MIN. Ø BODEM VAN DE KOM |          | MAX. Ø BODEM VAN DE KOM |
|-------------------------------------|-------------------------|----------|-------------------------|
| 184x220 mm (ENKEL)                  | Ø 115 mm                |          | Ø 180 mm                |
| 184x220 mm (ENKEL) MET BRUGFUNCTIE  | Ø 135 mm                |          | Ø 180 mm                |
| 184x220 mm (DUBBEL) MET BRUGFUNCTIE | 2 ZONES                 | -        | 380x220 mm              |
|                                     | 4 ZONES                 | Ø 330 mm | Ø 400 mm                |

### Opmerking:

Wanneer de Brugfunctie is geselecteerd, kunt u de gecreëerde zone op verschillende manieren gebruiken, met één of twee pannen.

Als u pannen gebruikt die groter zijn dan de aanbevolen maximale afmetingen zal meer tijd nodig zijn om ze te verwarmen aangezien de warmte via geleiding wordt verspreid, van het midden naar de rand van de pan. In dit geval zal ook de temperatuur zeer ongelijkmatig zijn.



### Proef met een magneet

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

### Herkenning van de kommen

Eén van de voordelen van inductiekookplaten is het herkennen van de kommen. Indien er op de kookzone geen kommen staan of als de kommen een kleine diameter dan de kookzone hebben, is er geen verspilling van elektrische energie. Wanneer de kookzone wordt aangezet,

zal de indicator het symbool  laten oplichten. Indien er binnen 10 minuten een kom op de kookzone wordt gezet, zal de zone dit waarnemen en gaat aan op het ingestelde niveau. Wanneer de kom van de kookzone wordt weggenomen, wordt de energievoorziening onderbroken. Indien op de kookzone kommen met een kleine diameter worden gezet, zal de zone dit waarnemen: deze zone zal enkel de energie verbruiken die nodig is om de kom met de kleinere diameter te verwarmen.

### De kookplaat wordt beschadigd:

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

## Kookniveaus

Het vermogen van de kookzones kan op negen verschillende niveaus worden geselecteerd. In de tabel worden voorbeelden van de afzonderlijke instellingen beschreven.

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

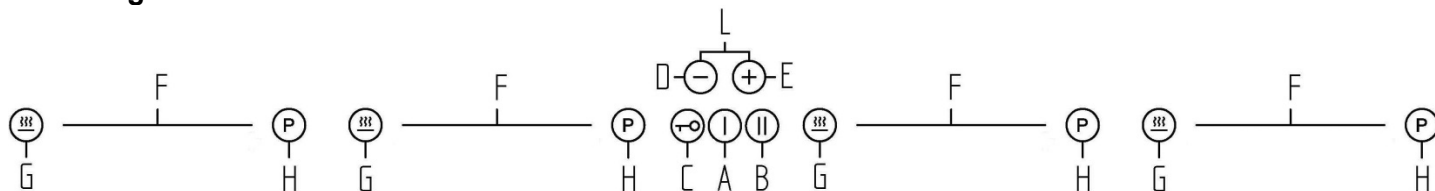
## Tips voor energiebesparing

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

## OPERATIE

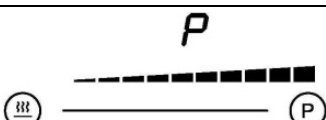
- Na het inschakelen van het keramische glaskookveld, gaan alle displays kortstondig aan. Het kookveld is klaar voor gebruik.
- Het kookveld is voorzien van elektronische sensoren die worden ingeschakeld als u minstens één seconde de desbetreffende cirkel aanraakt.
- Elke activering van de sensor wordt gevolgd door een geluidsignaal.
- Zet geen voorwerpen op het sensoroppervlak (kans op storingssignalering\_ ).
- Houd altijd het sensoroppervlak schoon.

## Bediening kookveld



- A. AAN/UIT kookveld
- B. Pauze en Geheugenoproep
- C. Vergrendeling
- D. (-) van Timer
- E. (+) van Timer
- F. Schuifregelaar
- G. Verwarmen
- H. Snel koken
- L. Timer

## Schuifregelaar

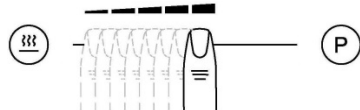
|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 0                  |
|  | Gemiddeld vermogen |
|  | Vol vermogen       |

## Het kookveld inschakelen

- Druk minstens één seconde op **I**.
- Het kookveld is nu actief, en op alle kookzone-displays verschijnt **O**.
- **U moet nu binnen 10 seconden de volgende stand selecteren, anders wordt het kookveld uitgeschakeld.**

## Kookzones inschakelen

Na het inschakelen van het kookveld met **I**, schakelt u binnen de volgende 10 seconden één van de kookzones in. Stel het vermogensniveau 1-9 in door de schuifregelaar aan te raken.



- Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld, overeenkomstig het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De ledlampjes op de schuifregelaar gaan aan, overeenkomstig het ingestelde niveau.
- Door het verschuiven van de schuifregelaar, verandert de stand van het vermogensniveau. Als u de schuifregelaar naar rechts verschuift, neemt het niveau toe; als u de schuifregelaar naar links verschuift, neemt het niveau af.
- Wanneer u uw vinger van de schuifregelaar afhaalt, begint het kookveld te werken op het ingestelde niveau.

Als minstens 3 seconden op een specifiek punt van de schuifregelaar wordt gedrukt, wordt automatisch koken geactiveerd (zie Automatisch snel verwarmen).

## Kookzones uitschakelen

- De geselecteerde kookplaat moet geactiveerd zijn.
- Door de schuifregelaar vooraan aan te raken, de vermogensinstelling naar **O** brengen. Een korte pieptoon bevestigt de UIT-stand.

## Het kookveld uitschakelen

- Het kookveld wordt uitgeschakeld door op **I** te drukken.
- Het geluidsignaal klinkt en alle indicatoren gaan uit, behalve die voor de kookplaten die nog warm zijn en waarvoor een waarschuwing **H** wordt weergegeven om aan te duiden dat nog restwarmte aanwezig is.
- Als u het kookveld voor het einde van de kooksessie uitschakelt, kunt u de restwarmte gebruiken en zo elektrische energie besparen.

## Vergrendeling

Door de sleutelvergrendeling te activeren, kunt u de werking van het apparaat en het gebruik van de kookplaten stoppen.

### Activering

- De kookplaat moet ingeschakeld worden.
- Druk circa 1 seconde op **⊖**, de bijbehorende ledlampjes boven de toets gaan aan, de vergrendeling is actief.
- De veiligheidsvergrendeling voorkomt de activering van de sensoren, behalve van **I** en **⊖**.
- Als het kookveld wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelingsfunctie is geactiveerd, blijft het in het geheugen tot een nieuwe inschakeling van het kookveld.
- Wanneer ingestelde timers aflopen, kunnen de alarmen worden uitgeschakeld door op **⊖** of **⊕** te drukken zonder dat de bediening ontgrendeld moet worden.

### Deactivering

- De kookplaat moet ingeschakeld zijn
- Druk 1 seconde op **⊖**; daarna wordt de ontgrendeling bevestigd door een pieptoon.

## Kinderslot

Deze functie kan alleen worden geactiveerd/gedeactiveerd na het inschakelen van het kookveld met **I**

### Activering

- Druk tegelijkertijd op **⊖** en **⏸**, druk vervolgens weer op **⊖**.
- De functie is actief en op alle displays verschijnt **L**.
- De bediening van het kookveld blijft vergrendeld en wordt automatisch na 10 sec. uitgeschakeld.

**Het kinderslot deactiveert alle toetsen behalve **I**. Eenmaal geactiveerd blijft de elektronica vergrendeld zelfs als de bediening wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld.**

### Deactivering

- Druk binnen 10 sec. tegelijkertijd op **⊖** en **⏸**, druk vervolgens weer op **⏸**.

- De functie is niet actief.

#### **Eenmalige ontgrendeling (voor één kooksessie)**

- Druk tegelijkertijd op  en .
- Het kinderslot is uitgeschakeld voor de kooksessie.
- Na het uitschakelen van het kookveld is het kinderslot reactief en zodoende actief wanneer het kookveld opnieuw wordt ingeschakeld.

### **Pauze**

**De uitvoering van de functie is alleen mogelijk als ten minste één zone aan is.**

**De pauze kan ook worden geactiveerd bij specifieke storings van de kookzone, hier is de storingsweergave verborgen. Ook de weergave van restwarmte, speciale meldingen zoals**

***R*, *P* of *U* zijn verborgen; de pauzeweergave heeft prioriteit. Als er sprake is van een algemene storing tijdens de pauze, wordt de bediening uitgeschakeld en de modus beëindigd.**

#### **Activering**

- Druk minstens 1 seconde op , de bijbehorende ledlampjes boven de toets gaan aan en op alle displays verschijnt **||**.

#### **Terwijl de Pauze-functie actief is**

- Elke voor de pauze ingestelde timer (ook alarmtimer) wordt tijdens de pauze gestopt en vervolgt wanneer de pauzmodus wordt afgesloten.
- Een geselecteerde automatische boosterfunctie of opwarmfunctie wordt beëindigd.
- De restwarmteberekening en de beperkingen voor maximale werkingstijd worden niet onderbroken en blijven op de achtergrond werken.
- De functionele ledlampjes zoals timer, multizone, blijven branden overeenkomstig hun status.

**De pauze-modus kan ten hoogste 10 min. actief zijn.**

**Gedurende de pauzetijd kan  worden gebruikt om de bediening uit te schakelen. In dat geval wordt ook de pauze-modus gedeactiveerd.**

#### **Deactivering**

- Druk op , de ledlampjes boven de aanwijzer van één van de kookzones gaan aan.
- Druk binnen 10 seconden op de schuifregelaar van het verlichte gebied en schuif deze van links naar rechts. Het ledlampje boven de pauzetoets gaat uit en de staat, aanwezig voor de pauzmodus, wordt hersteld.

### **Geheugenoproep**

Indien de bediening per ongeluk werd uitgeschakeld door de hoofd- kunnen alle instellingen worden hersteld door middel van de geheugenoproep-functie. Na het uitschakelen van de bediening via de hoofdschakelaar heeft de gebruiker 6 sec. om de bediening opnieuw in te schakelen en vervolgens nog eens 6 sec. om op  te drukken en de instellingen uit het geheugen op te roepen. De geheugenoproep-functie kan alleen worden gebruikt als ten minste één kookzone actief was (kookniveau >0) onafhankelijk van de toetsvergrendeling.

### **Restwarmte-indicator**

De apparaten zijn ook uitgerust met een restwarmte-indicator **H**. De kookplaten worden niet direct verwarmd maar de warmte, uitgestraald door de schaal, wordt teruggegeven. Zolang **H** aan is, nadat de kookplaat werd uitgeschakeld, kan de restwarmte worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of voor smelten.

Ook als **H** verdwijnt, kan de kookplaat nog heet zijn.



Kijk uit voor brandwonden!

### **Snel koken**

De extra krachtige stand kan tevens worden ingesteld voor snel koken. Dit extra vermogen wordt gebruikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden voedsel.

Na inschakeling, wordt het extra vermogen 10 minuten geactiveerd, waarna het automatische terugschakelt naar het normale maximumniveau 9.

Tijdens de periode dat het extra vermogen wordt geactiveerd, is het vermogen van de andere kookplaten beperkt. Dit wordt aangegeven op de vermogensdisplay doordat het geselecteerde kookniveau en het beperkte vermogen gedurende enkele seconden afwisselend knipperen.

#### **Activering**

- Druk op  van de gewenste kookzone;
- Het extra vermogen is actief;
- Op de display verschijnt **P**.

#### **Vroegtijdige deactivering**

- Druk op de schuifregelaar van de gewenste zone en verschuif hem totdat hij op  staat als u

de zone wilt uitschakelen of tot op het gewenste kookniveau.



### ENERGIEBEHEERSYSTEEM

Het energiebeheersysteem verdeelt het vermogen tussen de beschikbare kookzones, ingedeeld in koppels (zie afbeeldingen aan de zijkant): het maximum vermogen wordt aan één kookzone geleverd waardoor het beschikbare vermogen aan de andere kookzone automatisch wordt gereduceerd. De display van de tweede kookzone geeft gedurende enkele seconden afwisselend het gekozen kookvermogen en het beperkte vermogen weer.



**Onder bepaalde omstandigheden kan de Extra krachtige stand automatisch worden uitgeschakeld om de elektronische onderdelen in het kookveld te beschermen.**

### Automatische opwarmtijd

Deze functie verwarmt de brander op maximaal vermogen om deze snel op de vereiste temperatuur te laten komen. Na een bepaald tijdsinterval keert het vermogensniveau spontaan terug naar de ingestelde stand.

Deze functie kan voor elke kookplaat worden ingeschakeld, voor alle kookstanden behalve voor stand "9", waar het vermogen steeds op het maximum is ingesteld.

#### Activering

- De automatische kookmodus is geactiveerd op elke inactieve kookplaat.
- Kies het vereiste niveau voor continue koken en houd het 3 seconden ingedrukt.
- De geactiveerde automatische opwarmtijd wordt op de display weergegeven door afwisselend **A** en het geselecteerde niveau voor continu koken te tonen. Zodra de voorkooktijd voorbij is, is het vooraf geselecteerde niveau voor continu koken opnieuw geldig.
- Zodra de tijd in de onderstaande tabel is verstreken, wordt de functie uitgeschakeld en **A** verdwijnt ze. U kunt ook op elk moment de automatische kookmodus uitschakelen door het vermogensniveau te wijzigen.

| Vermogensinstelling              | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|----------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Max. vermogen kooktijd (minuten) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

### Brug



Met de brugfunctie kunnen twee afzonderlijke kookzones met **dezelfde diameter** en **gelijk vermogen** tegelijkertijd worden ingeschakeld en met slechts één handeling worden bediend.

#### Activering

- Hetzij twee zones op een verschillend niveau, hetzij op twee zones op 0-niveau:
- Druk tegelijkertijd ergens op de schuifregelaar van de zones:
  - 1 en 2
  - 3 en 4
- Nu de twee gebieden samenwerken worden de ledlampjes aan de rechterkant van de bijbehorende displays ingeschakeld. Het niveau wordt weergegeven op de display van de bedieningszone en de display van de bediende zone wordt intussen uitgeschakeld.
- Wanneer deze functie actief is, kunt u de timer instellen, de ledlampjes bij beide displays van de zones gaan aan. Bovendien kan geen zeer krachtige kookfunctie worden ingesteld.
- Als binnen 10 minuten, zonder onderbreking, geen kookgerei op één van de twee elementen worden gedetecteerd, wordt de brugfunctie automatisch gedeactiveerd.

#### Deactivering

- De functie kan worden beëindigd door de gelijktijdige selectie van beide kookelementen te herhalen (dezelfde als activering).
- Als de functie tijdens de werking wordt gedeactiveerd, gaan beide kookelementen naar niveau **0** en kunnen opnieuw worden ingesteld.

### Verwarmen

De verwarmingsfunctie wordt gebruikt om het bereide voedsel warm te houden. Behalve hiervoor kan het ook worden gebruikt als smelt- of sudderfunctie.

#### Activering

- Druk op  van een kookzone voor het activeren van "smelten" .
- Als  een tweede keer wordt ingedrukt, wordt "verwarmen" geactiveerd .
- Als  een derde keer wordt ingedrukt, wordt "sudder" geactiveerd .
- Als  een vierde keer wordt ingedrukt wordt de verwarmingsfunctie beëindigd.

## Veiligheidsuitschakeling

De maximale continue werking van een bepaalde kookplaat is beperkt en de duur is weergegeven in de bovenstaande tabel. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld door het veiligheidsmechanisme, toont de indicator de symbolen **O** ofwel **H** in het geval er restwarmte is overgebleven.

| Vermogensinstelling | Tijdsverloop in minuten voor veiligheidsuitschakeling |
|---------------------|-------------------------------------------------------|
| smelten             | 480                                                   |
| verwarmen           | 480                                                   |
| sudder              | 480                                                   |
| 1                   | 516                                                   |
| 2                   | 402                                                   |
| 3                   | 318                                                   |
| 4                   | 258                                                   |
| 5                   | 210                                                   |
| 6                   | 138                                                   |
| 7                   | 138                                                   |
| 8                   | 108                                                   |
| 9                   | 90                                                    |
| P                   | 10                                                    |

Voorbeeld:

Stel de kookplaat in op vermogensniveau 5 en laat enige tijd werken. Indien u de bovenstaande stand niet verandert, schakelt het veiligheidsmechanisme de kookplaat na 210 minuten uit.

## Bescherming tegen oververhitting

De inductiekookplaat is tevens voorzien van een veiligheidsinrichting tegen oververhitting die de elektronische onderdelen beschermt tegen beschadiging. Deze inrichting werkt op verschillende niveaus. Wanneer de temperatuur van de kookplaat overmatig stijgt, wordt de tweetraps ventilator ingeschakeld. Als dit niet voldoende is, wordt de extra krachtige verwarming gedeactiveerd en als laatste reduceert de veiligheidsinrichting de verwarmingscapaciteit van bepaalde kookplaten of schakelt ze volledig uit. Wanneer de kookplaat afkoelt, is het volledig vermogen van de kookplaat weer beschikbaar.

## Timer

Het gebruik van de timer vergemakkelijkt het koken door de werkingstijd van de kookplaat in te stellen.

### Activering

- De kookplaat moet worden ingeschakeld en de zone moet werken waarvoor u de timer wilt instellen.
- Druk tegelijkertijd op **⊖** en **⊕**, de display van de timer toont **0.00** en **⌚** van de eerste actieve kookzone op de linkerkant gaat aan.
- Druk zo vaak als het nodig is gelijktijdig op **⊖** en **⊕** om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen. **⌚** gaat enkel aan voor de actieve kookzones.
- Nadat u op **⊖** en **⊕** hebt gedrukt, moet u binnen de 10 seconden de waarde van de timer instellen door op **⊖** of **⊕** te drukken.
- De waarde van de timer kan weergegeven worden:
  - in minuten en seconden tot 9 min 59 sec.;
  - in uren en minuten tot 9 uur 59 min, in dat geval wordt de tekst "min" onder de display van de timer getoond.

**De werkingstijd kan voor elke kookplaat afzonderlijk worden ingesteld.**

### Vooraf ingestelde kooktijd wijzigen

- De kooktijd kan op elk moment tijdens de werking worden gewijzigd.
- Druk tegelijkertijd op **⊖** en **⊕**;
- Druk zo vaak als nodig is gelijktijdig op **⊖** en **⊕** om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt aanpassen. De zone wordt vastgesteld door de verlichting van **⌚**;
- Druk binnen 10 seconden op **⊖** of **⊕** om de tijd te wijzigen;

### Overgebleven kooktijd controleren

- De laatst ingestelde timer wordt altijd weergegeven (**⌚** heeft een sterkere verlichting dan de andere).
- Druk tegelijkertijd op **⊖** en **⊕**;
- Druk zo vaak als nodig is gelijktijdig op **⊖** en **⊕** om de zone te selecteren waarvan u de overgebleven kooktijd wilt zien. De zone wordt vastgesteld door de verlichting van **⌚**;

- De timerdisplay geeft de overgebleven tijd van de geselecteerde kookzone weer.

### Deactivering

Wanneer de vooraf ingestelde tijd is verstreken, signaleert een pieptoon het einde en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Schakel het alarm uit door op de sensor  of  te drukken. Anders wordt het automatisch na 2 minuten uitgeschakeld.

### Indien u de timer voor het einde van de vooraf ingestelde tijd wilt deactiveren:

- Druk tegelijkertijd op  en .
- Druk zo vaak als nodig is gelijktijdig op  en  om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen. De zone wordt vastgesteld door de verlichting van .
- Druk op  tot de waarde **0**;
-  wordt uitgeschakeld en de timer wordt gedeactiveerd.

## Alarm

De timer kan worden gebruikt als alarm, ook al wordt hij reeds gebruikt voor de tijdregeling van één van de kookplaten.

### Instelling timer

Met het kookveld uit:

- Druk op  om het kookveld te activeren;
- Druk tegelijkertijd op  en  om het alarm te activeren. De display van de timer toont **0.00** en indien er een kookzone actief is, gaat  van de eerste actieve kookzone op de linkerkant branden.
- Druk zo vaak als nodig is gelijktijdig op  en  om het alarm te selecteren. De desbetreffende  bevindt zich tussen  en .
- De timerwaarde wordt ingesteld door op  of  te drukken;
- De tijd kan worden ingesteld in minuten en seconden of in uren en minuten. Dit geldt ook voor het alarm.

### Het alarm uitschakelen

Wanneer de vooraf ingestelde tijd is verstreken, klinkt een pieptoon die uitgeschakeld kan worden door op  of  te drukken. Anders wordt hij automatisch na 2 minuten uitgeschakeld.

Indien u de timer wilt uitschakelen voordat de vooraf ingestelde tijd afloopt:

- Druk tegelijkertijd op  en .
- Druk zo vaak als nodig is gelijktijdig op  en  om het alarm te selecteren,  gaat aan.
- Druk op  totdat de waarde **0**. Het alarm wordt gedeactiveerd.

## **BEVEILIGINGSFUNCTIES EN SIGNALERING VAN FOUTEN**

- Gedurende de garantieperiode mogen reparaties alleen uitgevoerd worden door een door de fabrikant gemachtigd servicecentrum.
- Zorg ervoor dat, alvorens eventuele reparaties uit te voeren, het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet, hetzij door het verwijderen van de zekering of door de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde en ondeskundige reparaties aan het kooktoestel kunnen leiden tot elektrische schokken of kortsluiting, probeer daarom nooit eventuele reparaties zelf uit te voeren, maar laat dergelijke taken over aan een deskundige of een gemachtigde service.
- Volg in geval van kleine storingen of problemen met de werking van het apparaat, de volgende instructies om te zien of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.
- Verwijdering van eventuele fouten of garantieclaims die voortkomen uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat valt niet onder onze garantie. In dergelijke gevallen komen de kosten van de reparatie voor rekening van de gebruiker.

| FOUTCODE                                                                                                               | BESCHRIJVING VAN DE FOUT                                                                                                                 | INSTRUCTIEBOEKJE                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 or Er03 or<br> + continue toon     | Permanent gebruik van sensoren; De bedieningseenheid schakelt na 10 sec. uit. Water of kookgerei op het glas boven de bedieningseenheid. | Reinig het werkingsoppervlak. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum voor technische assistentie onder vermelding van de storingscode. |
| L                                                                                                                      | Geen storing!<br>Kinderslot geactiveerd.                                                                                                 | Deactiveer het kinderslot.                                                                                                                                                   |
|                                        | Ongeschikte pan.                                                                                                                         | Gebruik een geschikte pan. Als het probleem blijft, neem dan contact op met een erkend servicecentrum voor technische assistentie onder vermelding van de storingscode.      |
| E8                                                                                                                     | Onjuiste ventilatorsnelheid; storing bij ventilator links of rechts.                                                                     | Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier. Neem contact op met een erkend servicecentrum voor technische assistentie onder vermelding van de storingscode.          |
| E21 o Er21<br>E22 o Er22<br>E20 o Er20<br>E36 o Er36<br>E31 o Er31<br>E47 o Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9 | Neem contact op met een erkend servicecentrum voor technische assistentie onder vermelding van de storingscode.                          |                                                                                                                                                                              |

## SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

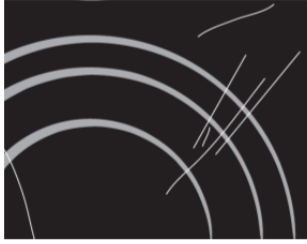


Fig.1

Het vitrokeramische oppervlak moet na elk gebruik worden schoongemaakt, omdat iedere achtergebleven vlek in het warme oppervlak inbrandt. Gebruik speciale schoonmaakmiddelen voor het gewone onderhoud, die een soort beschermende laag tegen vuil vormen. Vooraleer het vitrokeramische oppervlak te gebruiken, moet men het stof van het oppervlak wegnemen en mogelijk vuil van de onderkant van de kommen, die krassen in de kookzones kunnen maken (Fig.1).



Gebruik geen schuursponsjes of schurende detergenten die krassen op het oppervlak kunnen maken. Agressieve sprays of ongeschikte schoonmaakproducten kunnen eveneens schade veroorzaken (Fig.1 en Fig.2).



Fig.2

De signalisering kan versluiten door gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of door de bodem van vuile kommen (Fig.2). Kleiner vuil kan men met een vochtige spons wegnemen en daarna de kom goed afdrogen (Fig.3).

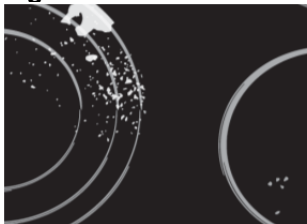


Fig.3

Vlekken van water kan men met een azijnoplossing wegnemen, maar wrijf hiermee niet over de lijsten (van sommige modellen) omdat die daardoor hun glans kunnen verliezen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of spray om kalk te verwijderen (Fig.3).

Hardnekkig vuil kan men met specifieke producten voor de schoonmaak van vitrokeramische oppervlakken verwijderen. Volg de aanwijzingen van de producent van het schoonmaakmiddel. Let erop dat het schoonmaakmiddel volledig van het oppervlak wordt verwijderd, omdat resten het vitrokeramische oppervlak kunnen beschadigen (Fig.3).

Hardnekkig of aangebrand vuil moet met het schrapertje worden verwijderd. Let op dat de plastic handgreep van het schrapertje niet in contact komt met de warme kookplaat (Fig.4).



Fig.4

Let op dat u zich niet verwondt wanneer u het schrapertje gebruikt! Suiker of gerechten die veel suiker bevatten kunnen het vitrokeramische oppervlak blijvend beschadigen (Fig.5), daarom moeten suikerresten onmiddellijk met het schrapertje van het vitrokeramische oppervlak worden verwijderd, zelfs als het oppervlak nog warm is (Fig.4).

Verandering van kleur van het vitrokeramische oppervlak heeft geen invloed op de werking of op de stabiliteit van het oppervlak. Dit is het gevolg van gebruik van kommen in koper of aluminium of van voedingsresten die aan de bodem van de kom kleven, die echter moeilijk te verwijderen is.



Alle bovenvermelde fouten zijn van esthetische aard en hebben geen rechtstreekse invloed op de werking van het toestel. Ze kunnen niet in garantie worden verwijderd.

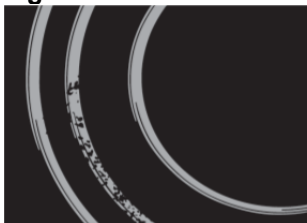


Fig.5

**Vážený zákazník!**

Tento spotřebič je vyroben pro použití v domácnosti.

Naše spotřebiče jsou baleny do ekologických materiálů, které lze recyklovat, ukládat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Tyto obalové materiály jsou v souladu s tím také označeny.

Jakmile skončí životní cyklus vašeho spotřebiče, dbejte na to, abyste neznečistili životní prostředí, a dopravte ho autorizovaným společenstvem, které zajišťují sběr starých domácích spotřebičů.

**Návod k použití**

Návod k použití byl vypracován pro uživatele a popisuje spotřebič a způsob manipulace s ním. Tento návod je určen pro různé typy spotřebiče, takže zde můžete najít některé popisy funkcí, kterými váš konkrétní spotřebič není vybaven.

Tento návod je platný pouze tehdy, pokud je na spotřebiči uveden národní symbol. Jestliže na spotřebiči není uveden ŽÁDNÝ národní symbol, je nutno dodržovat technické pokyny pro úpravu spotřebiče, aby splňoval požadavky a předpisy pro použití ve vaší zemi.

**Návod k připojení**

Spotřebič musí být připojen v souladu s přiloženým návodem i v souladu s příslušnými předpisy a normami. Připojení smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

**Typový štítek**

Typový štítek, který uvádí základní údaje o spotřebiči, je připevněn ke spodní straně varné desky.

**Výrobce se snaží výrobek neustále vylepšovat. Z toho důvodu text a ilustrace v této příručce podléhají změně bez předchozího oznámení.**

**Uložte tyto pokyny na místo, na kterém budou vždy snadno dostupné; v případě, že spotřebič předáváte další osobě, pokyny by měly být přiloženy.**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Důležitá upozornění    | 18 |
| Instalace              | 19 |
| Připojení k elek. síti | 20 |
| Technické informace    | 21 |
| Provoz                 | 23 |
| Chybová hlášení        | 28 |
| Čištění a údržba       | 29 |

## **DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ**

- Spotřebič a jeho přístupné části jsou během používání horké. Dejte pozor, aby se nedotkli topných částí. Děti mladší 8 let musí být neustále pod dohledem, nenechávejte je samy při spotřebiči.
- Nenechávejte malé děti bez dozoru, když je spotřebič v provozu. Nebezpečí popálení nebo opaření!
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a více, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pod dohledem nebo po poskytnutí přesných instrukcí jako se spotřebič zacházet, musí být poučeny jak používat spotřebič a jaké jsou spojeny rizika s nesprávným používáním spotřebiče.
- Děti se nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění a údržbu nesmí děti provádět bez dozoru.



- Vaření na varné desky s použitím oleje může být bez vaší přítomnosti nebezpečné a může mít za následek vznícení oleje. Přípravu pokrmů s použitím tuků provádějte vždy pod stálou kontrolou. Nikdy se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte nádobu, ve které vaříte pokličkou, nebo jiným nehořlavým povrchem.



- Nebezpečí požáru - neskladujte žádné předměty na varné ploše.



- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo zlomená. Jestliže se objeví jakákoli viditelná prasklina, odpojte spotřebič ihned od zdroje napájení, abyste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.
- Pro čištění varné desky nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlaké čističe, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.
- Nikdy nepokládejte žádné kovové předměty na povrch varné desky, jako jsou nože, vidličky, lžice, poklice a podobně, jejich povrch se velmi rychle rozehřívá a hrozí popálení.
- Varnou desku nelze aktivovat pomocí vnějších časovačů ani systémů dálkového ovládání.
- Nepoužívejte varnou desku pro vytápění místnosti.
- Pokud se v blízkosti varné desky nachází zásuvka ve zdi, do které je zapojen jiný spotřebič, dbejte na to, aby síťový kabel nepřišel do kontaktu s horkými varnými zónami.
- Neskladujte žádné předměty, materiály ani látky citlivé na teplotu pod varnou deskou, např. čisticí prostředky, spreje atd.
- V případě poruchy spotřebiče odpojte spotřebič ihned od sítě a kontaktujte servisní středisko.
- Spotřebič je vyroben podle příslušných platných bezpečnostních norem.
- Nepřipojujte plotýnku k elektrické síti prodlužovačkou, nebo pomocí více zásuvek, protože nezajišťují dostatečnou bezpečnost (např. Při více zásuvkách hrozí přehřátí, apod.).
- Připojte zařízení do trvalého připojení na elektrickou síť.
- Spotřebič musí instalovat do kuchyňské pracovní desky a připojit k napájecí síti pouze přiměřeně kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte na desku prázdné nádoby.
- Sklokeramické varné desky by se neměly používat jako pracovní plocha. Ostré předměty mohou způsobit poškrábání.
- Není dovolena příprava jídla v hliníkové fólii plastových nádob na horkých varných zónách. Nepokládejte žádné předměty z umělé hmoty nebo hliníkovou fólii na sklokeramickou varnou desku.
- Pokud je spotřebič zabudovaný nad troubou s pyrolytickým systémem, neměl by být provozován v době, kdy je pyrolytický proces v provozu, jelikož může spustit jeho ochranu před přehříváním.

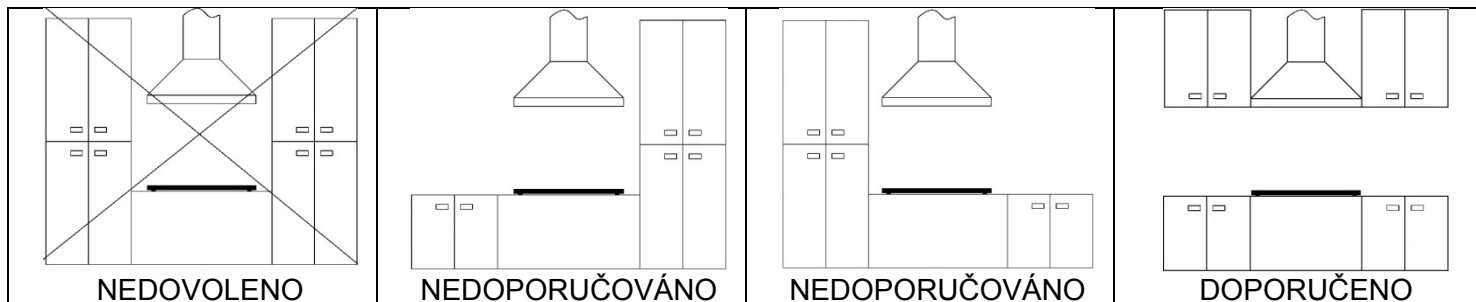


**Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu (popř. v návodu) znamená, že tento použitý výrobek nepatří do běžného komunálního odpadu a už vůbec ne na černou skládku. Můžete ho bezplatně odevzdat na tzv. místech zpětného odběru (sběrné dvory, mobilní svozy, apod.) nebo u prodejce při koupi nového výrobku. Informace o tom, kde je možné elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obci nebo na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz). (zpětně odebrané zařízení musí být kompletní).**

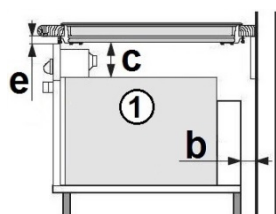
## INSTALACE

### Důležitá upozornění

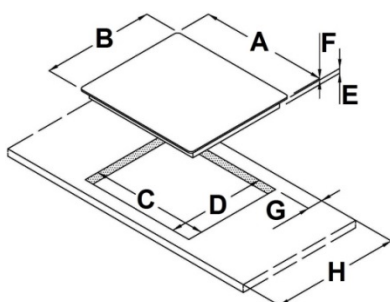
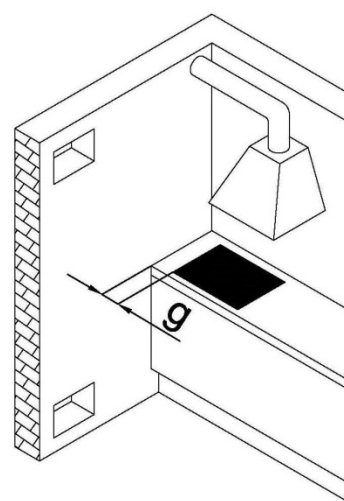
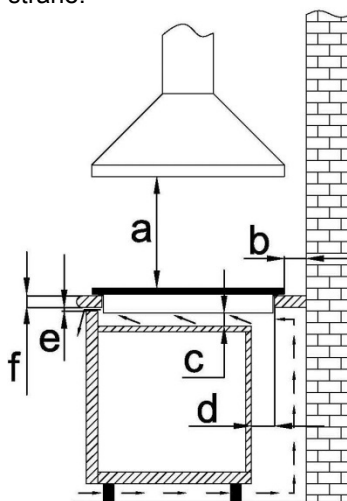
- Spotřebič musí instalovat do kuchyňské pracovní desky pouze přiměřeně kvalifikovaný technik.
- Obklad nebo jiná povrchová úprava kusu kuchyňského nábytku, do kterého je varná deska zabudovaná, by měly být ošetřeny žáruvzdorným lepidlem (100 °C); v opačném případě může dojít k vyblednutí nebo k deformaci povrchové úpravy pracovní plochy.
- Ideálně by zařízení mělo být instalováno s dostatkem místa po obou stranách. Na zadní straně může být zeď a na jedné straně vysoká jednotka nebo také zeď. Nicméně na druhé straně by neměla žádná jednotka nebo dělicí příčka stát výše než samotné zařízení.



- Použití ozdobných desek z masivního dřeva na pracovní ploše za varnou deskou je dovoleno, pokud minimální vzdálenost zůstane stejná jako hodnota uvedená v instalačních výkresech.
- Veškeré rozměry a vzdálenosti pro správnou funkci zařízení jsou na níže uvedených obrázcích.
- Vzdálenost mezi hranou spotřebiče a přilehlým vysokým prvkem kuchyňského nábytku by měla být minimálně 150 mm.
- Prvek kuchyňského nábytku pod varnou deskou by neměl být vybaven zásuvkou. Pokud je prvek kuchyňského nábytku vodorovná příčka, nesmí být nainstalovaná ve vzdálenosti menší než minimálně 20 mm od spodní plochy pracovní desky. Prostor mezi příčkou a varnou deskou musí být prázdný, do tohoto prostoru se nesmějí vkládat žádné předměty.
- Závěsné nebo nástěnné kuchyňské prvky by měly být nainstalovány dost vysoko, aby nezasahovaly do pracovního procesu.
- Mezi spotřebičem a odsavačem musí být dodržena minimální bezpečná vzdálenost. Pro bližší informace si přečtěte návod k použití a pokyny k instalaci od výrobce. Pokud pokyny od výrobce nejsou k dispozici nebo pokud se nad spotřebičem nacházejí hořlavé předměty (např. závěsné systémy, nástěnné skříňky apod.), musí být mezi spotřebičem a odsavačem zachována bezpečná vzdálenost minimálně 800 mm.
- Smontujte nábytkovou stěnu a digestoř před instalací zařízení z důvodu předcházení jejího poškození.
- Přední část musí mít pod sebou mezeru minimálně 5 mm.
- Zařízení nesmí být instalováno nad lednicí, lednicí s mrazákem, mrazákem, myčkou nádobí, pračkou, pračkou-sušičkou nebo bubnovou pračkou.
- Pod tuto varnou desku mohou být instalovány pouze trouby vybavené chladicím ventilátorem <sup>①</sup>.
- Před instalací trouby byste měli odstranit zadní stěnu prvku kuchyňského nábytku v prostoru pro vypojení varné desky. Kromě toho byste měli nechat minimální prostor 5 mm na přední straně.

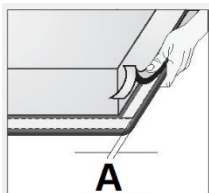


|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | 25-40 mm |
| g | ≥ 250 mm |



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |

## Instalace pěnového těsnění (skleněné varné desky)



Před zasunutím spotřebiče do otvoru v kuchyňské pracovní desce se musí na spodní stranu skleněné nalepit pěnové těsnění (viz obrázek výše).

**Není dovoleno instalovat spotřebič bez pěnového těsnění!**

**Těsnění se musí připevnit ke spotřebiči následujícím způsobem:**

- Odstraňte z těsnění ochrannou fólii.
- Poté připevněte těsnění ke spodní straně skla, cca **A=2–3** milimetry od hrany (jak je znázorněno na obrázku). Těsnění musí být připevněné po celé délce skleněné hrany a v rozích by nemělo přechýlávat.
- Při instalaci těsnění dbejte na to, aby sklo nepřišlo do kontaktu s žádnými ostrými předměty.

## PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

- Spotřebič smí zapojit jen oprávněný a zkušený technik.
- Ochrana elektrického systému by měla vyhovovat všem příslušným předpisům.
- Spojovací svorky musejí být přístupné při otevření/odstranění krytu spojovacích svorek.
- Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda hodnota napětí uvedená na typovém štítku odpovídá hodnotě napětí okruhu ve vaší domácnosti.
- Typový štítek se základními údaji je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Pro fixní připojení k síti vložte mezi spotřebič a hlavní přívod všepólový jistič. Toto zařízení musí mít mezeru mezi kontakty na všech pólech, zajišťující úplné odpojení za přepětových podmínek kategorie III.
- Vedení proudu a izolované části musejí být chráněny před jakoukoli možností přímého kontaktu.



- Před jakýmkoli zásahem odpojte spotřebič od sítě. Připojte spotřebič v souladu s dodaným schématem zapojení, ujistěte se, že je zachováno příslušné síťové napětí!
- Zemnicí vodič by měl být připojen na svorku označenou značkou pro uzemnění.
- Síťový kabel by měl být napájen přes upevňovací svorku, která ho chrání před náhodným vytažením.
- Po zapojení spotřebiče zapněte všechny varné zóny/varná tělesa na dobu cca tři minut, abyste zkontrolovali, zda správně fungují.
- Nesprávné připojení může zničit části spotřebiče a zrušit platnost záruky.
- Připojovací kabel na zadní straně spotřebiče by měl být veden tak, aby se nedotýkal zadní stěny spotřebiče, protože tato část se během provozu velmi zahřívá.

## Základní nastavení senzorů

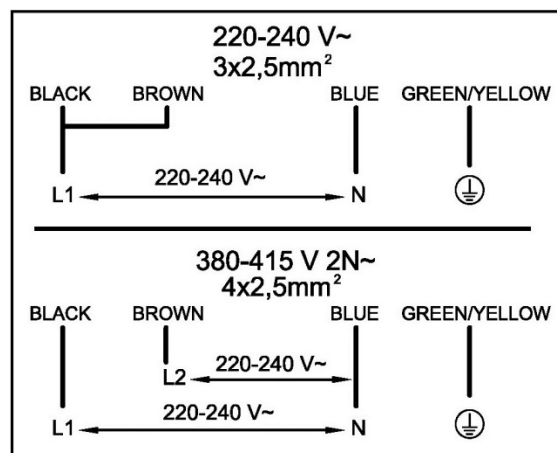
### Schéma připojení



Při každém zapojení varné desky do elektrické sítě se automaticky nastavují všechny senzory dle prostředí, kde je deska umístěna. Všechny displeje se na pár vteřin rozsvítí. Během toho nastavování nesmí senzory nic zakrývat, jinak se celý proces přeruší dokud nejsou senzory plně odkryty. Během tohoto procesu není možno desku ovládat.

**Pro připojení je možné použít následující: H05V2V2-F**

|              |   |             |
|--------------|---|-------------|
| FÁZOVÝ VODIC | L | HNEDÝ       |
| ZEMNÍ VODIC  |   | ŽLUTOZELENÝ |
| NULOVÝ VODIC | N | MODRÝ       |



## TECHNICKÉ INFORMACE

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
|                    | 7334245                    |
|                    | <div>5555</div>            |
| Napájecí napětí    | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Napájecí frekvence | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub>   | 7400 W                     |

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| ⑤ | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|---|--------------------------------|

**P= EXTRA VÝKON**

## ENERGY EFFICIENCY

|    |    |
|----|----|
| 12 | 12 |
|----|----|

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Typ varné desky                      | Vestavěný   |
| POČET INDUKČNÍCH ZÓN                 | 2           |
| EE <sub>ELEKTRICKÁ VARNÁ DESKA</sub> | 189,6 Wh/kg |

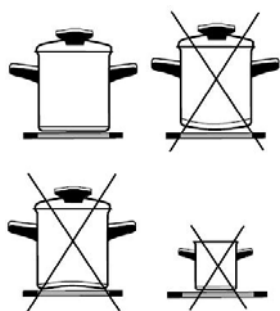
|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| ELEKTRICKÝ VARNÝ PRVEK | EC <sub>ELEKTRICKÝ VARNÝ PRVEK</sub> |
| ⑫ 18,9x24,5 cm         | 189,6 Wh/kg                          |

## Princip indukce

Princip indukce je založen na elektromagnetické energii, která se vytváří mezi feromagnetickým dnem nádoby položené na varné desce a měděnou cívkou, která je umístěna pod povrchem desky. Elektrický proud prochází indukční cívkou a vytváří tím magnetické pole. Pomocí magnetického pole vzniká ve dně varné nádoby indukovaný, neboli vířivý proud, jímž se nádoba zahřívá. Jídlo se ohřívá vodivým teplem z pláště varné nádoby.

Indukce je velmi efektivní, protože teplo se vytváří pouze tam, kde deska zaznamená kontakt s dnem nádoby. Veškeré teplo se koncentruje uvnitř varné nádoby a okolí varné zóny zůstává chladné, což zajišťuje rychlý výsledek s optimálním využitím energie.

## Vhodné nádoby pro indukční desky



- Indukční varná deska bude správně fungovat pouze pokud budete používat vhodné nádobí.
- Přenos tepla je nejlepší, když dno nádoby a varné zóny jsou stejného průměru a nádoba je umístěna na střed varné zóny.
- Vhodné nádoby pro indukční vaření jsou např. nádoby z oceli, smaltované oceli, nerezové oceli. Naopak nevhodné jsou nádoby z hliníku, mědi, mosazi, skla, keramiky nebo porcelánu.
- Pokud používáte tlakový hrnec, nenechávejte ho bez dozoru, dokud není dosaženo požadovaného tlaku. Varná zóna by měla být zpočátku nastavena na maximální výkon, po dosažení požadovaného tlaku, nastavte varnou zónu na výkon dle pokynů výrobce tlakového hrnce.
- **Při nákupu nádobí se ujistěte, že je vhodné pro indukční varné desky.**

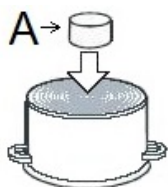
| VARNÁ ZÓNA                              | MIN. PRŮMĚR NÁDOBY | MAX. PRŮMĚR NÁDOBY |
|-----------------------------------------|--------------------|--------------------|
| 184x220 mm (JEDNODUCHÁ)                 | Ø 115 mm           | Ø 180 mm           |
| 184x220 mm (JEDNODUCHÁ) S FUNKCÍ BRIDGE | Ø 135 mm           | Ø 180 mm           |
| 184x220 mm (DVOJITÁ) S FUNKCÍ BRIDGE    | 2 ZONES            | -                  |
|                                         | 4 ZONES            | Ø 330 mm           |
|                                         |                    | 380x220 mm         |
|                                         |                    | Ø 400 mm           |

### Poznámka:

Pokud je vybrána funkce Bridge, můžete použít vytvořenou zónu různými způsoby, s jednou nebo dvěma nádobami.

Pokud používáte nádoby s větším rozměrem, než je doporučený maximální rozměr,

dobu ohřevu bude delší, protože teplo se bude šířit indukcí od středu k okraji nádoby. V tomto případě bude také teplota velmi nerovnoměrná.



### Magnetický test

Použijte malý magnet **A**, abyste zjistili, je-li dno nádoby magnetické. Pouze nádoby, kde magnet na dnu drží, jsou vhodné pro indukční vaření.

### Rozpoznání přítomnosti nádoby

Jednou z velkých výhod indukční zóny je rozpoznání přítomnosti nádoby na zóně. I v případě, že na indukční zóně není umístěna žádná nádoba, nebo nádoba má menší průměr než je doporučeno, nejsou zde žádné tepelné ztráty. Pokud je zóna zapnutá, indikátor napájení ukazuje písmeno "U". Pokud na ni umístíte do 10 minut nějakou nádobu, zóna automaticky rozpozná přítomnost nádoby a zapne se na nastavený výkon. V okamžiku, kdy nádobu sejmete ze zóny, tepelný výkon je pozastaven. Pokud umístíte menší nádobu, než je doporučeno, varná zóna bude automaticky používat pouze takové množství energie, které bude potřeba pro danou velikost nádoby.

### Varná zóna může být poškozena pokud:

- je zapnuta a ponechána prázdná bez nádoby.
- budete používat nádoby, které nemají hladké dno ( může dojít k poškrábání povrchu desky).
- nebudou dna nádob suchá a čistá (princip indukce nebude fungovat na 100%).
- nebudete používat vhodné nádoby určené pro indukční varné desky.
- dojde k vyvaření obsahu smaltované nádoby.

## Regulace výkonu

Topný výkon varné zóny může nastaven až na devět úrovní.

Následující tabulka ukazuje ilustrativní použití každého nastavení výkonu.

| Stupeň výkonu | Doporučení                                          |
|---------------|-----------------------------------------------------|
| <b>0</b>      | Vypnuto, využití zbytkového tepla                   |
| <b>1-2</b>    | Ohřívání jídla, pomalé dušení menšího množství      |
| <b>3</b>      | Pomalé dušení (pokračování vaření po "Heat up")     |
| <b>4-5</b>    | Pomalé vaření většího množství, pečení větších kusů |
| <b>6</b>      | Pečení do zlatova                                   |
| <b>7-8</b>    | Pečení                                              |
| <b>9</b>      | Začátek vaření, pečení                              |
| <b>A</b>      | Automatické počáteční nastavení                     |
| <b>0</b>      | Vypnuto, využití zbytkového tepla                   |
| <b>P</b>      | Velmi vysoký výkon pro velké množství potravin      |

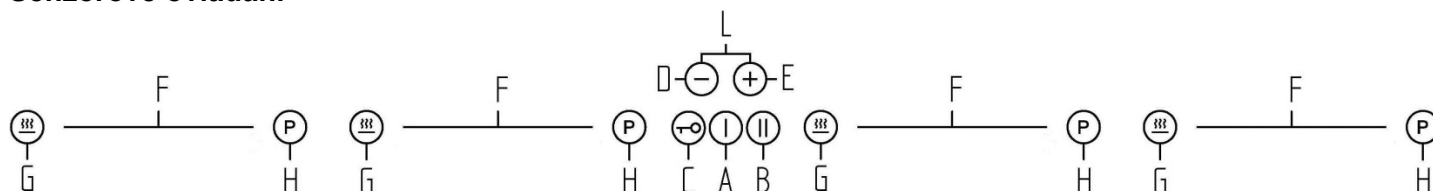
## Jak šetřit energii

- Dno nádoby by mělo odpovídat průměru varné zóny. Je-li nádoba příliš malá, hodně tepla uniká zbytečně a kromě toho může dojít i k poškození varné zóny.
- Pokud je to možné s ohledem na proces vaření, používejte pokličku.
- Velikost nádoby by měla odpovídat množství připravovaných potravin. Příprava malého množství jídla ve velké nádobě způsobuje plýtvání energií.
- Jídla, která vyžadují dlouhou dobu vaření, by měla být připravována v tlakovém hrnci.
- Různou zeleninu, brambory apod. můžete vařit v malém množství vody, ale nádoba by měla být uzavřena pokličkou. Když je dosaženo bodu varu, snižte výkon varné zóny tak, aby udržoval teplotu vody teplotu těsně nad bodem varu.

## PROVOZ

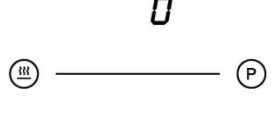
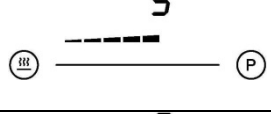
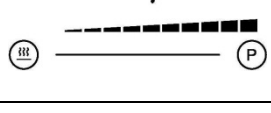
- Po zapnutí sklokeramické desky se na chvíli všechny senzory rozsvítí. Varná deska je připravena k provozu.
- Deska je vybavena elektronickými senzory, které se aktivují, pokud se jich dotknete alespoň na dobu jedné vteřiny.
- Aktivace každého senzoru je následována zvukovým signálem.
- Nepokládejte žádné předměty na povrch senzorů (signalizace chyby provozu ).
- Udržujte povrch ovládacích senzorů čistý.

### Senzorové ovládání



- A. Zapnuto/Vypnuto ON/OFF
- B. Pauza
- C. Zámek zapnuto/vypnuto
- D. Časovače (-)
- E. Časovače (+)
- F. "Slide" senzor
- G. Ohřívání
- H. Extra výkon

### Slide (dotykový/posuvný) senzor

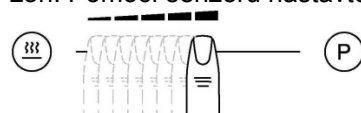
|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|   | 0             |
|  | Střední výkon |
|  | Plný výkon    |

### Zapnutí varné desky

- Stiskněte senzor ① na dobu nejméně 1 vteřiny.
- Nyní je deska zapnutá a všechny displeje ukazují .
- Nyní musíte provést další nastavení do 10 vteřin, jinak se deska automaticky vypne.

### Zapnutí varné zóny

Poté co jste desku zapnuli senzorem ①, můžete do 10 vteřin aktivovat jednu z varných zón. Pomocí senzoru nastavte topný výkon od 1 do 9



- Při prvním dotyku se stupeň výkonu nastaví podle toho, kde se senzoru dotknete. Nad senzorem se rozsvítí kontrolní LED diody podle úrovně nastavení.
- Posunováním prstu po senzoru, dojde ke změně nastavení výkonu. Směrem vpravo se výkon zvyšuje, zatímco směrem vlevo se snižuje.
- Když dáte prst pryč ze senzoru, varné pole se zapne na nastavený stupeň výkonu.

Pokud podržíte stisknutý stupeň výkonu po dobu 3 vteřin, zapne se funkce "Heat-up"). (viz. kapitola Funkce "Heat-up").

### Vypnutí varné zóny

- Vybraná varná zóna musí být aktivní.
- Stlače senzor na jeho začátku, stupeň výkonu se přepne na . Krátký zvukový signál potvrdí vypnutí zóny.

## Vypnutí varné desky

- Celou desku můžete vypnout kdykoliv stlačením senzoru .
- Když desku vypnete, ozve se zvukový signál a displeje zhasnou, pokud se nerozsvítí písmeno **H**, což indikuje zbytkové teplo na příslušné varné zóně.
- Můžete také vypnout varnou zónu těsně před koncem vaření a využít tak zbytkové teplo. Takto lze ušetřit energii.

## Uzamknutí ovládacího panelu

Aby se předešlo nechtěnému použití, lze celou desku uzamknout/odemknout. Tato funkce také slouží pro ochranu dětí.

### Aktivace

- Deska musí být zapnutá.
- Stiskněte senzor  na dobu 1 vteřiny, příslušná LED kontrolka se rozsvítí, zámek je aktivován.
- Uzamknutí platí pro všechny senzory kromě  a .
- Pokud je varná deska vypnuta, když je aktivována funkce zámku, tak tato informace zůstává v paměti až do dalšího zapnutí varné desky.
- Když skončí doba vaření a ozve se alarm, lze ho vypnout pomocí senzorů  nebo  bez nutnosti zrušení zámku.

### Zrušení

- Deska musí být zapnutá.
- Stiskněte senzor  na dobu 1 vteřiny. Zrušení uzamknutí bude potvrzeno zvukovým signálem.

## Dětský zámek

Tuto funkci lze zapnout/vypnout pouze po stisknutí senzoru .

### Aktivace

- Stiskněte současně  a , poté stiskněte znovu .
- Funkce je zapnutá a displej zobrazuje **L**
- Ovládání varné desky zůstává zamčené a automaticky se vypne po 10 vteřinách.

**Dětský zámek deaktivuje všechny klávesy kromě . Jakmile dojde k aktivaci, elektronika zůstává blokována i v případě vypnutí a opětovného zapnutí.**

### Zrušení

- V rozmezí 10 vteřin stiskněte současně  a , poté stiskněte opět .
- Funkce není aktivní.

### Jednorázové odemčení (pro jednu činnost vaření)

- Stiskněte současně  a .
- Dětský zámek je na období činnosti vaření vypnutý.
- Po vypnutí varné desky je Dětský zámek v reaktivním módu a po zapnutí varné desky je opět aktivní.

## Pauza

**Když je jedna nebo více varných zón zapnuto, je možno proces vaření přerušit. Pauza může být také automaticky aktivována pokud dojde na varné zóně k nějaké poruše, chybový displej je skrytý. Také je skrytý ukazatel zbytkového tepla, speciální ukazatele jako je **R**, **P** nebo **U** nepřítomnost nádoby; displej pauzy má vždy přednost. Pokud dojde k nějaké poruše (chybě) v průběhu pauzy, ovládání se vypne a ukončí probíhající režim.**

### Aktivace

- Stiskněte senzor  na dobu 1 vteřiny, příslušná LED kontrolka se rozsvítí. Všechny displeje ukazují symbol **II**.

### Když je funkce „Pauza“ aktivní

- Pokud je před aktivací pauzy nastaven jakýkoliv časovač /minutka, tak se tento čas zastaví a bude pokračovat až po zrušení pauzy.
- Funkce „Extra výkon“ nebo „Heat-up“ jsou ukončeny.
- Výpočet zbytkové tepla a čas bezpečnostního vypnutí nebude přerušen a bude v činnosti na pozadí.
- Další funkční LED kontrolky (např. časovač, multi-zóna, ... atd.), i nadále svítí v závislosti na režimu nastavení.

**Přerušení procesu vaření je možné na dobu max. 10 minut. Jestliže není pauza do**

této doby zrušena, vypne se automaticky. Po celou dobu trvání pauzy je možno desku vypnout pomocí senzoru ①, tímto se také tato funkce zruší.

#### Zrušení

- Stiskněte senzor ②, LED kontrolky nad kurzorem varných zón se rozsvítí.
- Do 10 vteřin stiskněte a přejeďte zleva doprava kurzor osvětlené plochy. LED kontrolka nad senzorem “Pauza” zhasne a nastavení platné před pauzou se obnoví.

#### Obnovení

Pokud byla deska při provozu omylem vypnuta senzorem ①, všechno nastavení může být touto funkcí obnoveno. Po vypnutí desky má uživatel 6 vteřin, aby desku znovu zapnul a pak dalších 6 vteřin, aby stisknul senzor ② a tím obnovil původní nastavení. Funkce může být použita pouze tehdy, pokud byla alespoň jedna varná zóna aktivní.

#### Ukazatel zbytkového tepla

Tato deska je také vybavena ukazatelem zbytkového tepla **H**. Varné zóny nejsou zahřívány přímo, ale ohřívá je teplo vrácené z použitých nádob. Po vypnutí varné zóny svítí symbol **H**. Toto zbytkové teplo můžete využít např. pro ohřev jídel apod.

I když symbol **H** zmizí, může být varná zóna ještě horká.



Dejte pozor na popálení !

#### Extra výkon

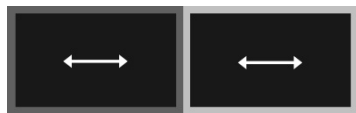
“Extra výkon” může být dodatečně zapnut pro rychlejší vaření na vybrané varné zóně. Tento dodatečný výkon se používá pro ohřev velkého množství potravin. Po zapnutí je “Extra výkon” aktivní po dobu 10 minut a pak se automaticky přepne zpět na maximální stupeň 9. Během doby, když je tato funkce aktivní, je omezen výkon ostatních varných zón. To je indikováno na displeji přerušovaným blikáním zvoleného stupně výkonu a “Extra výkonu” po dobu několika vteřin.

#### Aktivace

- Stiskněte senzor ③ u vybrané zóny, extra výkon je aktivní. Displej ukazuje **P**

#### Zrušení před limitem 10 minut

- Stiskněte a posunujte prst po senzoru až do stupně výkonu **0**, pokud chcete zónu vypnout a nebo nastavit na jiný požadovaný stupeň výkonu.



#### SYSTÉM ŘÍZENÍ VÝKONU

Systém řízení výkonu distribuuje výkon mezi dostupné zóny v párech (viz obrázky na straně), poskytuje maximální výkon na varné zóně a automaticky redukuje výkon dostupný pro druhou. Zobrazení druhé varné zóny po dobu několika sekund alternuje výkon zvoleného vaření a omezený výkon.



**Za určitých podmínek se může nastavení „Extra výkon“ automaticky vypnout a chránit tak elektrické komponenty uvnitř varné desky.**

#### Heat-up

Tato varná deska je opatřena speciálním mechanismem, který nejdříve rozehřeje varnou zónu na maximální výkon (aby se rychle dosáhlo varné teploty) a pak po určité době se automaticky sníží na nastavený stupeň výkonu (1 až 8).

Pro použití této funkce je pouze nutné zvolit odpovídající výkon vzhledem k plánovanému procesu vaření.

Funkci “Heat-up” lze aktivovat u jakékoliv varné zóny, která není aktivní.

- Vyberte požadovaný stupeň výkonu pomocí senzoru a podržte ho 3 vteřiny.
- Na displeji se střídavě bude zobrazovat **A** a nastavený stupeň výkonu (na tento stupeň se zóna automaticky přepne po časovém limitu pro funkci “Heat-up”). Jakmile je čas pro maximální výkon skončen, přednastavený stupeň výkonu je opět platný.
- Jakmile čas uvedený v tabulce skončí, funkce je vypnuta a **A** zmizí z displeje. Také můžete tuto funkci kdykoliv vypnout tím, že nastavíte stupeň výkonu na **0**.

| Stupeň výkonu                           | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|-----------------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Maximální doba rychlého ohřevu (minuty) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

## Bridge



Pomocí funkce "Bridge" je možno dvě samostatné varné zóny o **stejném průměru a stejném výkonu** zapnout současně a ovládat pouze jednou operací.

### Aktivace

Ať už dvě zóny pracují na jiném stupni výkonu, nebo jsou na stupni

- Současně kdekoli na senzoru slide stiskněte požadované zóny:
  - 1 a 2
  - 3 a 4
- Nyní dvě varné zóny pracují dohromady, LED kontrolky na pravé straně displejů se rozsvítí. Stupeň výkonu je zobrazen na displeji ovládací zóny, zatímco na druhé zóně se displej vypne.
- Při této funkci lze nastavit časovač, LED kontrolky se na příslušných displejích rozsvítí, avšak nelze aktivovat funkci "Extra výkon".
- Pokud po dobu 10 minut není detekována nádoba na jedné z těchto dvou varných zón, funkce je automaticky deaktivována, a nepoužívaná zóna se vypne. Zóna, která je používána, zůstává funkční na nastavený stupeň výkonu.

### Zrušení

- Zrušit lze tuto funkci jako při aktivaci tzn. současně stisknou senzory slide.
- Pokud jsou varné zóny aktivní a dojde ke zrušení této funkce, stupeň výkonu se nastaví na a lze ho pak nastavit dle potřeby.

## Ohřívání

Tato funkce se používá k udržování teploty pokrmů.  
Také může být použita pro tavení nebo dušení potravin.

### Aktivace

- Stiskněte senzor , funkce "tavení" se aktivuje
- Stiskněte senzor , funkce "ohřívání" se aktivuje
- Stiskněte senzor , funkce "dušení" se aktivuje
- Jestliže stisknete senzor , tato funkce se zruší.

## Bezpečnostní vypnutí

Maximální nepřetržitý provoz jednotlivých varných zón je omezen. Doba vypnutí je zobrazena v tabulce níže. Pokud varnou zónu vypne bezpečnostní systém, na displejích se zobrazí symbol , nebo **H** v případě, že je zde nějaké zbytkové teplo. V takovém případě vypněte varnou zónu stiskem senzoru slide na jeho začátku, aby byl nastaven stupeň výkonu .

| Stupeň výkonu | Časový limit (minuty) |
|---------------|-----------------------|
| tavení        | 480                   |
| ohřívání      | 480                   |
| dušení        | 480                   |
| 1             | 516                   |
| 2             | 402                   |
| 3             | 318                   |
| 4             | 258                   |
| 5             | 210                   |
| 6             | 138                   |
| 7             | 138                   |
| 8             | 108                   |
| 9             | 90                    |
| P             | 10                    |

Příklad:

Nastavte tepelný výkon na stupeň 5 a nechte spotřebič pracovat. Jestliže neuděláte žádnou změnu v nastavení, varná zóna se automaticky po 4 hodinách vypne.

## Ochrana proti přehřátí

Indukční varná deska je rovněž vybavena bezpečnostním zařízením proti přehřátí, které chrání elektronické součásti před poškozením. Tato ochrana pracuje na několika úrovních. Když teplota varné zóny příliš stoupne, zapne se dvoustupňový ventilátor. Pokud toto nestačí, vypne se extra výkon a nakonec bezpečnostní systém sníží tepelný výkon zóny, nebo ji zcela vypne. Po ochlazení zóny ji lze znova zapnout na plný výkon.

## Časovač

Časovač usnadňuje proces vaření, nastavením doby vaření. A lze ho také použít jako minutku.

### Spuštění časovače

- Varná deska musí být zapnuta a varná zóna aktivní.
- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$ , na displeji se objeví **0.00** a kontrolka  $\overline{\text{I}}$  (na pravé straně displeje) první varné zóny se rozsvítí.
- Současně stiskněte senzory  $\ominus$  a  $\oplus$ , a to tolikrát, kolikrát je to nutné, abyste vybrali zónu, kde chcete nastavit časovač.  $\overline{\text{I}}$  kontrolka se rozsvítí pouze pro aktivní varné zóny.
- Do 10 vteřin od stisknutí senzorů  $\ominus$  a  $\oplus$  nastavte hodnotu časovače stisknutím senzoru  $\ominus$  nebo  $\oplus$ .
- Jaké hodnoty mohou být zobrazeny:
  - minuty a vteřiny až do 9min59vteřin;
  - hodiny a minuty až do 9h59min, v tomto případě je zkratka **min** zobrazena pod displejem časovače.

**Dobu vaření můžete nastavit ve stejný okamžik pro každou varnou zónu zvlášť.**

### Změna nastavení doby vaření

- Dobu vaření můžete změnit kdykoliv během provozu.
- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$ .
- Současně stiskněte senzory  $\ominus$  a  $\oplus$ , a to tolikrát, kolikrát je to nutné, abyste vybrali zónu, kde chcete nastavit časovač. U vybrané zóny se rozsvítí  $\overline{\text{I}}$  kontrolka na pravé straně displeje.
- Dobu vaření nastavíte pomocí senzoru  $\ominus$  nebo  $\oplus$ .
- Pokud není čas změněn do 10 vteřin, je čas odpočítáván dle původního nastavení.

### Kontrola zbývajících času do konce vaření

- Naposledy nastavený čas je vždy zobrazen,  $\overline{\text{I}}$  kontrolka na pravé straně displeje varné zóny svítí silněji než ostatní.
- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$ .
- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$  tolikrát, kolikrát je to nutné a vyberte zónu u které chcete zobrazit zbýající čas. U vybrané zóny se rozsvítí  $\overline{\text{I}}$  kontrolka na pravé straně displeje.
- Displej časovače ukáže dobu do konce vaření u vybrané varné zóny.

### Vypnutí časovače

Když nastavený čas vyprší, ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stiskem senzoru  $\ominus$  nebo  $\oplus$ , nebo se vypne automaticky po 2 minutách.

### Vypnutí časovače před uplynutím nastavené doby

- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$ .
- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$  tolikrát, kolikrát je to nutné a vyberte zónu, u které chcete vypnout časovač. U vybrané zóny se rozsvítí  $\overline{\text{I}}$  kontrolka na pravé straně displeje.
- Stiskněte senzor  $\ominus$  až na hodnotu **0**.
- Osvětlený bod v levé části displeje zhasne a časovač je deaktivován.

## Minutka

Časovač může být použit jako minutka pouze v případě, že není aktivní (nastavena doba vaření) u některé varné zóny.

### Nastavení minutky

Pokud je deska vypnutá:

- Stiskněte senzor  $\textcircled{1}$  pro zapnutí varné desky.
- Současně stiskněte senzor  $\ominus$  a  $\oplus$  pro aktivaci minutky. Displej časovače zobrazí **0.00** a jestliže je některá varná zóna aktivní:  $\overline{\text{I}}$  kontrolka na pravé straně displeje u první aktivní zóny zleva se rozsvítí.
- Současně stiskněte senzory  $\ominus$  a  $\oplus$  tolikrát, až vyberete symbol minutky. Příslušná  $\overline{\text{I}}$  kontrolka se nachází mezi senzory  $\ominus$  a  $\oplus$ . Jestliže žádná zóna není aktivní:  $\overline{\text{I}}$  kontrolka minutky se rozsvítí.

- Požadovaný čas nastavíte pomocí senzorů  nebo .
- Čas je možno nastavit v minutách a vteřinách nebo v hodinách a minutách.

#### Vypnutí minutky

Když nastavený čas vyprší, ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stiskem senzoru  nebo  a nebo se vypne automaticky po 2 minutách.

Vypnutí minutky před uplynutím nastavené doby:

- Současně stiskněte senzor  a .
- Současně stiskněte senzory  a  tolikrát, až vyberete symbol minutky. Příslušná kontrolka se rozsvítí.
- Stiskněte senzor  až do hodnoty . Minutka se vypne.

### OCHRANNÉ FUNKCE A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

- Během záruční doby smí opravy provádět pouze servisní středisko s oprávněním od výrobce.
- Před jakoukoli opravou zkontrolujte, že spotřebič je odpojen od napájecí sítě, buď vytažením pojistky, nebo odpojením napájecí zástrčky ze zásuvky ve zdi.
- Neoprávněná manipulace a opravy kuchyňského sporáku (varné desky) mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem nebo zkrat, a proto nezkoušejte provádět jakékoli opravy sami. Přenechejte tyto úkony odborníkovi nebo autorizovanému servisnímu středisku.
- V případě menších poruch nebo problémů s používáním spotřebiče zkontrolujte následující pokyny, abyste zjistili, zda příčiny nemůžete odstranit sami.
- Naše záruka nepokrývá odstraňování chyb nebo nároků vyplývajících ze záruky, které vznikly v důsledku nesprávného připojení nebo použití spotřebiče. V takových případech nese náklady na údržbu uživatel.

| KÓD PORUCHY                                                                                                                | POPIS PORUCHY                                                                                                                          | CO DĚLAT ?                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 nebo Er03<br>nebo  +<br>zvukový tón | Senzory jsou v trvalé aktivaci. Ovládací jednotka se po 10 vteřinách vypne.<br>Voda nebo náčiní jsou na varné desce v oblasti senzorů. | Vyčistěte oblast senzorů.<br>Kontaktujte servisní středisko – nahlašte kód poruchy.                                   |
| L                                                                                                                          | Žádná chyba!<br>Aktivovaný Dětský zámek.                                                                                               | Deaktivujte Dětský zámek.                                                                                             |
|                                         | Nevhodná nádoba.                                                                                                                       | Použijte vhodnou nádobu. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko – nahlašte kód poruchy. |
| E8                                                                                                                         | Nesprávná rychlost ventilátoru, chyba na pravém nebo levém ventilátoru.                                                                | Odvětrávání zablokováno, např. papírem.<br>Kontaktujte servisní středisko – nahlašte kód poruchy.                     |
| E21 – Er21<br>E22 – Er22<br>E20 – Er20<br>E36 – Er36<br>E31 – Er31<br>E47 – Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9     | Kontaktujte servisní středisko – nahlašte kód poruchy.                                                                                 |                                                                                                                       |

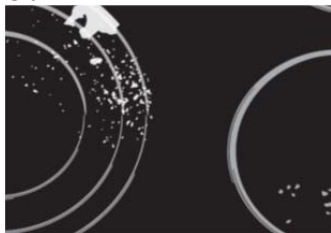
## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Obr.1



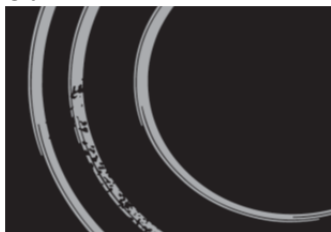
Obr..2



Obr.3



Obr.4



Obr.5

Sklokeramickou varnou desku čistěte pouze tehdy, když zcela vychladne, nejlépe po každém použití, jinak sebemenší skvrny po vaření se můžou napálit na povrch varné desky.

Pro pravidelnou údržbu sklokeramické varné desky používejte speciální čisticí prostředky, které vytvoří ochranný film na povrchu desky.

Před každým použitím otřete povrch desky, nečistoty mohou povrch poškrábat (obr. 1).



Použití drátěnky, abrazivní čisticí houby a čisticích prostředků může poškrábat povrch varné desky. Povrch může být také poškozen při použití agresivních sprejů a nevhodných tekutých chemikálií (obr. 1 a 2).

Bílý rastr desky může být poškozen nevhodnými čisticími prostředky nebo drsnými a poškozenými dny nádob (obr. 2).

Menší skvrny lze odstranit vlhkým měkkým hadříkem a pak povrch otřít do sucha (obr. 3).

Skvrny od vody se odstraní jemným roztokem octa, ale tento roztok nesmí přijít na rámeček okolo varné desky (pouze u některých modelů), protože může ztratit svůj lesk. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí spreje nebo odstraňovače vápence (obr. 3).

Skvrny se odstraňují pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramické desky. Postupujte přesně dle pokynů výrobce čisticího prostředku.

Dejte pozor, aby byly odstraněny všechny zbytky čisticího prostředku z povrchu varné desky, jinak při dalším zahřátí varné zóny může dojít k jejímu poškození (obr. 3).

Zatvrdlé a napálené skvrny odstraňte speciální škrabkou. Buďte opatrní, abyste se nedotkli plastovou rukojetí škrabky rozpálené plotýnky (obr. 4).

Zacházejte s škrabkou s nejvyšší opatrností, aby se předešlo zranění!

Cukr a jídla s obsahem cukru mohou nenávratně poškodit sklokeramickou varnou desku (obr. 5), takže zbytky cukru musí být z povrchu varné desky okamžitě odstraněny, ještě když jsou plotýnky horké (obr. 4).

Změna barvy povrchu varné desky nemá žádný vliv na její provoz. Ve většině případů toto způsobují napálené zbytky potravin, nebo posunování nádob (zejména nádob s dnem z hliníku nebo mědi) po povrchu desky.



Všechny zmíněné závady jsou především estetické a neovlivňují přímo provoz zařízení. Na tyto závady se nevztahuje záruka.



**Szanowni Państwo!**

Niniejsza urządzenie zostanie do zabudowy przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.  
 Do pakowania produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, które można bez zagrożenia dla środowiska ponownie przetwarzać, składować bądź utylizować.  
 Materiały opakowania są w tym celu odpowiednio oznaczone.  
 Gdy urządzenie zostanie wyeksploatowane, należy zadbać, by nie zagrażało ono środowisku. Zalecamy przekazać je do upoważnionego punktu zbierania zużytego sprzętu gospodarstwa domowego.

**Instrukcja obsługi**

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Zawiera opis urządzenia i sposób jego użytkowania. Instrukcja odnosi się do różnych typów urządzeń, dlatego też może zawierać opisy funkcji, których niniejsze urządzenie nie posiada.

Niniejsza instrukcja jest ważna wyłącznie wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony został kod kraju. Jeśli na urządzeniu BRAK jest symbolu kraju, należy przestrzegać instrukcji technicznej dotyczącej dostosowania urządzenia do wymagań i przepisów obowiązujących w danym kraju.

**Instrukcja podłączenia**

Podłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z instrukcją, załączoną do urządzenia, oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.  
 Podłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

**Tabliczka znamionowa**

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane, umieszczona jest na spodzie urządzenia.

**Producent stara się nieprzerwanie ulepszać swoje produkty. Z tego też powodu tekst i/lub ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulegać zmianom bez uprzedniego powiadomienia.**

**Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować, aby można z niej było w dowolnym momencie skorzystać; w chwili, gdy urządzenie zmienia właściciela, instrukcja obsługi powinna być wraz z urządzeniem przekazana nowemu właścicielowi.**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Ważne przestrogi                  | 32 |
| Instalacja                        | 33 |
| Podłączenie do sieci elektrycznej | 34 |
| Dane techniczne                   | 35 |
| Opis urządzenia                   | 37 |
| Zabezpieczenia i kody błędów      | 43 |
| Czyszczenie i konserwacja         | 44 |

## **WAŻNE OSTRZEŻENIA**

- Podczas użytkowania urządzenia niektóre dostępne jego elementy mocno się nagrzewają, dlatego należy wystrzegać się kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod stałą kontrolą.
- Podczas działania urządzenia, małych dzieci nigdy nie należy pozostawiać bez opieki. Niebezpieczeństwo oparzeń!
- Dzieci powyżej ośmiu lat oraz osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby bez doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie jedynie pozostając pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia, a także rozumieją niebezpieczeństwa, związane z użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać prac, związanych z jego konserwacją, gdy są bez odpowiedniej opieki.



- Niekontrolowane gotowanie lub smażenie z użyciem oleju lub innego tłuszczu może być niebezpieczne, ponieważ tłuszcz, rozgrzany na płycie kuchennej, może się szybko zapalić, powodując pożar, dlatego tego typu proces przygotowywania jedzenia (np. smażenie frytek), należy mieć stale pod kontrolą. Ognia nie należy próbować gasić wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a ogień zadusić odpowiednią pokrywą lub wilgotnym materiałem.



- Niebezpieczeństwo pożaru! Na urządzenie nie należy kłaść żadnych przedmiotów.



- Nie wolno używać pękniętej lub uszkodzonej urządzenie. W przypadku pojawienia się jakiegokolwiek widocznego pęknięcia, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej, ponieważ dzięki temu można uniknąć porażenia prądem.
- Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub parą, znajdującą się pod wysokim ciśnieniem, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Na urządzenie nie należy odkładać metalowych przedmiotów takich, jak noże, łyżki, widelce, pokrywki naczyń i inne, ponieważ mogą się mocno nagrzać.
- Urządzenie nie należy sterować za pomocą zewnętrznego zegara programującego lub układu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie należy wykorzystywać do ogrzewania pomieszczenia.
- W przypadku, gdy w pobliżu urządzenia podłączone jest do sieci jeszcze inne urządzenie elektryczne, trzeba uważać, aby jego kabel przyłączeniowy nie dotykał rozgrzanych palników.
- Pod urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów wrażliwych na temperaturę, npr. środków czyszczących, rozpylaczy itp.
- W przypadku jakichkolwiek zakłóceń czy nieprawidłowego działania, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej i powiadomić upoważniony serwis naprawczy.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa.
- Urządzenie nie należy przyłączać do sieci elektrycznej za pomocą przedłużacza rozdzielającego, ponieważ nie zapewnia on odpowiedniego bezpieczeństwa (może np. dojść do przegrzania przedłużacza rozdzielającego).
- Urządzenie należy przyłączać do sieci elektrycznej za pomocą przyłącza stałego.
- Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym i podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez fachowca.
- Na urządzenie nie należy stawiać pustych naczyń.
- Urządzenie nie należy stosować jako powierzchni roboczej, gdyż może dojść do jej zadrapania ostrymi przedmiotami.
- Przyrządzanie potraw w cienkich naczyniach aluminiowych lub plastikowych na gorącym urządzeniu nie jest dozwolone. Na urządzenie nie wolno kłaść przedmiotów z plastiku czy folii aluminiowej.
- Jeżeli urządzenie gospodarstwa domowego jest wbudowane nad piekarnikiem z systemem czyszczenia pyrolitycznego, nie powinno ono być używane podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego, ponieważ może to aktywować zabezpieczenie przed przegrzaniem.

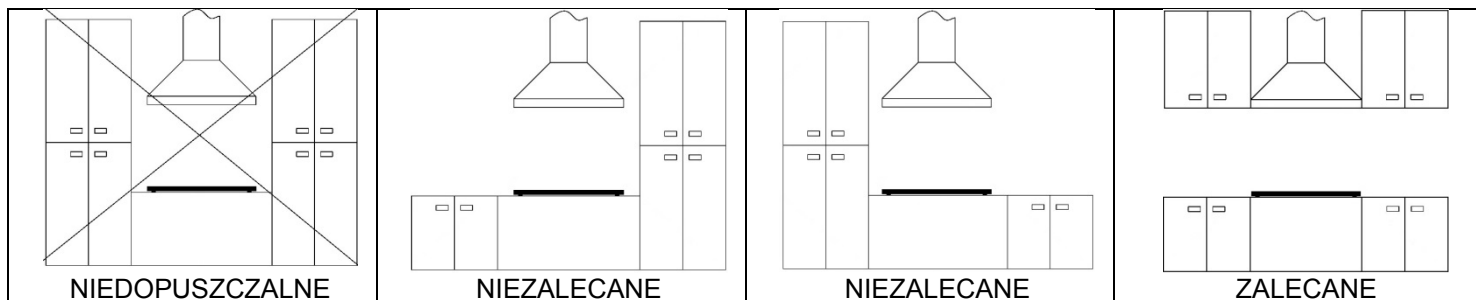


**Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, iż produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz po zakończeniu eksploatacji należy go oddać do wyznaczonego punktu składowania odpadów celem recyklingu jego podzespołów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłową utylizację produktu, przyczyniają się Państwo do zmniejszenia potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i dla zdrowia, jakie niesie ze sobą niewłaściwa utylizacja urządzenia. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy się skontaktować z urzędem gminnym lub miejscowym przedsiębiorstwem gospodarki odpadami, bądź sklepem, w którym zakupiono urządzenie.**

## INSTALACJA

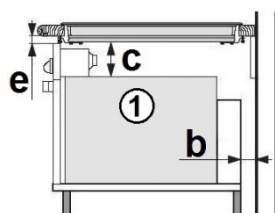
### Ważne ostrzeżenia

- Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym wyłącznie przez fachowca.
- Fornir bądź okładzina zabudowanego elementu meblowego powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100 °C), w przeciwnym razie, z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę, mogą zmienić kolor i ulec deformacji.
- Najlepiej z obu stron montowanego urządzenia przewidzieć dużą ilość miejsca. Z tyłu może być ściana, a z boku wysoki element zabudowy kuchennej lub ściana. Natomiast po drugiej stronie element zabudowy kuchennej lub przepierzenie nie może przewyższać urządzenia.

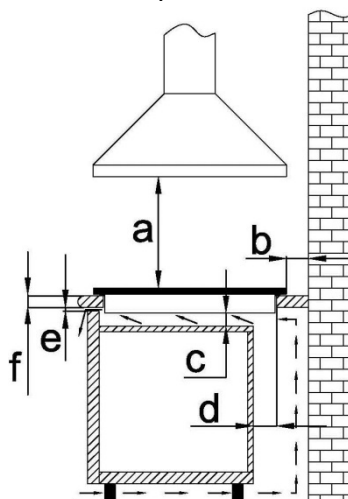


- Stosowanie listew wykończeniowych z litego drewna na blacie roboczym za urządzenie nie jest dozwolone.
- Najmniejsza odległość między krawędzią urządzenia a sąsiednim wysokim elementem kuchennym wynosi 250 mm.
- Na poniższych rysunkach przedstawione zostały wszystkie rozmiary i odstępy potrzebne do zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Element kuchenny, znajdujący się pod urządzenie, nie powinien posiadać szuflady. Jeżeli element kuchenny posiada wbudowaną poziomą przegrodę, powinna ona znajdować się w odległości co najmniej 20 mm od dolnej powierzchni blatu roboczego. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i urządzenie musi pozostać wolna i nie można przechowywać w niej żadnych przedmiotów.
- Wiszące nad urządzenie elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
- Odległość pomiędzy urządzenie a okapem kuchennym powinna wynosić conajmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Jeśli brak jest instrukcji producenta lub nad urządzeniem znajdują się łatwopalne przedmioty (np. suszarki, szafki wiszące, itp.), najmniejsza odległość wynosi 800 mm.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, zawiesić szafki wiszące i okap przed zamontowaniem urządzenia.
- Z przodu powinna być pozostawiona przestrzeń szerokości conajmniej 5 mm.
- Urządzenia niw wolno montować nad chłodziarką, chłodziarko-zamrażarką, zamrażarką, zmywarką do naczyń, pralką, pralko-suszarką lub suszarką bębnową.
- **Pod urządzenie mogą zostać zabudowane jedynie typy piekarników, posiadające wentylator chłodzący**

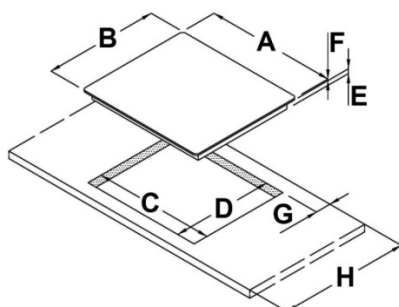
①. Przed zabudowaniem piekarnika, w strefie otworu pod zabudowę, należy koniecznie usunąć tylną ściankę elementu kuchennego. Z przodu powinna być pozostawiona przestrzeń szerokości conajmniej 5 mm.



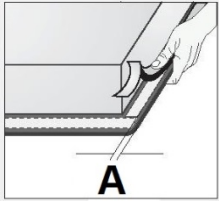
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | 25-40 mm |
| g | ≥ 250 mm |



|   |          |
|---|----------|
| A | 900 mm   |
| B | 400 mm   |
| C | 870 mm   |
| D | 370 mm   |
| E | 45 mm    |
| F | 5 mm     |
| G | ≥ 50 mm  |
| H | ≥ 600 mm |



## Montaż uszczelki piankowej (dotyczy urządzeń szklanych)



Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem szklanej nalepić uszczelkę piankową.

**Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest niedozwolona!**

**Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:**

- z uszczelki należy usunąć folię ochronną;
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie szklanej powierzchni, jak to jest ukazane na rysunku **A=2 - 3 mm** od krawędzi szklanej powierzchni, uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całej krawędzi szklanej płyty, nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty;
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.

## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie upoważniony specjalista.
- Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Zaciski przyłączeniowe są dostępne po odkręceniu pokrywy gniazda przyłączeniowego.
- Przed podłączeniem należy skontrolować, czy napięcie znamionowe, zapisane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w danej sieci elektrycznej. Napięcie przyłączeniowe użytkownika powinien zmierzyć specjalista za pomocą urządzenia pomiarowego!
- Tabliczka znamionowa zawierająca podstawowe dane o urządzeniu jest zamocowana na spodzie urządzenia.
- Jeżeli zamierza się podłączyć urządzenie bezpośrednio do sieci elektrycznej (bez wtyczki), wówczas w instalacji elektrycznej pomiędzy urządzeniem a siecią powinien być zainstalowany wyłącznik instalacyjny, wielobiegunowo odcinający urządzenie od sieci, zgodnie z przepisami, odnoszącymi się do warunków przepięciowych III kategorii.
- Elementy przewodzące prąd i izolacyjne płyty powinny być po zabudowie zabezpieczone przed możliwością zetknięcia.



- Przed jakąkolwiek ingerencją urządzenie należy zawsze odłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe, urządzenie należy podłączyć według przedstawionego schematu!
- Przewód ochronny należy podłączyć za pomocą zacisku oznaczonego symbolem uziemienia.
- Kabel przyłączeniowy powinien zostać poprowadzony przez urządzenie odciążające, zabezpieczające kabel przed niekontrolowanym wyciągnięciem.
- Po podłączeniu należy wszystkie palniki włączyć na około 3 minuty, aby sprawdzić, czy działają one prawidłowo.
- Z powodu nieprawidłowego podłączenia uszkodzeniu mogą ulec części urządzenia, co nie jest objęte naprawą w ramach gwarancji!
- Kabel przyłączeniowy z tyłu urządzenia należy poprowadzić w taki sposób, aby nie dotykał tylnej ścianki urządzenia, ponieważ nagrzewa się ona podczas działania płyty.

## Podstawowe dostosowanie czujników do otoczenia

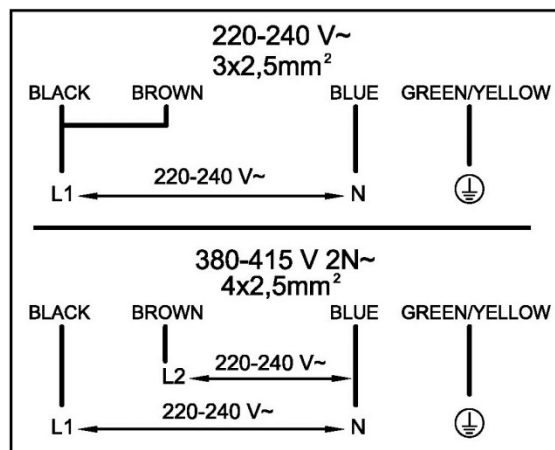
Po każdorazowym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej następuje automatycznie podstawowe dostosowanie zapewniające optymalne działanie czujników. Wszystkie wyświetlacze podświetlają się na kilka sekund. Podczas dostosowywania czujników na płycie nie powinny się znajdować żadne przedmioty. W przypadku niespełnienia tego wymogu dostosowanie zostanie przerwane do chwili, gdy przedmioty takie nie zostaną zdjęte z płyty. W tym czasie nie można korzystać z płyty kuchennej.

## Schemat połączeniowy



**Do podłączenia można zastosować: H05V2V2-F**

|            |   |               |
|------------|---|---------------|
| FAZA       | L | BRAZOWY       |
| UZIEMIENIE |   | ŻÓŁTO-ZIELONY |
| NEUTRALNY  | N | NIEBIESKI     |



## DANE TECHNICZNE

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
|                         | <b>7334245</b>             |
|                         | <b>5 5 5 5</b>             |
| Napięcie zasilania      | 220-240 V~ o 380-415 V 2N~ |
| Częstotliwość zasilania | 50/60 Hz                   |
| P <sub>TOT</sub>        | 7400 W                     |

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| <b>5</b> | 18,4x22 cm / 2,1 kW (P=3,7 kW) |
|----------|--------------------------------|

**P = Moc maksymalna**

## ENERGY EFFICIENCY

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
|                                 | <b>12 12</b> |
| TYP PŁYTY ELEKTRYCZNEJ          | BUILT-IN     |
| LICZBA STREF INDUKCYJNYCH       | 2            |
| EE <sub>PŁYTA ELEKTRYCZNA</sub> | 189,6 Wh/kg  |

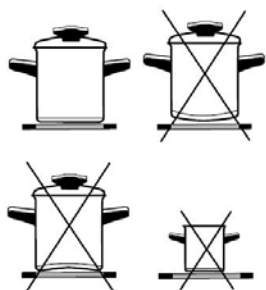
|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| KUCHENKA ELEKTRYCZNA   | EC <sub>KUCHENKA ELEKTRYCZNA</sub> |
| <b>12</b> 18,9x24,5 cm | 189,6 Wh/kg                        |

## Zasada działania płyty kuchennej

Płyta kuchenna wyposażona jest w wysokowydajne indukcyjne pola grzewcze. Ciepło powstaje bezpośrednio na dnie garnka, czyli tam, gdzie jest najbardziej potrzebne, dzięki czemu unika się niepotrzebnych strat przez powierzchnię ceramiczną. W ten sposób zużycie energii elektrycznej jest o wiele mniejsze w porównaniu do standardowych pól grzewczych, które działają na zasadzie podgrzewania. Powierzchnia ceramiczna nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz tylko wskutek działania ciepła powracającego z bezpośrednio podgrzanego garnka. Ciepło to jest oznaczone (po wyłączeniu) jako **H**. Ogrzewanie w indukcyjnym polu grzewczym zapewnione jest przez cewkę indukcyjną znajdującą się pod powierzchnią ceramiczną. Cewka stabilizuje pole magnetyczne; z tego powodu na dnie garnków (które mogą być namagnetyzowane) mogą występować wiry prądu, które je ogrzewają.

## Naczynia nadające się

- Indukcyjne pole grzewcze działa idealnie, gdy używa się odpowiednich naczyń.
- Podczas gotowania naczynia muszą się znajdować na środku pola grzewczego.
- Odpowiednie naczynia, gwarantujące indukcję, wykonane są ze stali nierdzewnej, stali emaliowanej lub stali lanej. Garnki ze stali z miedzianym dnem lub naczynia szklane nie nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej.
- W przypadku korzystania z szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku pole grzewcze działa z maksymalną mocą, a następnie, zgodnie ze wskazówkami producenta garnka, za pomocą odpowiedniego



czujnika należy obniżyć moc gotowania.

- W momencie zakupu garnków należy zwrócić uwagę na napis “nadaje się do gotowania indukcyjnego”.

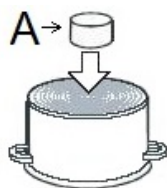
| POLE GRZEWcze                            | Ø MIN. DNA GARNKA |          | Ø MAKS. DNA GARNKA |
|------------------------------------------|-------------------|----------|--------------------|
| 184x220 mm (POJEDYNCZE)                  | Ø 115 mm          |          | Ø 180 mm           |
| 184x220 mm (POJEDYNCZE) Z FUNKCJĄ BRIDGE | Ø 135 mm          |          | Ø 180 mm           |
| 184x220 mm (PODwÓJNE) Z FUNKCJĄ BRIDGE   | 2 POLA            | -        | 380x220 mm         |
|                                          | 4 POLA            | Ø 330 mm | Ø 400 mm           |

#### Uwagi:

Pole grzejne powstałe po włączeniu funkcji Bridge można wykorzystać na dwa sposoby:

- Na dwa garnki.
- Na jeden garnek.

Jeśli używane są garnki o średnicy większej niż zalecane maksymalne wymiary, nagrzewanie trwa dłużej, ponieważ ciepło jest przewodzone od środka garnka do jego brzegów; w takim przypadku również rozkład temperatur jest bardzo nierównomierny.



#### Eksperyment z magnesem

Przy pomocy niewielkiego magnesu **A** można sprawdzić, czy dno garnka ulega magnetyzacji. Używać garnka, w którym magnes pozostanie na dnie.

#### Rozpoznawanie garnków

Jedną z zalet indukcyjnych płyt kuchennych jest rozpoznawanie garnków. Jeżeli na polu grzewczym nie ma garnka lub znajduje się na nim garnek o średnicy mniejszej od samego pola, nie dochodzi do marnotrawienia energii elektrycznej. Gdy płyta kuchenna zostaje włączona, kontrolka podświetla symbol gotowania “U”. Jeżeli w ciągu 10 minut na polu grzewczym zostanie umieszczony garnek, pole go wykryje i włączy się na ustawiony poziom.

Po zdjęciu garnka z pola grzewczego dopływ energii zostaje przerwany. Jeżeli na polu grzewczym ustawiony zostanie garnek o mniejszej średnicy, jednak pole go wykryje, to samo pole zużyje tylko energię niezbędną do ogrzania garnka o mniejszej średnicy.

#### Płyta kuchenna ulegnie uszkodzeniu:

- jeżeli jest włączona, a zostanie pozostawiona pusta lub umieszczony na niej zostanie pusty garnek.
- jeżeli korzysta się z nieodpowiednich garnków (tj. z dnem, które nie jest płaskie lub o **zbyt małej średnicy**).
- Nie korzystać z naczyń glinianych, które mogłyby porysować powierzchnię ceramiczną.
- Przed umieszczeniem garnka na polu grzewczym należy się upewnić, że jest on idealnie suchy - zapewni to przesyłanie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni płyty kuchennej.
- Do gotowania, smażenia itp., należy używać garnków, które ulegają magnetyzacji, czyli wykonanych ze stali nierdzewnej, emaliowanej lub lanej. Tylko w tym przypadku indukcyjna płyta kuchenna będzie prawidłowo działać.

## Poziomy mocy

Moc pól grzewczych można ustawić na dziewięć różnych poziomów.

W poniższej tabeli przedstawiono przykładowe zastosowania poszczególnych ustawień.

| Poziom | Zastosowanie                                                                  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 0      | Wyłączenie, wykorzystanie ciepła resztkowego                                  |
| 1-2    | Utrzymywanie temperatury ciepłej potrawy, gotowanie niewielkich ilości potraw |
| 3      | Wolne gotowanie (kontynuacja gotowania po mocnym nagraniu)                    |
| 4-5    | Wolne gotowanie dużych ilości potraw                                          |
| 6      | Przypiekanie, przyrumienianie potraw                                          |
| 7-8    | Pieczenie, przypiekanie potraw                                                |
| 9      | Początek gotowania, pieczenie                                                 |
| A      | Szybkie nagrzewanie automatyczne                                              |
| P      | Wyjątkowo intensywne gotowania bardzo dużych ilości potraw                    |

W momencie zakupu garnków należy zwracać uwagę na oznaczenie średnicy, gdyż odpowiada ono średnicy górnej lub pokrywce, która jest zawsze większa od średnicy dna garnka.

- Szybkowary zapewniają szczególnie dużą oszczędność energii, gdyż dzięki wysokiemu ciśnieniu panującego w ich wnętrzu skracają czas gotowania. Krótszy czas gotowania oznacza również zachowanie większej ilości witamin w potrawach.

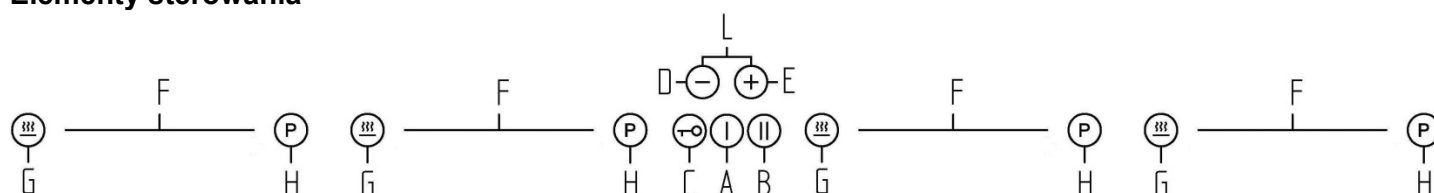
## Porady dotyczące oszczędzania energii

- Należy zawsze pilnować, aby w szybkowarze znajdowało się zawsze wystarczająco dużo cieczy, gdyż w przeciwnym wypadku mogłoby dojść do przegrzania skutkującego uszkodzeniem zarówno samego szybkowaru, jak i płyty kuchennej.
- Garnki należy zawsze zakrywać odpowiednią pokrywką.
- Używać garnków stosownych do ilości potraw, które się gotuje. Jeżeli wykorzystuje się tylko połowę garnka, dochodzi do marnotrawienia dużej ilości energii elektrycznej.

## OPIS URZĄDZENIA

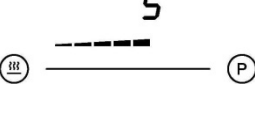
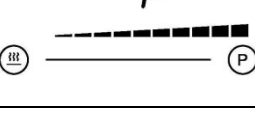
- W chwili włączenia ceramicznej płyty kuchennej podświetlają się (na chwilę) wszystkie wskaźniki. Płyta kuchenna jest gotowa do użytku.
- Płyta kuchenna wyposażona jest w czujniki elektroniczne, które włączają się po dotknięciu wskazanych powierzchni przez co najmniej 1 sekundę.
- Każdorazowe włączenie czujników potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów na powierzchni czujników (Komunikat o błędzie\_ ).
- Powierzchnię czujników należy zawsze utrzymywać w czystości.

## Elementy sterowania



- A. Włączania/Wyłączania płyty kuchennej
- B. Pauzy
- C. Blokada zabezpieczającej
- D. (-) Timera
- E. (+) Timera
- F. Suwak
- G. Nagrzewania
- H. Booster

## Działanie suwaka

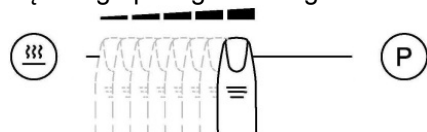
|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 0                  |
|  | Wartość pośrednia  |
|  | Wartość maksymalna |

## Włączanie płyty kuchennej

- Nacisnąć  i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę.
- Płyta kuchenna włączy się, a na wszystkich wskaźnikach mocy podświetlony jest .
- **Następne ustawienie należy wprowadzić w ciągu 10 sekund, w przeciwnym wypadku płyta kuchenna może się ponownie wyłączyć.**

## Włączanie pól grzewczych

Jeżeli płyta kuchenna została włączona za pomocą czujnika , w ciągu kolejnych 10 sekund można wybrać żądane pole grzewcze. Naciskając i przesuwając suwak żądanego pola grzewczego ustawia się poziom mocy gotowania w zakresie 1-9.



- Po pierwszym naciśnięciu wartość zostaje ustawiona zgodnie z miejscem kontaktu. Zapalają się kontrolki nad suwakiem, proporcjonalnie do ustawionej wartości.
- Przesuwając palcem po suwaku można zmienić wartość poziomu mocy: przesuwanie palca w prawo powoduje zwiększenie wartości, natomiast przesuwanie palca w lewo jej zmniejszenie.

- Gdy palec zostaje zdjęty z suwaka, pole grzewcze zaczyna się nagrzewać zgodnie z ustawieniem poziomu mocy.

Jeśli zostanie wciśnięty, na co najmniej 3 sekundy, określony punkt suwaka, zostaje włączony automatyczny system gotowania (patrz rozdział Szybkie nagrzewanie automatyczne).

## Wyłączanie pól grzewczych

- Wybrane pole grzewcze musi być włączone.
- Naciśnięcie początkowego punktu suwaka powoduje ustawienie mocy na 0. Krótki sygnał dźwiękowy potwierdza wyłączenie.

## Wyłączenie płyty kuchennej

- Płytę kuchenną można wyłączyć w dowolnym momencie naciskając ①.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy i gasną wszystkie wskaźniki oprócz tych, które odpowiadają jeszcze ciepłym polom grzewczym, na których symbol **H** sygnalizuje ciepło resztkowe.
- Jeżeli płyta kuchenna zostanie wyłączona przed zakończeniem gotowania, można wykorzystać ciepło resztkowe, oszczędzając tym samym energię elektryczną.

## Blokady zabezpieczającej

Poprzez uruchomienie blokady zabezpieczającej można zapobiec używaniu pól grzewczych.

### Włączenie

- Płyta kuchenna musi być włączona.
- Wcisnąć ① na co najmniej 1 sekundę, zapala się odpowiednia dioda LED nad przyciskiem, blokada jest czynna.
- Blokada zabezpieczająca chroni wszystkie czujniki przed przypadkowym uruchomieniem, za wyjątkiem czujnika ① i czujnika ②.
- Jeżeli płyta kuchenna zostaje wyłączona, gdy funkcja blokady jest aktywna, ta ostatnia zostanie zapamiętana aż do ponownego włączenia płyty.
- Po upływie czasu zaprogramowanego na zegarach alarmy można wyłączyć, naciskając ③ lub ④, bez konieczności odblokowania panelu sterowania.

### Wyłączenie

- Płyta kuchenna musi być włączona.
- Wcisnąć ① na co najmniej 1 sekundę; wyłączenie jest potwierdzane przez krótki sygnał dźwiękowy.

## Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Funkcję tę można aktywować/dezaktywować wyłącznie po włączeniu płyty elektrycznej za pomocą ①.

### Aktywacja

- Nacisnąć jednocześnie ① i ②, po czym ponownie nacisnąć ①.
- Funkcja jest aktywna i wszystkie wyświetlacze pokazują **L**.
- Sterowanie płytą elektryczną pozostaje zablokowane i po 10 sekundach automatycznie się wyłącza.

**Blokada zabezpieczająca przed dziećmi dezaktywuje wszystkie przyciski z**

**wyjątkiem ①. Po aktywacji elektronika pozostaje zablokowana, nawet jeżeli zostanie wyłączona i ponownie włączona.**

### Dezaktywacja

- W ciągu 10 sekund nacisnąć jednocześnie ① i ②, po czym ponownie nacisnąć ②.
- Funkcja nie jest aktywna.

### Jednorazowe odblokowanie (przypadek jednorazowego gotowania)

- Nacisnąć jednocześnie ① i ②.
- Blokada zabezpieczająca przed dziećmi jest wyłączona na czas sesji gotowania.
- Po wyłączeniu płyty elektrycznej, blokada zabezpieczająca przed dziećmi będzie działać, zatem będzie aktywna po ponownym włączeniu płyty.

## Pauzy

Użycie tej funkcji jest możliwe tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzewcze jest włączone.

Pauzę można włączyć również w przypadku wystąpienia błędów w danym polu grzewczym; błąd zostaje wtedy ukryty; ukryty zostaje również wskaźnik ciepła resztkowego, komunikaty specjalne, takie jak **R**, **P** lub **U**, a pauza jest traktowana jako nadrzędna. W przypadku wystąpienia błędu ogólnego w trybie pauzy element

**sterowniczy wyłącza się i kończy ten tryb.**

#### **Włączenie**

- Wcisnąć  na co najmniej 1 sekundę, zapala się odpowiednia dioda LED nad przyciskiem a na wszystkich wyświetlaczach pokazuje się symbol .

#### **W trybie pauzy:**

- Zaprogramowane wcześniej zegary zostają zablokowane i kontynuują sterowanie po zakończeniu funkcji.
- Nagrzewanie automatyczne i funkcja Booster zostają wyłączone.
- Obliczanie ciepła resztkowego i ograniczenie czasu działania są kontynuowane.
- Pozostałe funkcje diod LED (zegary, tryb wieloobwodowy itp.) pozostają włączone zgodnie z ich stanem.

**Tryb pauzy może trwać maksymalnie przez 10 minut. Jeżeli nie zostanie zakończony po upływie tego czasu, element sterowniczy wyłączy się.**

**Pole grzewcze można włączać lub wyłączać w dowolnym momencie za pomocą**

**czujnika , w tym przypadku ewentualnie włączony tryb pauzy zostanie zakończony.**

#### **Przerwanie trybu pauzy**

- Nacisnąć , zapalają się diody LED nad suwakiem jednego z pól grzewczych.
- W ciągu 10 sekund nacisnąć i przesunąć, od lewej do prawej, suwak podświetlonego pola. Dioda LED nad przyciskiem pauzy gaśnie i zostaje przywrócony stan sprzed trybu pauzy.

### **Wywołania**

Ta funkcja umożliwia szybkie zapisanie ustawień, gdy przez pomyłkę sterowanie zostaje wyłączone poprzez naciśnięcie czujnika .

Po wyłączeniu użytkownik ma 6 sekund na ponowne włączenie sterowania i kolejnych 6 sekund na naciśnięcie .

Funkcji wywołania można użyć tylko wtedy, gdy działa przynajmniej jedno pole grzewcze (poziom mocy gotowania > 0) niezależnie od użycia blokady przycisków.

### **Wskaźnik ciepła resztkowego**

Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego . Pole grzewcze nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz skutek działania ciepła powracającego, oddawanego przez garnek. Po wyłączeniu pola grzewczego na wyświetlaczu pozostaje podświetlony symbol , a póki dostępne jest ciepło resztkowe, można go wykorzystywać do podgrzewania potraw lub rozmrażania produktów.

Gdy symbol  znika, pole grzewcze pozostaje ciepłe.



Ryzyko poparzeń!

### **Ustawienie dodatkowej mocy**

W celu szybkiego ugotowania potraw na wskazanych polach grzewczych można wprowadzić ustawienie dodatkowej mocy. W ten sposób uzyskuje się dodatkową moc, umożliwiającą szybkie podgrzanie nawet dużych ilości potraw. Po włączeniu dodatkowa moc jest aktywna przez 10 minut, po czym następuje automatyczne przejście na poziom mocy 9.

Gdy funkcja szybkiego gotowania jest włączona, moc jednego z pól grzewczych jest ograniczona. Widać to na wyświetlaczu poziomu mocy, na którym na przemian pokazywane są przez kilka sekund wybrany poziom mocy oraz ograniczona moc, spowodowana ustawieniem funkcji szybkiego gotowania na drugim polu grzewczym.

#### **Włączenie**

- Nacisnąć żądanego pola grzewczego, dodatkowa moc zostaje włączona.
- Na wyświetlaczu pojawia się symbol .

#### **Wyłączenie przed upływem czasu**

- Nacisnąć i przesunąć palcem po suwaku wybranego pola grzewczego: aż do , jeśli pole ma zostać wyłączone, albo do innegożądanego poziomu mocy.

#### **SYSTEM ZARZĄDZANIA MOCĄ**

System zarządzania mocą rozprowadza moc między dostępne strefy gotowania ułożone parami (tak jak na przedstawionych rysunkach), zapewniając maksimum mocy w strefie gotowania i automatycznie zmniejszając moc dostępną dla drugiej. Wyświetlacz drugiej strefy gotowania wyświetla naprzemiennie, przez kilka sekund, wybraną moc gotowania i



ograniczoną moc.



**W niektórych okolicznościach funkcja ustawienia dodatkowej mocy może się automatycznie wyłączyć, aby chronić podzespoły elektroniczne wewnątrz płyty elektrycznej.**

## Szybkie nagrzewanie automatyczne

Jeżeli funkcja ta została włączona, przez pewien okres, uzależniony od wybranego poziomu mocy, pole grzewcze ustawione będzie na najwyższą moc, a następnie przełączy się automatycznie na następny wybrany poziom mocy. System gotowania automatycznego można włączyć na każdym polu grzewczym, dla wszystkich poziomów mocy oprócz poziomu mocy "9", w przypadku którego moc ustawiona jest stale na najwyższy poziom.

- Nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sek. dowolny punkt suwaka wybranego pola grzewczego.
- Zostaje wyświetlona wartość **A** oznaczająca włączenie automatycznego systemu gotowania. Poziom mocy, który został wciśnięty, to poziom mocy, z jaką będzie działało pole po zakończeniu szybkiego nagrzewania.
- Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian symbol **A** i ustawiony poziom mocy. Po upływie czasu wskazanego w tabeli funkcja zostaje wyłączona, a symbol **A** gaśnie. System automatycznego gotowania można wyłączyć w dowolnym momencie, zmieniając poziom mocy.

| Poziom                                     | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|--------------------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Czas trwania nagrz. Automatycznego (minut) | 40 | 72 | 120 | 176 | 256 | 432 | 120 | 192 |

## Bridge (Mostek)



Dzięki tej funkcji można sterować dwoma polami o **jednakowej średnicy i mocy**.

Oba pola zostają włączone w tej samym momencie i są wspólnie sterowane przyciskami jednego z pól.

### Włączenie

- Niezależnie od tego, czy oba pola grzewcze działają z różnymi poziomami mocy, czy też są ustawione na poziom 0:
- Nacisnąć równocześnie w dowolnym punkcie suwaki pól:
  - 1 i 2
  - 3 i 4
- Nieraz oba pola działają wspólnie, zapalają się diody LED po prawej stronie odpowiednich wyświetlaczy. Na wyświetlaczu pola sterującego pokazywany jest poziom mocy, natomiast wyświetlacz pola podporządkowanego wyłącza się.
- Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić wyłącznik czasowy, zapalą się diody led obok wyświetlaczy obu pól grzewczych, nie można natomiast korzystać z funkcji gotowania z dodatkową mocą.
- Jeśli w ciągu 10 minut, nie zostanie wykryte żadne naczynie na jednym z dwóch pól, funkcja Bridge zostaje automatycznie wyłączona, odkryte pole grzewcze zostaje wyłączone a zakryte pole grzewcze pozostaje jedynym włączonym polem, z ustawionym wcześniej poziomem mocy.

### Wyłączenie

- Nacisnąć równocześnie w dowolnym punkcie suwaki obu pól działających wspólnie (taka sama procedura jak przy włączaniu funkcji Bridge).
- Funkcja zostaje wyłączona, wyświetlacze obu pól pokazują **0** i można wprowadzać nowe ustawienia.

## Nagrzewania

Funkcja nagrzewania używana jest do utrzymania w cieple wcześniej ugotowanych potraw.

Funkcji tej można również używać do rozmrażania lub do gotowania na wolnym ogniu.

### Włączanie

- Nacisnąć czujnik  żądanego pola grzewczego, funkcja zostaje włączona w trybie "rozmrężania" 
- Po ponownym naciśnięciu czujnika  zostaje włączony tryb "nagrzewania" 
- Po trzecim naciśnięciu czujnika  zostaje włączony tryb "gotowania na wolnym ogniu" 
- Po ponownym naciśnięciu czujnika  funkcja nagrzewania zostaje wyłączona.

## Wyłączenie wskutek zadziałania zabezpieczenia

Nieprzerwane działanie każdego z pól grzewczych ustawionego na maksymalną moc jest ograniczone czasowo (patrz tabela). Gdy wskutek zadziałania mechanizmu zabezpieczającego pole grzewcze zostaje wyłączone, na wyświetlaczu podświetla się symbol **O** lub **H** w przypadku ciepła resztkowego. Pole grzewcze można wyłączyć przesuwając palec w lewo na suwaku służącym do ustawiania poziomu mocy.

| Poziom                    | Liczba minut przed wyłączeniem wskutek zadziałania zabezpieczenia |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| rozmrażania               | 480                                                               |
| nagrzewania               | 480                                                               |
| gotowania na wolnym ogniu | 480                                                               |
| 1                         | 516                                                               |
| 2                         | 402                                                               |
| 3                         | 318                                                               |
| 4                         | 258                                                               |
| 5                         | 210                                                               |
| 6                         | 138                                                               |
| 7                         | 138                                                               |
| 8                         | 108                                                               |
| 9                         | 90                                                                |
| P                         | 10                                                                |

Przykład: Ustawić na polu grzewczym poziom mocy 5 i pozostawić je włączone przez pewien czas. Jeżeli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mechanizm zabezpieczający wyłączy pole grzewcze po 4 godzinach działania.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta indukcyjna wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, chroniące podzespoły elektroniczne przed uszkodzeniami. Zabezpieczenie przed przegrzaniem działa na kilku poziomach. Gdy temperatura pola grzewczego osiąga bardzo wysokie poziomy, najpierw uruchamia się wentylator na dwóch poziomach. Jeżeli to nie wystarcza, wyłączane jest ustawienie najwyższej mocy, w ten sposób obniżany jest poziom mocy niektórych pól grzewczych, bądź uruchamia się zabezpieczenie przed przegrzaniem, wyłączające całe urządzenie. Po ostygnięciu powierzchni użytkownik ma jeszcze do dyspozycji całą moc pól grzewczych.

## Zegar

Zegar do ustawiania czasu gotowania ułatwia proces gotowania.

### Włączanie

- Płyta kuchenna musi być włączona, a pole grzewcze, dla którego ma być ustawiony wyłącznik czasowy, musi działać.
- Nacisnąć równocześnie czujniki  $\ominus$  i  $\oplus$ , na wyświetlaczu timera pokazuje się **0.00** i zapala się dioda  $\overline{\text{t}}$  po prawej stronie wyświetlacza pierwszego czynnego pola grzewczego, licząc od lewej strony.
- Nacisnąć równocześnie  $\ominus$  i  $\oplus$  tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać ustawiony timer. Dioda  $\overline{\text{t}}$  zapala się tylko dla czynnych pól grzewczych.
- W ciągu 10 sekund od naciśnięcia  $\ominus$  i  $\oplus$  ustawić wartość na wyłączniku czasowym za pomocą czujników  $\ominus$  lub  $\oplus$ .
- Wartość ustawiona dla zegara może być wyświetlana:
  - w minutach i sekundach, do 9min 59sek;
  - w godzinach i minutach, do 9h59min. W tym przypadku zapala się napis **min** pod wyświetlaczem timera.

**Czas gotowania można ustawić niezależnie dla każdego pola grzewczego.**

### Zmiana ustawionego czasu gotowania

- W trakcie działania płyty kuchennej można w dowolnym momencie zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć równocześnie czujniki  $\ominus$  i  $\oplus$ .
- Nacisnąć równocześnie  $\ominus$  i  $\oplus$  tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać zmieniona wartość ustawiona dla timera. Pole jest wskazywane

przez zapalenie się diody  po prawej stronie wyświetlacza.

- Nacisnąć czujniki  lub .
- Jeżeli czas gotowania nie zostanie zmieniony w ciągu 10 sekund od naciśnięcia czujnika  i , zegar będzie nadal odliczał czas do zera, zgodnie z ustawieniami sprzed modyfikacji.

#### Pozostały czas

- Zawsze pokazywany jest czas malejąco. (dioda  po prawej stronie wyświetlacza wybranego pola grzewczego jest podświetlona mocniej niż inne)
- Nacisnąć równocześnie czujniki  i .
- Nacisnąć równocześnie  i  tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać wyświetlony pozostały czas gotowania. Pole jest wskazywane przez zapalenie się diody  po prawej stronie wyświetlacza.
- Na wyświetlaczu zegara pokazany zostanie pozostały czas dla wybranego pola grzewczego.

#### Wyłączanie

Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze wyłącza się. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając  lub , w przeciwnym wypadku wyłącza się on samoistnie po upływie 2 minut.

#### Wyłączenie przed upływem ustawionego czasu:

- Nacisnąć równocześnie czujniki  i .
- Nacisnąć równocześnie  i  tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać wyłączony timer. Pole jest wskazywane przez zapalenie się diody  po prawej stronie wyświetlacza.
- Wcisnąć  aż do osiągnięcia wartości .
- Dioda  po prawej stronie wyświetlacza pola grzewczego gaśnie, a zegar wyłącza się.

## Sygnalizator

Zegar może również działać jako sygnalizator, nawet jeżeli jest już wykorzystywany do gotowania z ustawionym czasem.

#### Włączanie

Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Nacisnąć  w celu włączenia płyty.
- Nacisnąć równocześnie czujniki  i , aby włączyć zegar. Na wyświetlaczu timera pokazywane jest  i jeśli działa któreś pole grzewcze: zapala się dioda  po prawej stronie wyświetlacza pierwszego czynnego pola grzewczego, licząc od lewej strony.
- Nacisnąć równocześnie  i  tyle razy, ile potrzeba do wybrania sygnalizatora, odpowiednia dioda  znajduje się pomiędzy przyciskami  i . Jeśli nie działa żadne pole grzewcze: zapala się dioda  sygnalizatora.
- Wartości na zegarze ustawiane są za pomocą czujników  lub .
- Również dla sygnalizatora można ustawić czas w minutach i sekundach albo w godzinach i minutach.

#### Wyłączenie sygnalizatora

Po upływie ustawionego czasu rozlega się w określonych odstępach czasu sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie  lub  lub który wyłącza się samoczynnie po upływie 2 minut.

Jeżeli chce się wyłączyć sygnalizator przed upływem ustawionego czasu:

- Nacisnąć równocześnie czujniki  i .
- Nacisnąć równocześnie  i  tyle razy, ile potrzeba do wybrania sygnalizatora, zapala się odpowiednia dioda .
- Wcisnąć  aż do osiągnięcia wartości . Sygnalizator jest wyłączony.

## **ZABEZPIECZENIA I KODY BŁĘDÓW**

- Wszelkich napraw, dokonywanych w okresie objętym gwarancją, może się podjąć wyłącznie upoważniony przez producenta serwis.
- Przed rozpoczęciem naprawy, urządzenie należy obowiązkowo odłączyć z sieci elektrycznej, a mianowicie wyłączając wyłącznik instalacyjny lub wyciągając z gniazdka wtyczkę kabla przyłączeniowego.
- Nieupoważnione ingerencje i naprawy urządzenia mogą stanowić niebezpieczeństwo porażenia prądem i zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Prace tego typu powinien wykonać fachowiec lub pracownik serwisu.
- W przypadku mniejszych zakłóceń w działaniu urządzenia, należy w niniejszej instrukcji sprawdzić, czy przyczyną nie mogłaby jednak być usługa samemu.
- Usuwanie błędów lub uszkodzeń bądź reklamacji, powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania, sterowania lub podłączenia urządzenia, nie podlega gwarancji. Koszty naprawy urządzenia kryje wówczas użytkownik.

| KOD BŁĘDU                                                                                                                | OPIS BŁĘDU                                                                                                                                                            | INSTRUKCJA OBSŁUGI                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E03 lub Er03<br>lub  +<br>dźwięk ciągły | Ciągłe włączanie czujników (PRZYCISKÓW) przez ponad 10 sekund, spowodowane obecnością przedmiotów lub cieczy na powierzchni szklanej w strefie sterowania dotykowego. | Usunięcie przedmiotów i/lub cieczy + wyczyszczenie szklanej powierzchni. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu. |
| L                                                                                                                        | Brak błędu!<br>Aktywowana blokada zabezpieczająca przed dziećmi.                                                                                                      | Wyłączyć blokadę zabezpieczającą przed dziećmi.                                                                                                                                  |
|                                         | Nieodpowiednia patelnia lub garnek.                                                                                                                                   | Użyć odpowiedniej patelni lub garnka. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktować się z autoryzowanym serwisem i podać kod błędu, aby uzyskać pomoc techniczną.                 |
| E8                                                                                                                       | Zła prędkość wentylatora; błąd wentylatora lewego lub prawego.                                                                                                        | Wylot powietrza zablokowany, np. przez papier. skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                         |
| E21 – Er21<br>E22 – Er22<br>E20 – Er20<br>E36 – Er36<br>E31 – Er31<br>E47 – Er47<br>E2<br>EA<br>U400<br>E5<br>E6<br>E9   | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



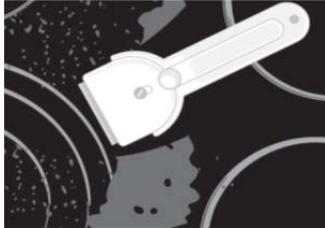
Rys. 1



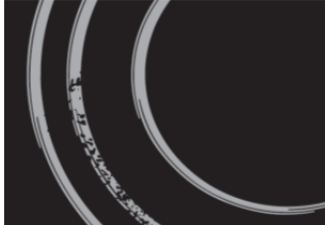
Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

Powierzchnię ceramiczną należy czyścić po każdorazowym użyciu, gdyż każda niewielka plamka, która na niej pozostanie, zapiecze się na rozgrzanej powierzchni.

Do konserwacji zwykłej należy używać specjalnych detergentów, tworzących warstwę chroniącą przed zabrudzeniami.

Przed każdorazowym użyciem powierzchni ceramicznej należy usunąć kurz i ewentualne zabrudzenia z dna garnków, gdyż mogłyby one porysować pola grzewcze (rys. 1).



Nie używać metalowych zmywaków lub ściernych środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię. Z tego samego powodu nie należy stosować agresywnych sprayów ani nieodpowiednich środków czyszczących (rys. 1 i rys. 2).

Symbole mogą się pozacierać wskutek stosowania agresywnych środków czyszczących, metalowych zmywaków lub garnków z zabrudzonym dnem (rys. 2). Niewielkie zabrudzenia można usunąć zwilżoną gąbką, po czym należy dokładnie osuszyć garnek (rys. 3).

Plamki z zaschniętej wody można usuwać roztworem octu, którym jednak nie należy przecierać ramki (w niektórych modelach), gdyż mogłaby utracić blask. Do usuwania kamienia nie należy usuwać agresywnych środków czyszczących lub sprayów (rys. 3). Uporczywe zabrudzenia można usuwać specjalnymi detergentami przeznaczonymi do powierzchni ceramicznych. Przestrzegać zaleceń producenta detergentu. Należy starannie usunąć pozostałości detergentu z płyty, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 3).

Najbardziej uporczywe lub zapieczone zabrudzenia należy usuwać skrobakiem. Uważać, aby plastikowy uchwyt skrobaka nie zetknął się z rozgrzaną płytą kuchenną (rys. 4).

Uważać, aby się nie skaleczyć podczas używania skrobaka! Cukier lub potrawy zawierające dużo cukru mogą trwale uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 5), dlatego należy niezwłocznie usuwać skrobakiem resztki cukru z powierzchni ceramicznej, nawet jeżeli jest ona jeszcze nagrzana (rys. 4).

Przebarwienia powierzchni ceramicznej nie wpływają na jej działanie ani na jej stabilność. Są one skutkiem stosowania garnków miedzianych lub aluminiowych, bądź pozostałości potraw na dnie garnka i bardzo trudno je usunąć.



Wszystkie opisane powyżej wady są natury estetycznej i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Nie mogą one zostać usunięte w ramach gwarancji.







---

**Foster S.p.A.**

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

*www.fosterspa.com info@fosterspa.com*