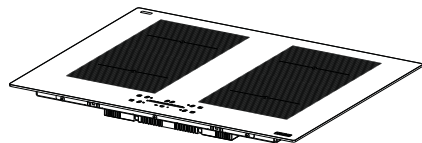




- EN USER MANUAL
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- FR MANUEL D'UTILISATION
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- IT LIBRETTO DI USO
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- CZ NÁVOD K POUŽITÍ
- SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE



EN	3
DE	17
FR	32
NL	48
IT	63
ES	78
PT	93
PL	108
CZ	124
SK	138

1. SAFETY INFORMATION


 For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users are familiar with all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.

 Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.


For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the ter-

minals must be laid out so that they allow the live wire to be extracted before the earth wire if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.

- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.



WARNING: The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Be very careful not to touch the surface of the cooking areas.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.

- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan indicators.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote-controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.

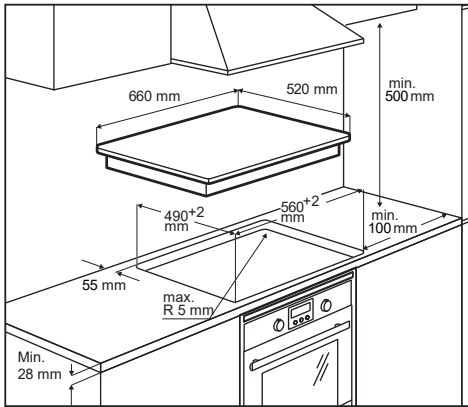
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Fryers must be monitored at all times during cooking; over-heated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- Do not use the hob as a work or support surface.
- Do not bring fabrics or other flammable materials near the appliance until all the components have completely cooled down to avoid the risk of fire.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the assembly instructions.
- The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the assembly instructions.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be strictly observed.
- For built-in units, the components (in plastic and veneered wood) must be applied with heat-resistant adhesives (85°C min.): the use of unsuitable materials and adhesives may cause the components to deform or detach.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is permitted, provided the minimum distance always complies with the indications indicated in the installation drawings.

2. INSTALLATION

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!



- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instructions.

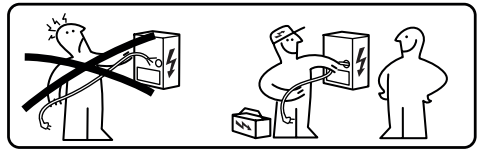
3. ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the relevant rating plate corresponds to the power supply voltage. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Follow the connection diagram (located on the underside of the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is supplied with a power cable.
- If damaged, replace the power supply cables with original spare cables. Contact the After Sales Service.

⚠ Caution! Do not weld any of the cables!

Electrical connection



- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. Min. wire section: 5x2,5 mm².
- Connection terminals can be accessed by removing junction box cover.
- Make sure the specifications of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

Connection diagram

220V - 240V 1N ~



L	Black
L	Brown
N	Blue
N	Grey
⊕	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
⊕	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Grey
⊕	Yellow / Green

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use to prevent any residual food from burn-

ing on to it. It is much harder work to remove encrusted and burned-on dirt.

- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.
- Remove all traces of encrusted dirt , e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.
- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. vinegar or lemon juice, once the hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Maintenance and repairs

- Make sure that any maintenance on the electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

In there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be resolved, contact the After Sales Service.

When contacting the After Sales Service, please provide the following information:

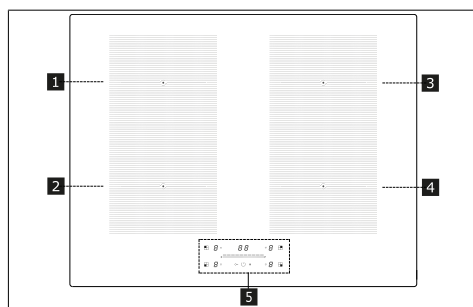
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate. The rating plate is affixed to the underside of the appliance.

If the event of incorrect use of the appliance or if the installation has not been performed by an authorised installer, the intervention by the After Sales Service technician or dealer may not be free of charge, even during the warranty period.

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout




1	Single cooking zone (197x220 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking zone (197x220 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (197x220 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking zone (197x220 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
1+2	Bridge cooking area (395 x 220 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3+4	Bridge cooking area (395 x 220 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS

Pan detection

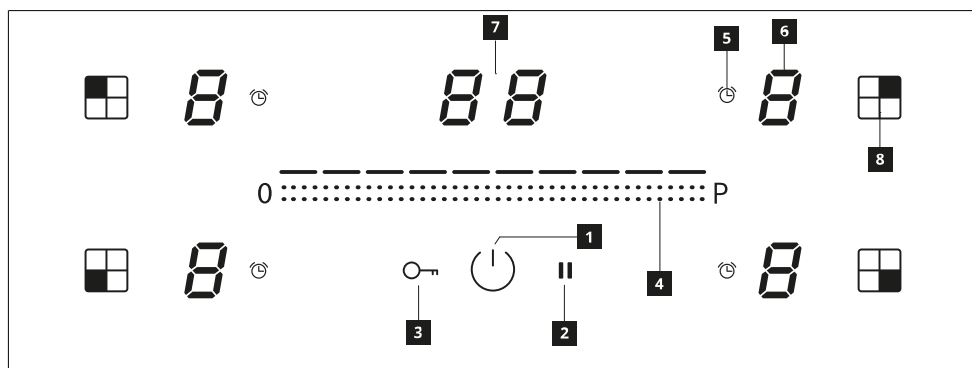
Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs. If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates *H*.

6. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Pause key
3	Function key Keyboard lock

4	Scroll keypad
5	Timer symbol
6	Power level indicator
7	Timer control and cooking time indicator
8	Cooking area indicator

The cooking zones can be activated by pressing the reference digit . The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

7. POWER LIMITATION

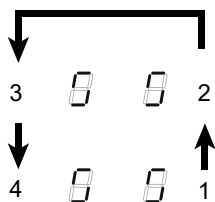
When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using , otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

Connect the hob to the domestic mains power.

- Press .
- Press again.
- Holding start pressing the cooking zone digit, proceeding anti-clockwise starting from the one in front on the right.



The rear left digit indicates and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with and press “8” in the power bar.

Select the front left digit and select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on swipe keyboard	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	4	
2	2.5	
3	6	

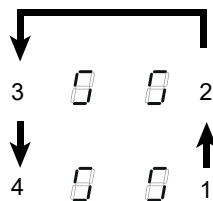
Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding for 2 seconds.


8. DEMO FUNCTION

The DEMO function is designed to use all functions of the product without it actually working.

Connect the hob to the domestic mains power.

- Press .
- Press again.
- Holding start pressing the cooking zone digit, proceeding anti-clockwise starting from the one in front on the right.




The rear left digit indicates  and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with  and press “6” in the power bar.

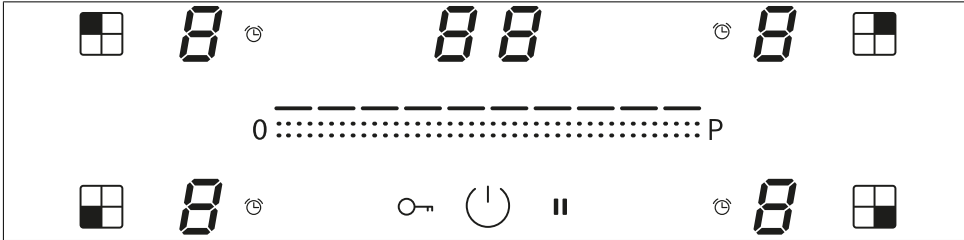





Select the front left digit and select the correct setting.



See the following table for the specifications:


Value on swipe keyboard	Notes
0	DEMO function disabled
1	DEMO function activated

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding  for 2 seconds.

9. HOB FUNCTIONS

	
Lock	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob.</p> <p>To enable/disable: press .</p>
Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: turn on the hob and press any cooking area for 3 seconds and then scroll the power bar slowly from 0 to 9.</p> <p>All the digits that indicate .</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: turn on the hob and press any cooking area for 3 seconds and then scroll the power bar slowly from 9 to 0.</p> <p>All the digits that indicate  disappear.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p>
Boost function	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select “Boost” on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.</p>
Cooking area timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires.</p> <p>The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: turn on the hob and select one of the 4 cooking zones by setting a value on the swipe keyboard, then press the zone digits to control the timer and set a value again using the swipe keyboard. The symbol  of the cooking area lights up. Do not touch anything for 5 seconds to confirm the set time. The display in the timer management controls area shows the countdown which ends with an acoustic warning. Press the digits of the time control zone to silence the alarm.</p> <p>To disable: wait until the countdown ends or reset the timer values.</p>
Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: turn on the hob, press the digits of the timer control zone and set a value using the swipe keyboard. The countdown ends with an audible warning. Press the digits of the time control zone to silence the alarm.</p> <p>To disable: wait until the countdown ends or reset the timer values.</p>




Pause function	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions.	
	During the pause, all the digits indicate to inform the user that: - No energy is produced in any of the cooking areas. - All functions and the timer are disabled.	
	To enable: with the hob on, press and hold for at least 1 second.	
	To disable: press and hold for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation.	
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using .	
	With the hob off, to recover the settings press  within 6 seconds, then press within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation.	
	When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost.	
Heating function	This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:	
	Power level	Timer (seconds)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Not available
	Boost	Not available
	Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning. The corresponding digit indicates A and the set value.	
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. The cooking zones that can be selected for this function are both those on the left and those on the right.	
	To enable: press both cooking zones simultaneously until a digit indicates A .	
	To set the power of the zone that can be used in combined mode, use the swipe keyboard.	
	To disable: simultaneously press the keys used to enable the "bridge" function until the symbols disappear.	
	Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the "bridge" function is enabled.	
Heating function	This function is used to keep cooked foods warm. To enable/disable: select a cooking zone and select 0 or 1 on the scroll bar displaying  on the corresponding digit.	

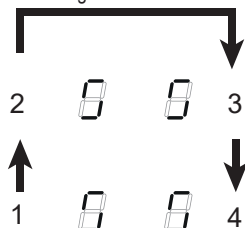
AUTO function	<p>This function allows you to enable AUTO mode so that operation of the hob and hood are coordinated. When the hob is switched on, the lights are also switched on. The hood speed is automatically set using the highest power level present on the hob.</p> <p>Hob-Hood Coupling Before starting the procedure follow the specific instructions of the manuals of the devices to be coupled.</p> <p>With the hob off, simultaneously press “ <h2>10. COOKING TABLE</h2> </p>
----------------------	---


Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water



11. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

- Press .
- Press  again.
- Hold  and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



The rear left digit alternately indicates  and a number from 0 to 9 indicating the menu code.
The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

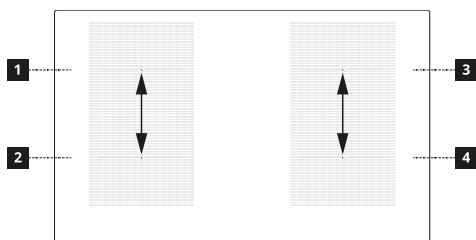
- Press the rear left digit and select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the front left digit and select a number on the power bar to select a value.
- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding  for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press .

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U0	Maximum power management menu.	It is possible to decrease the maximum absorption selected in steps of 0.1Kw up to the minimum declared power.
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Disabled 1 - Enabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down

12. POWER MANAGEMENT FUNCTION



“This product is equipped with electronically controlled power management. See the illustration.

This function controls the maximum power delivery of 3700 W between the cooking zones used in combined mode (1+2 and 3+4), optimising power distribution and avoiding system overload situations.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).

Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and does not allow you to set the power for the other cooking area above the limit (to increase the power of a particular cooking area, the power setting for the other one must be decreased manually).

Example:


If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.”

13. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Singles	110 mm	190 mm

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.


If an error message appears, refer to “Troubleshooting”.

Hint/tips

Noise during cooking

When a cooking area is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass hobs and does not impair the function or life of the appliance. The noise depends on the pan used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the pan.

14. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
U400	Overvoltage due to an incorrect electrical connection.		Disconnect the hob from the power supply. Reconnect the hob based on the diagram provided. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

15. TECHNICAL DATA

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	660
	Depth	mm	520
	Min./max. height	mm	53
Total power		W	7400


Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	12 kg

16. ENERGY EFFICIENCY OF HOB


Number of cooking areas	4
Number of combinable cooking areas	1- Left
	1- Right
Cooking technology	Induction
Dimensions of combinable cooking area	Left 395 x 220 mm
Dimensions of combinable cooking area	Right 395 x 220 mm
Energy consumption of combinable cooking area	Left 192 Wh/kg
Energy consumption of combinable cooking area	Right 192 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	189.7 Wh/kg

17. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

Disposal of packaging materials

Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If possible, always put the lids on the pans.
- Place the pan on the hob before you switch it on.

- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

18. CONFORMITY

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

“The technical data is provided on the rating plate affixed to the underside of the product.”

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

 Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Schutzerdung verfügt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.

 **WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.



WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefah-

ren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.



WARNHINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Achten Sie darauf, dass Sie die Oberfläche der Kochzonen nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen,

sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Sicherstellen, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig

beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.

- Das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betreiben.
- Verwenden Sie den Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Unterlage.
- Nähern Sie sich dem Gerät nicht mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

2. INSTALLATION

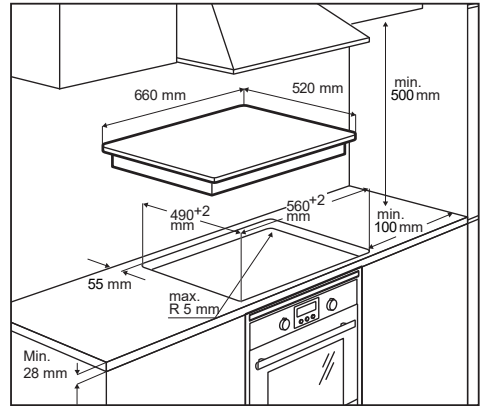
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden.
- Sicherstellen, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Siehe Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, darauf achten, eine feuerfeste Trennwand unter dem Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Siehe Installationsanleitung.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Für eine Öffnung von mindestens 28 cm² auf der Vorderseite des Herdblocks, sorgen, um für eine korrekte Belüftung des Produktes zu sorgen.

Anforderungen an den Herdblock

- Wird das Gerät auf brennbaren Materialien montiert, sind die Richtlinien und Vorschriften für Niederspannungsanlagen sowie die Brandschutzvorschriften strikt einzuhalten.
- Die Komponenten (aus Kunststoffmaterial und Furnierholz) müssen bei Einbauelementen mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) befestigt werden: Die Verwendung von nicht geeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Deformationen und Ablösen der Komponenten führen.
- Die Verwendung von Massivholzprofilen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, sofern die Mindestabstände stets den Anweisungen in den Installationszeichnungen entsprechen.



- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Ofen befindet, eine Trennwand unter dem Gerät installieren, wie in der Installationsanleitung gezeigt.

3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

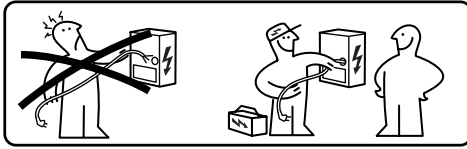


WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Vor dem Anschließen überprüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Gerätes mit der Spannung der Netzversorgung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds.
- Das Anschlussschema ist einzuhalten (auf der Unterseite des Kochfelds).
- Ausschließlich Originalkomponenten verwenden, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden.
- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss es durch eine angemessene Originalkomponente ersetzt werden. In diesem Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.

⚠ ACHTUNG! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

Elektrischer Anschluss



- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät weist einen Y-Anschluss mit einem Kabel vom Typ H05V2V2-F auf. Mindestquerschnitt der Leiter: 5x2,5 mm².
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- sicherstellen, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Das Gerät, wie in der Abbildung gezeigt, anschließen (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).

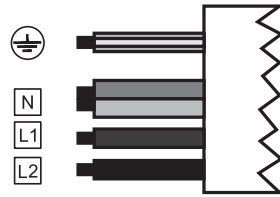
Anschlussschema

220V - 240V 1N ~



L	Schwarz
L	Braun
N	Blau
N	Grau
⊕	Gelb / Grün

380V - 415V 2N ~



L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
N	Grau
⊕	Gelb / Grün

380V - 415V 2N ~



L1	Braun
L2	Schwarz
N1	Blau
N2	Grau
⊕	Gelb / Grün

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten, verwenden.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort angesammelt haben.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.

- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel befolgen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. beim Kochen übergelaufene Milch, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers befolgen.
- Zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer während des Kochens, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalklösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, entfernen, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Oberfläche nicht zum Schneiden oder Zubereiten der Lebensmittel verwenden und darauf achten, dass keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

Wartung und Reparatur

- - Sicherstellen, dass die Wartung der elektrischen Komponenten ausschließlich dem Hersteller oder Kundendiensttechnikern anvertraut wird.
- - Sicherstellen, dass beschädigte Kabel nur durch den Hersteller oder Kundendiensttechnikern ersetzt werden.

Im Falle von Störungen versuchen mit Hilfe der Anleitung für Problemlösungen eine Lösung zu finden. Sollte das Problem nicht gelöst werden können, den Kundendienst kontaktieren.

Der Kundendienst benötigt folgende Informationen:

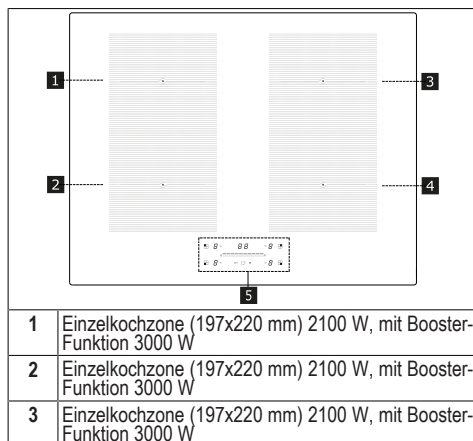
- Art der Störung
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen befinden sich auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Boden des Geräts.

Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts oder einer Installation, die nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wurde, könnte der Besuch des Kundendiensttechnikers oder Händlers auch während der Garanzzeit kostenpflichtig sein.

5. PRODUKTBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen



4	Einzelkochzone (197x220 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
5	Bedienfeld
1+2	Kombinierbare Kochzone (395 x 220 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
3+4	Kombinierbare Kochzone (395 x 220 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.


ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.

Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Bo-

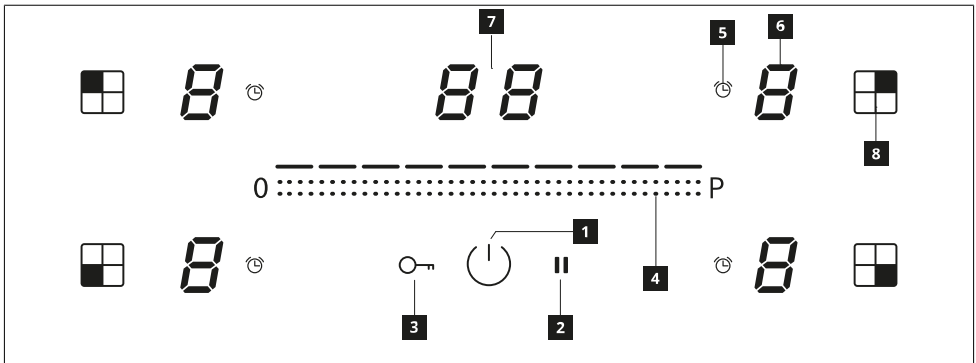
den, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol  auf dem Display.


Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt **H** an.

6. BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Pausenfunktionstaste
3	Funktionstaste für die Tastatursperre
4	Scrolltastenfeld
5	Timer-Symbol
6	Anzeige der Leistungsstufe
7	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
8	Anzeige der Kochzone

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.


Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktionen, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.




7. LEISTUNGSBEGRENZUNG

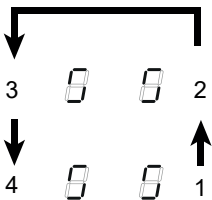
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.


Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit  eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

- Drücken Sie .
- Drücken Sie erneut .
- Halten Sie die Taste  gedrückt und beginnen Sie, die Ziffern der Kochzonen gegen den Uhrzeigersinn zu drücken, beginnend mit der vordersten nach rechts.



Das hintere linke Digit zeigt  eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

Wählen Sie das Digit mit  und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.

Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf dem Scrolltastenfeld	KW	Hinweise
0		
1		




0	7,4	Anfangs-StandardEinstellung
1	4	
2	2,5	
3	6	

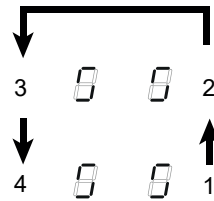
Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken.


8. DEMO-FUNKTION

Die DEMO-Funktion ermöglicht es Ihnen, das Gerät in all seinen Funktionen zu nutzen, ohne dass es tatsächlich funktioniert.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

- Drücken Sie .
- Drücken Sie erneut .
- Halten Sie die Taste  gedrückt und beginnen Sie, die Digit-Tasten der Kochzonen gegen den Uhrzeigersinn zu drücken, beginnend mit der vordersten nach rechts.




Das hintere linke Digit zeigt  eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

Wählen Sie das Digit mit  und drücken Sie "6" auf der Leistungsleiste.












Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus.







Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf dem Scrolltastenfeld	Hinweise
0	DEMO-Funktion deaktiviert
1	DEMO-Funktion aktiviert

Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken.

9. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

  	
Sperren	<p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen.</p> <p>Zum Aktivieren/Deaktivieren: drücken Sie .</p>
Kindersicherung	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Zum Aktivieren: Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine beliebige Kochzone und blättern Sie dann langsam von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste.</p> <p>Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Zum Deaktivieren: Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine beliebige Kochzone und blättern Sie dann langsam von 9 bis 0 auf der Leistungsleiste.</p> <p>Alle Digits, die  anzeigen, verschwinden.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p>
Boost-Funktion	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ auf dem Scrolltastenfeld auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen.</p>
Timer der Kochbereiche	<p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit.</p> <p>Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Zum Aktivieren: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie eine der 4 Kochzonen aus, indem Sie eine Farbe auf dem ausziehbaren Tastenfeld einstellen, dann drücken Sie die Digit-Tastern der Zone, um den Timer zu steuern und einen Wert einzustellen. Das Symbole  der Kochzone leuchtet auf. Berühren Sie 5 Sekunden lang nichts, um die eingestellte Zeit zu bestätigen. auf dem Display im Timer-Kontrollbereich wird der Countdown angezeigt, der mit einem akustischen Alarm endet. Drücken Sie die Digit im Timer-Kontrollbereich, um den Alarm abzustellen.</p> <p>Zum Deaktivieren: Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist, oder setzen Sie die Timerwerte zurück.</p>
Timer (allgemein)	<p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Zum Aktivieren: Schalten Sie das Kochfeld ein, drücken Sie die Digit-Tasten der Zone, um den Timer zu steuern und stellen Sie einen Wert über die Scroll-Tastatur ein. Der Countdown endet mit einem akustischen Alarm. Drücken Sie die Digit im Timer-Kontrollbereich, um den Alarm abzustellen.</p> <p>Zum Deaktivieren: Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist, oder setzen Sie die Timerwerte zurück.</p>
Pausenfunktion	<p>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden.</p> <p>Während der Pause zeigen alle Digits , an um folgendes zu signalisieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben. - Alle Funktionen und der Timer sind deaktiviert. <p>Um sie zu aktivieren: Bei eingeschaltetem Kochfeld auf  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten.</p> <p>Um sie zu deaktivieren:  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten sowie mit dem Finger von Min. auf Max. auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt.</p>

Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt abzurufen, indem auf gedrückt wird.	
	Um die Betriebseinstellungen bei ausgeschaltetem Kochfeld abzurufen, 6 Sekunden auf  und dann 6 Sekunden auf drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.	
	Wird bei ausgeschaltetem Kochfeld diese nicht innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vorhergehenden Funktionen verloren.	
Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:	
	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nicht verfügbar
Boost	Nicht verfügbar	
Eine der 4 Kochzonen auswählen und den ausgewählten Wert (von 1 bis 8) 3 Sekunden auf dem Scrolltastenfeld gedrückt halten. Das Kochfeld hat für einen Zeitraum, der je nach zuvor eingestellter Kochleistung variiert, eine maximale Leistung und kehrt dann zu dem zu Beginn eingestellten Wert zurück. Die entsprechende Digit-Taste zeigt  und den eingestellten Wert an.		
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Die auswählbaren Kochzonen für diese Funktion sind sowohl links als auch rechts.	
	Zum Aktivieren: Drücken Sie beide Kochzonen gleichzeitig, bis eine Digit-Taste  erscheint. Um die Leistung der Zone einzustellen, die im Kombimodus verwendet werden kann, verwenden Sie das Scrolltastenfeld.	
	Um sie zu deaktivieren: Gleichzeitig die Tasten, die für die „Brückenfunktion“ verwendet wurden, drücken, bis die Symbole verschwinden.	
	Wichtig! Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein eines größeren Topfes, der zwei Kochzonen belegt, verwaltet die Zonen jedoch unabhängig voneinander, sofern die „Brückenfunktion“ nicht aktiviert ist.	
Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient dazu, gekochte Speisen warm zu halten. Zum Aktivieren/Deaktivieren: Wählen Sie eine Kochzone und wählen Sie 0 oder 1 auf dem Schieberegler, der die entsprechende Digit-Taste  anzeigt.	
AUTO-Funktion	Diese Funktion erlaubt, den AUTO-Modus zu aktivieren, in dem das Kochfeld und die Dunstabzugshaube zusammen laufen. Wenn man das Kochfeld einschaltet, schalten sich automatisch die Lichter ein. Die Geschwindigkeitsstufe der Dunstabzugshaube wird automatisch eingestellt, wenn man die höchste Leistungsstufe in der Kochfeldzone benutzt.	
	Koppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube	
	Vor dem Starten des Vorgangs den spezifischen Anleitungen aus den Betriebsanleitungen der anzukoppelnden Geräte folgen.	
	Die Tasten  und bei ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig drücken und das Koppelungsverfahren wird aktiviert, was durch eine Animation angezeigt wird. ACHTUNG: nachdem das Verfahren aktiviert wurde, auf das Handbuch der Dunstabzugshaube Bezug nehmen und überprüfen, dass das K-Link-Koppelungsverfahren eingeschaltet wurde. Der Koppelungsvorgang dauert 2 Minuten. Wenn innerhalb dieser Zeit, kein Gerät erkannt wird, überprüfen, ob man vorher den Vorgang für die anzukoppelnden Geräte gestartet hat. Es ist möglich, dass die Höchstzahl an koppelbaren Geräten erreicht ist. Die Tasten  und erneut zur Bestätigung drücken.	




10. GARTABELLE

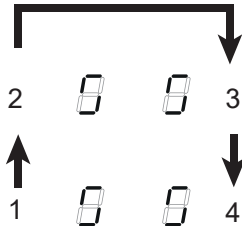
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen

2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

11. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie .
- Drücken Sie erneut .
- Halten Sie  weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative  sowie eine Nummer von 0 bis 9 für den Menütyp.

Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie die hintere linke Digit-Taste und wählen Sie eine Zahl auf der Einschalttaste, um den Menücode aufzurufen.
- Drücken Sie die vordere linke Digit-Taste und wählen Sie eine Zahl auf der Einschalttaste, um einen Wert auszuwählen.

- Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen,  drücken.

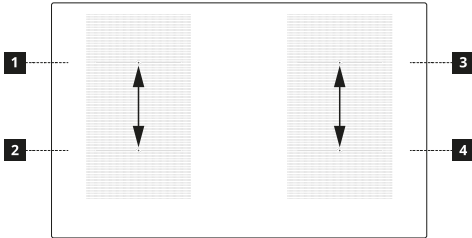
Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menünummer	Beschreibung	Wert
U0	Menü für die Verwaltung der maximalen Leistung.	Es ist möglich, die gewählte maximale Absorption in Schritten von 0,1Kw auf die angegebene Mindestleistung zu reduzieren.
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Nicht aktiviert 1 - Aktiviert

U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinker und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung
----	-------------------------------------	---

12. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION



„Dieses Produkt verfügt über eine elektronisch gesteuerte Leistungsmanagement-Funktion.
Siehe Illustration.

Siehe Illustration.

Diese Funktion steuert die Verteilung der maximalen Leistung von 3700 W auf die Kochzonen im Kombinationsmodus (1+2 und 3+4), um die Leistungsverteilung zu optimieren und eine Überlastung des Systems zu vermeiden.

Kochfeld auf maximaler Leistungsstufe - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und reduziert bei Bedarf automatisch die Leistung einer Kochzone (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).

Kochfeld mit Leistungsbegrenzung - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und verhindert, dass die Leistung einer Kochzone den Grenzwert überschreitet (um die Leistung einer bestimmten Kochzone zu erhöhen, muss die für die andere Kochzone eingestellte Leistungsstufe manuell reduziert werden).

Beispiel:


Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

13. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens
----------	----------------------------

	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzel	110 mm	190 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.


Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Ratschläge/Empfehlungen

Geräusche während des Betriebs

Bei Aktivierung einer Kochzone ertönt ein kurzer Summton. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwendeten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

14. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Temperaturfühler der Kochzone ist blockiert. Es wird keine ausreichende Temperaturänderung nach dem Einschalten des Kochfeldes erfasst.	Das Kochfeld abschalten und nachdem es abgekühlt ist erneut einschalten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
U400	Überspannung durch falsch durchgeführten elektrischen Anschluss.		Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Das Kochfeld nach dem gelieferten Schaltplan neu anschließen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

15. TECHNISCHE DATEN

		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriertes Kochfeld
Abmessungen	Breite	mm	660
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	53
Gesamtleistung		W	7400

Parameter	Wert
-----------	------


Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	12 kg

16. ENERGIEEFFIZIENZ DES KOCHFELDES


Anzahl Kochbereiche	4
Anzahl der kombinierbaren Kochzonen	1- Links
	1- Rechts
Kochtechnologie	Induktion
Abmessungen des kombinierbaren Kochzonen	Links 395 x 220 mm
Abmessungen des kombinierbaren Kochzonen	Rechts 395 x 220 mm
Stromverbrauch der kombinieren Kochzone	Links 192 Wh/kg
Stromverbrauch der kombinieren Kochzone	Rechts 192 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	189,7 Wh/kg

17. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.

- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

18. KONFORMITÄT

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

„Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts angegeben.“

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

 Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

 Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôlez que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.

 **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.



AVERTISSEMENT :

Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les

enfants ne jouent pas avec cet appareil.



AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Faites très attention à ne pas toucher la surface des zones de cuisson.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile

ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.

- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail ou d'appui.
- Ne pas approcher des tissus ou d'autres matériaux inflammables à proximité de l'appareil tant que tous les composants n'ont pas complètement refroidi, afin d'éviter le risque d'incendie.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

2. INSTALLATION

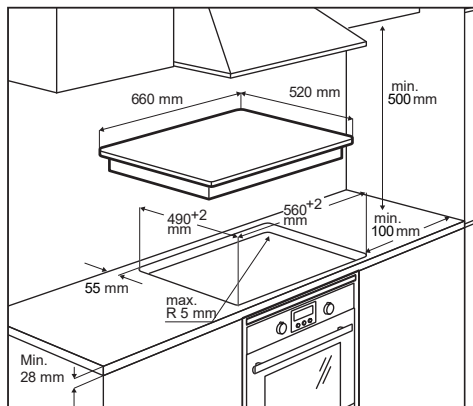
Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux

réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la plaque de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Créer une ouverture d'au moins 28 cm² dans le bloc cuisine qui doit accueillir la plaque de cuisson pour permettre une aération correcte du produit.

Exigences relatives au bloc cuisine

- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les directives et les règlements relatifs aux installations à basse tension et à la prévention contre l'incendie.
- Pour les unités encastrables, les composants (en plastique et en bois contreplaqué) doivent être appliqués avec des colles résistantes aux hautes températures (min. 85 °C) : l'utilisation de matériaux et de colles non adéquates peut provoquer des déformations ou des détachements des composants.
- L'utilisation de bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil est autorisée, à condition que la distance minimale soit toujours conforme aux indications fournies dans les plans d'installation.



- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- En absence de four sous la plaque de cuisson, installer un panneau de séparation sous l'appareil, comme illustré dans les instructions de montage.

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

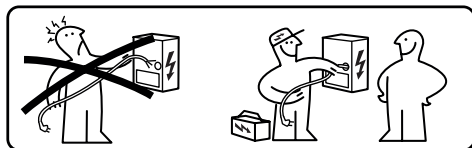


AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la table de cuisson.
- Suivre le schéma de raccordement (situé sur la face inférieure de la table de cuisson).
- Utiliser exclusivement des pièces d'origine fournies par le service des pièces détachées.
- L'appareil est fourni avec un câble de branchement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un cordon d'origine. Contacter le Service technique.

Attention ! Ne pas souder les câbles !

Raccordement électrique



- Les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé.
- Cet appareil a un branchement de type « Y » avec un câble de type H05V2V2-F. Section min. des conducteurs : 5x2,5 mm².
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- Vérifier que les caractéristiques de la ligne électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la façon illustrée sur le schéma (conformément aux normes de référence pour la tension secteur en vigueur au niveau national).

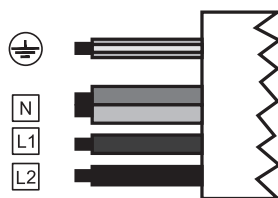
Schéma de raccordement

220V - 240V 1N ~



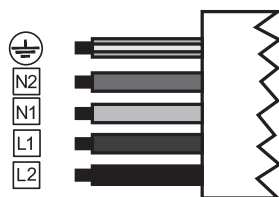
L	Noir
L	Marron
N	Bleu
N	Gris
⊕	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ~



L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
N	Gris
⊕	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ~



L1	Marron
L2	Noir
N1	Bleu
N2	Gris
⊕	Jaune / Vert

4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommez aucun résidu alimentaire qui serait tombé ou se serait déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus

- d'aliments ne se carbonisent. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
 - Enlevez toute trace de saleté durcie, par exemple du lait qui a débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le raclage à utiliser.
 - Enlever les résidus alimentaires riches en sucre, par exemple les éclaboussures de confiture pendant la cuisson, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
 - Enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
 - Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
 - Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
 - Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

- Veiller à ce que la réparation des composants électriques soit exclusivement confiée au constructeur ou aux techniciens du Service d'Assistance.
- Veiller à ce que les câbles endommagés soient exclusivement remplacés par le producteur ou par les techniciens du Service d'Assistance.

En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. S'il est impossible de résoudre le problème, contacter le Service d'Assistance.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

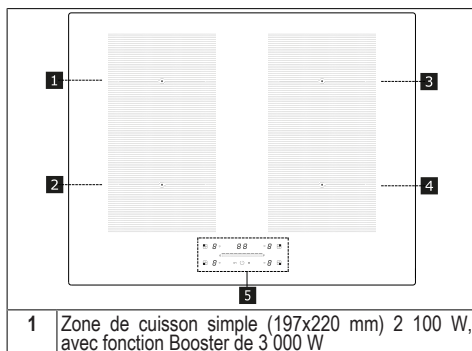
- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Réf.)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est appliquée sur le fond de l'appareil.

En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur agréé, vous pourriez devoir payer la sortie du technicien du service après-vente ou du revendeur, cela même durant la période de validité de la garantie.

5. DESCRIPTION DU PRODUIT

Disposition de la surface de cuisson



Entretien et réparation

2	Zone de cuisson simple (197x220 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
3	Zone de cuisson simple (197x220 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
4	Zone de cuisson simple (197x220 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
5	Bandeau de commande
1+2	Zone de cuisson modulable (395 x 220 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.
3+4	Zone de cuisson modulable (395 x 220 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.


INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole


Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la plaque de cuisson.

Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à

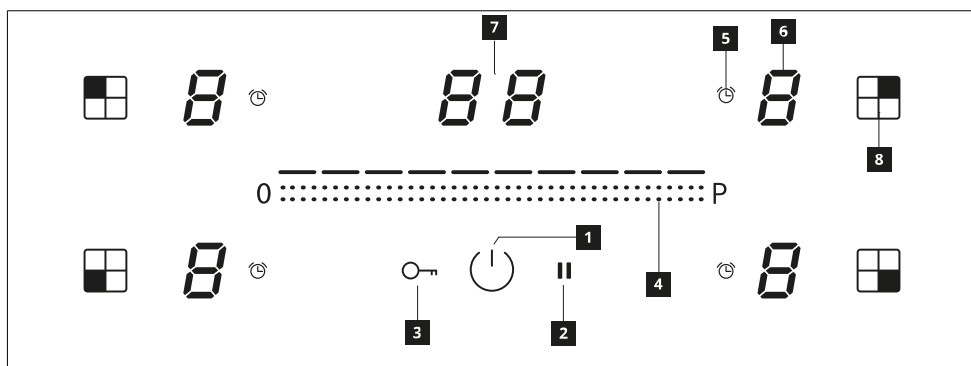
fond aimantable adaptées aux plaques à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole .


Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche .

6. BANDEAU DE COMMANDE



1	Branché/Débranché
2	Touche de la fonction Pause
3	Touche de la fonction Verrouillage zone de réglage
4	Zone de réglage
5	Symbole du temporisateur
6	Indicateur de niveau de puissance
7	Contrôle du temporisateur et indicateur du temps de cuisson
8	Indicateur zone de cuisson

Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence . La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa

présence et allume le Digit correspondant à activer.


Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner

les fonctions en touchant le symbole correspondant.




7. LIMITATION DE PUISSANCE

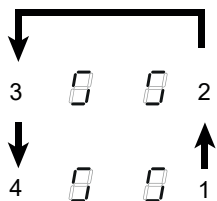
Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.


Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur  ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.


Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

- Appuyer sur .
- Appuyer de nouveau sur .
- En maintenant  enfoncée, commencer à appuyer sur le digit des zones de cuisson en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de celui situé devant à droite.




La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiqués dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec  et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :




Valeur sur la zone de réglage	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	4	
2	2,5	
3	6	

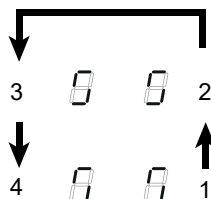
Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.


8. FONCTION DÉMO


La fonction DÉMO permet d'utiliser chaque fonction du produit sans qu'il ne fonctionne réellement.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

- Appuyer sur .
- Appuyer de nouveau sur .
- En maintenant  enfoncée, commencer à appuyer sur le digit des zones de cuisson en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de celui situé devant à droite.




La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiqués dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec  et appuyer sur « 6 » sur la barre de la puissance.

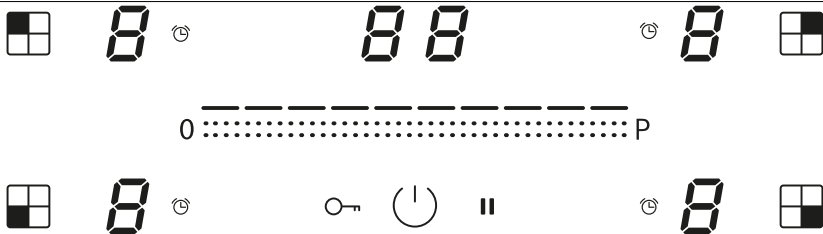





Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :





Valeur sur la zone de réglage	Notes
0	Fonction DÉMO désactivée
1	Fonction DÉMO activée

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.

9. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

	
Verrouillage	<p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer sur .</p>
Dispositif de sécurité enfants	<p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : allumer la table de cuisson et appuyer pendant 3 secondes sur n'importe quelle zone de cuisson puis faire glisser lentement son doigt de 0 à 9 sur la barre de puissance.</p> <p>Toutes les touches sensibles indiquent .</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : allumer la table de cuisson et appuyer pendant 3 secondes sur n'importe quelle zone de cuisson puis faire glisser lentement son doigt de 9 à 0 sur la barre de puissance.</p> <p>Tous les digits qui indiquent  disparaissent.</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p>
Fonction Boost	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost » sur la zone de réglage. La touche sensible correspondante indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage.</p>
Temporisateur des zones de cuisson	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : allumer la table de cuisson et sélectionner l'une des 4 zones de cuisson en définissant une valeur sur la zone de réglage, puis appuyer sur les digits de la zone pour contrôler le minuteur et définir une valeur toujours à l'aide de la zone de réglage. Le symbole  de la zone de cuisson s'allume. Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini. L'écran dans la zone des commandes de gestion du minuteur affiche le compte à rebours qui se termine avec un signal sonore. Appuyer sur les digits de la zone pour le contrôle du minuteur pour éteindre l'alarme.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou réinitialiser les valeurs du minuteur.</p>
Temporisateur (générique)	<p>Temporisateur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la table de cuisson, appuyer sur les digits chiffres de la zone pour le contrôle du minuteur et définir une valeur à l'aide de la zone de réglage. Le compte à rebours se termine par un signal sonore. Appuyer sur les digits de la zone pour le contrôle du minuteur pour éteindre l'alarme.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou réinitialiser les valeurs du minuteur.</p>

Fonction Pause	<p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions.</p> <p>Durant la pause, tous les digits indiquent pour signaler que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aucune énergie n'est produite dans les zones de cuisson. - Toutes les fonctions et le temporisateur sont désactivés. <p>Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer et maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde.</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde et faire glisser son doigt du minimum au maximum sur la zone de réglage qui montre une animation.</p>																						
Fonction de Rappel	<p>Cette fonction est utilisée pour redéfinir les réglages de fonctionnement de la table de cuisson en cas d'arrêt involontaire en utilisant .</p> <p>Avec la plaque de cuisson éteinte, pour récupérer les réglages, appuyer sur ⌚ dans les 6 secondes, puis appuyer sur dans les 6 secondes. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p> <p>Quand la plaque de cuisson est éteinte, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 6 secondes, les réglages des fonctions précédentes seront perdus.</p>																						
Fonction Chauffage	<p>Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :</p> <table border="1" data-bbox="266 555 1042 850"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Temporisateur (secondes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la zone de réglage. La plaque de cuisson aura un pic de puissance maximale pendant une période de temps qui varie en fonction de la puissance de cuisson précédemment définie, puis se remettra à la valeur définie au départ. Le digit correspondant indique A et la valeur définie.</p>	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponible	Boost	Non disponible
Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponible																						
Boost	Non disponible																						
Mode combiné (fonction « pont »)	<p>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.</p> <p>Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont aussi bien celles de gauche que celles de droite.</p> <p>Pour activer : appuyer simultanément sur les deux zones de cuisson jusqu'à ce qu'un digit indique A.</p> <p>Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la zone de réglage.</p> <p>Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction « pont », jusqu'à ce que les symboles disparaissent.</p> <p>Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gèrera les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée.</p>																						
Fonction chauffage	<p>Cette fonction sert à maintenir au chaud les aliments cuits.</p> <p>Pour activer/désactiver : sélectionner une zone de cuisson et sélectionner 0 ou 1 sur la barre, affichant U sur le digit correspondant.</p>																						




Fonction AUTO	<p>Cette fonction permet d'activer le mode AUTO dans laquelle la Plaque et le Hotte fonctionnent en coordination. Les Lumières s'allumeront automatiquement à l'allumage de la Plaque. La vitesse de la hotte sera automatiquement définie en utilisant le niveau de puissance le plus élevé présent sur les zones de la plaque de cuisson.</p> <p>Appairage Plan-Hotte Avant de lancer la procédure, suivre les indications spécifiques dans les manuels des dispositifs à appairer.</p> <p>Avec la table éteinte, appuyer simultanément sur les touches «  » et sur «  » et la procédure d'appairage commencera, en affichant une animation sur l'afficheur.</p> <p>ATTENTION : une fois la procédure activée, faire référence au manuel de la hotte et vérifier que la procédure d'Appairage K-Link a été activée.</p> <p>La procédure d'accouplement dure 2 minutes. Si aucun dispositif n'est reconnu dans ce délai, vérifier d'avoir précédemment lancé la procédure des dispositifs à accoupler. Il est possible que le nombre maximal de dispositifs associables ait été atteint.</p> <p>Appuyer de nouveau sur les touches «  » et sur «  » pour confirmer.</p>
----------------------	---

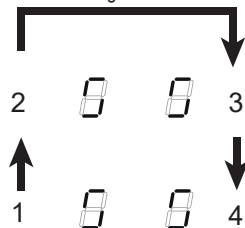
10. TABLEAU DE CUISSON

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

11. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR



Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyer sur .
- Appuyer de nouveau sur .
- En maintenant  enfoncée, commencer à appuyer sur le digit des zones de cuisson en procédant dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de celui situé devant à gauche.



Le digit arrière gauche indique en alternance  et un chiffre de 0 à 9 indiquant le code du menu.

La touche sensible avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

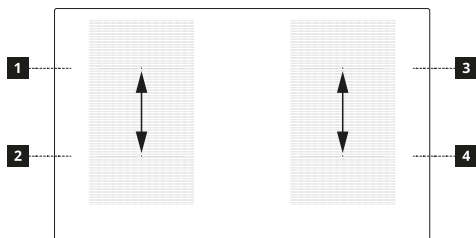
- Appuyer sur le digit arrière gauche et sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Appuyer sur le digit avant gauche et sélectionner un chiffre sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.
- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U0	Menu de gestion de la puissance maximale.	Il est possible de réduire l'absorption maximale sélectionnée par pas de 0,1 Kw jusqu'à la puissance minimale déclarée.
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 - Non active 1 - Active
U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction

12. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE



« Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Voir la figure.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximale de 3700 W entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné (1+2 et 3+4), optimisant la répartition de la puissance et évitant les situations de surcharge du système.

Plaque de cuisson à pleine puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson appartenant au même groupe et, si nécessaire, diminue automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson (la dernière commande est prioritaire).

Plaque de cuisson avec réglage de la limitation de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et ne permet pas de régler la puissance des autres zones de cuisson au-delà de la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson, le niveau de puissance des autres zones doit être baissé manuellement).

Exemple :


Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

13. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Individuelles	110 mm	190 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la plaque de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, en entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson.

Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.


Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Suggestions et conseils

Bruits durant le fonctionnement

À l'activation d'une zone de cuisson, un léger bourdonnement pourrait se produire. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n'influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

14. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Lors du branchement de la plaque de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la plaque de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
U400	Surtension due à un branchement électrique erroné.		Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Rebrancher la plaque de cuisson en fonction du schéma fourni. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

15. DONNÉES TECHNIQUES

		Unité	Valeur
Type de produit			Plaque de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	660
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	53
Puissance totale		W	7400

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V ; 60 Hz ; 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;

16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON


Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones de cuisson modulables	1- Gauche
	1- Droite
Technologie de cuisson	Induction
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Gauche 395 x 220 mm
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Droite 395 x 220 mm
Consommation d'énergie de la zone de cuisson modulable	Gauche 192 Wh/kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson modulable	Droite 192 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson (fonctionnement électrique)	189,7 Wh/kg

17. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

18. CONFORMITÉ

Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564




Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

“Les données techniques figurent sur la plaque appliquée sur le fond du produit.”


1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID

-  Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.

 De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel ELEKTRISCHE AANSLUITING alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.


Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingsystemen.
- Controleer voor klasse I-apparaten of het huishoudelijke elektriciteitsnet een geschikte aardverbinding heeft.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.


 **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde

schroeven en andere kleinijzerwaren.

 **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.

- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Wees voorzichtig dat u het oppervlak van de kookzones niet aanraakt.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.
- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de

vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

LET OP: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden

gecontroleerd: oververhitte olie zou kunnen ontbranden.

- Schakel het apparaat niet in met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of aanrecht.
- Breng geen doeken of andere brandbare materialen in de buurt van het apparaat totdat alle onderdelen volledig zijn afgekoeld om brandgevaar te voorkomen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, aangezien deze heet kunnen worden.
- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Plaats geen pannen en koekenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.

2. INSTALLATIE

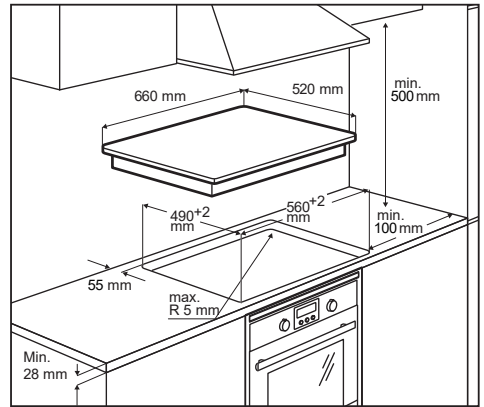
De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.

- Controleer of er voldoende ruimte onder de kookplaat is voor luchtcirculatie. Zie de installatie-instructies.
- De onderkant van het apparaat kan erg heet worden. Als het apparaat boven kastladen is geïnstalleerd, moet er een brandwerend scheidingspaneel onder het apparaat worden geïnstalleerd om toegang tot de bodem te voorkomen. Zie de installatie-instructies.
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.
- Zorg dat er minstens een opening van 28 cm² zit aan de voorkant van het keukenblok op de plek waar de kookplaat wordt geplaatst om een goede ventilatie van het product mogelijk te maken.

Vereisten van het keukenblok

- Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en voorschriften met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandpreventie nauwgezet worden opgevolgd.
- Bij verzonken apparaten moeten de onderdelen (plastic en gefineerd hout) worden aangebracht met hittebestendige lijm (min. 85 °C): het gebruik van ongeschikte materialen en lijm kan leiden tot vervorming of onthechting van de onderdelen.
- Het gebruik van massief houten profielen rond het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstanden altijd voldoen aan de aanwijzingen op de installatietekeningen.



- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Als er onder de kookplaat geen oven aanwezig is, installeer dan een scheidingspaneel onder het apparaat, zoals aangegeven in de installatie-instructies.

3. ELEKTRISCHE AANSLUITING

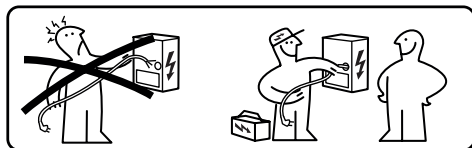


WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Controleer of de nominale spanning van het apparaat op het typeplaatje overeenstemt met de netspanning, voordat u de aansluitingen tot stand brengt. Het typeplaatje is op de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- Volg het aansluitschema (op de onderkant van de kookplaat).
- Maak uitsluitend gebruik van originele onderdelen die door de onderdelen-service worden geleverd.
- Het apparaat wordt met een aansluitkabel geleverd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door het als origineel reserveonderdeel geleverde snoer. Neem contact op met de serviceafdeling.

! **Let op!** De kabels mogen niet gelast worden!

Elektrische aansluiting



- De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- Dit apparaat heeft een "Y"-aansluiting met een H05V2V2-F-kabel. Min. doorsnede van de geleider: 5x2,5 mm².
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

Aansluitschema

220V - 240V 1N ~



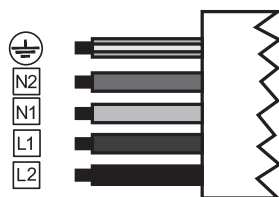
L	Zwart
L	Bruin
N	Blauw
N	Grijs
⊕	Geel / Groen

380V - 415V 2N ~



L1	Bruin
L2	Zwart
N	Blauw
N	Grijs
⊕	Geel / Groen

380V - 415V 2N ~



L1	Bruin
L2	Zwart
N1	Blauw
N2	Grijs
⊕	Geel / Groen

4. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. Het is veel moeilijker om verhard of verbrand vuil te verwijderen.
 - Gebruik een zachte doek of een spons met een geschikt reinigingsmiddel om het dagelijkse vuil te verwijderen. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Het gebruik van neutrale reinigingsmiddelen wordt aanbevolen.
 - Verwijder eventueel verhard vuil, bijvoorbeeld overgekookte melk, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schrapers.
 - Verwijder suikerrijke etensresten, bijv. jamspaten tijdens het koken, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
 - Verwijder eventuele gesmolten plasticresten met een schraper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
 - Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid van een antikalkoplossing, bijvoorbeeld azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Maak hem daarna weer schoon met een vochtige doek.
 - Snijd of bereid de levensmiddelen niet op het oppervlak en voorkom dat er harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of eet- en drinkgerei over het oppervlak.
 - Gebruik geen stoomreinigers.
- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen aan de fabrikant of de monteurs van de servicedienst wordt toevertrouwd.
 - Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de producent of door de monteurs van de servicedienst worden vervangen.

Als er een storing is, probeer dan een oplossing te vinden door de instructies in de gids voor het oplossen van storingen te volgen. Als u het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met de serviceafdeling.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie op:

- soort storing
- model van het apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de achterkant van het apparaat aangebracht.

Bij oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de servicemonteur ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

5. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling van het kookoppervlak

The diagram shows a rectangular cooktop surface divided into three vertical cooking zones. Zone 1 is on the left, zone 2 is in the middle, and zone 3 is on the right. Each zone is represented by a shaded area with a grid pattern. Below the zones, there is a small rectangular box containing a power indicator '5' and some technical specifications. The zones are numbered 1, 2, and 3, and the power indicator is numbered 5.

1	Enkele kookzone (197x220 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (197x220 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (197x220 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W

Onderhoud en reparaties


4	Enkele kookzone (197x220 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel
1+2	Gecombineerde kookzone (395 x 220 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.
3+4	Gecombineerde kookzone (395 x 220 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.

INDICATOREN

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.

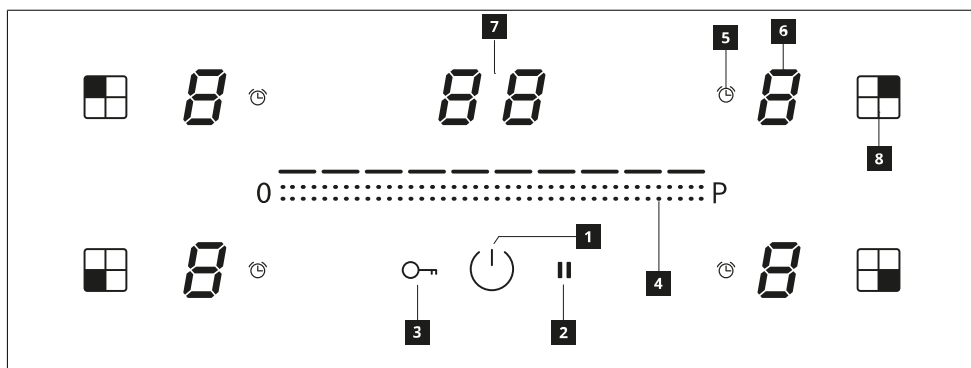
Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool .


Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont **H**.

6. BESTURINGSPANEEL



1	Aan/Uit
2	Toets functie Pauze
3	Toets functie Blokkering balk
4	Vermogensbalk
5	Symbool van de timer
6	Indicator vermogensniveau
7	Regeling van de timer en indicator kooktijd
8	Indicator kookzone

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit . De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.


Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.



7. VERMOGENSBEPERKING

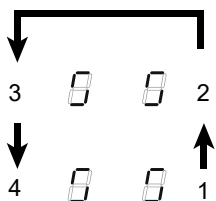
De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.


Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met  of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

- Druk op .
- Druk nogmaals op .
- Houd **||** ingedrukt en begin op de digit van de kookzones te drukken, beginnend vanaf de kookzone rechts voor en dan tegen de wijzers van de klok in.



De digit linksachter toont  en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.


Selecteer de digit met  en druk op “ 8 ” op de vermogensbalk.

Selecteer de digit linksvoor en vervolgens de correcte instelling.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling



1	4	
2	2,5	
3	6	

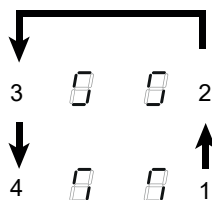
Voer de correcte waarde in, bevestig door  aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.


8. DEMO-FUNCTIE

Met de DEMO-functie kunnen alle functies van het product worden gebruikt zonder dat het echt in werking is.

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

- Druk op .
- Druk nogmaals op .
- Houd **||** ingedrukt en begin op de digit van de kookzones te drukken, beginnend vanaf de kookzone rechts voor en dan tegen de wijzers van de klok in.




De digit linksachter toont  en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

Selecteer de digit met  en druk op “ 6 ” op de vermogensbalk.

Selecteer de digit linksvoor en vervolgens de correcte instelling.







Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	Opmerkingen
0	DEMO-functie gedeactiveerd
1	DEMO-functie geactiveerd

Voer de correcte waarde in, bevestig door  aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.

9. FUNCTIES KOOKPLAAT

Blokkering	<p>Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen.</p> <p>Om te activeren/deactiveren: druk op .</p>
Kinderslot	<p>Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur</p> <p>Activeren: schakel de plaat in en druk 3 seconden lang op een willekeurige kookzone, schuif vervolgens de vermogensbalk langzaam van 0 naar 9.</p> <p>Alle digits tonen .</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p> <p>Deactiveren: schakel de plaat in en druk 3 seconden lang op een willekeurige kookzone, schuif vervolgens de vermogensbalk langzaam van 9 naar 0.</p> <p>Alle digits die tonen, verdwijnen.</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p>
Functie Boost	<p>Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.</p> <p>Activering: selecteer één van de 4 kookzones en selecteer dan de waarde "Boost" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont .</p> <p>Deactivering: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.</p>
Timer van de kookzones	<p>Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.</p> <p>De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.</p> <p>Om te activeren: schakel de kookplaat in en selecteer één van de 4 kookzones door een waarde in te stellen op de vermogensbalk, druk vervolgens op de digits van de zone om de timer te bedienen en stel opnieuw een waarde in via de vermogensbalk. Het symbool van de kookzone wordt verlicht. Raak 5 seconden lang niets aan om de ingestelde tijd te bevestigen. Het display in de bedieningszone van de timer toont de countdown die eindigt met een geluidssignaal. Druk op de digits van de bedieningszone van de timer om het alarm uit te schakelen.</p> <p>Om te deactiveren: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer.</p>
Timer (algemeen)	<p>Timer met alarm voor algemeen gebruik.</p> <p>Om te activeren: schakel de kookplaat in, druk op de digits van de zone om de timer te bedienen en stel een waarde in via de vermogensbalk. De countdown eindigt met een geluidssignaal. Druk op de digits van de bedieningszone van de timer om het alarm uit te schakelen.</p> <p>Om te deactiveren: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer.</p>
Functie Pauze	<p>Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld.</p> <p>Tijdens de pauze geven alle digits aan om te signaleren dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er in geen van de kookzones energie wordt geproduceerd. - Alle functies en de timer zijn uitgeschakeld. <p>Activering: houd bij functionerende kookplaat gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt.</p> <p>Deactivering: houd gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt en verplaats de vinger van minimaal naar maximaal over de vermogensbalk die een animatie toont.</p>




Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om, in geval van een onbedoelde stopzetting, met de instellingen voor de werking van de kookplaat op te roepen.																						
	Druk, om de instellingen te herstellen, bij uitgeschakelde kookplaat binnen 6 seconden op  en vervolgens binnen 6 seconden op . Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.																						
	Als de kookplaat is uitgeschakeld en niet binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld, gaan de instellingen van de eerdere functies verloren.																						
Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vermogensniveau</th> <th>Timer (seconden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> </tbody> </table>	Vermogensniveau	Timer (seconden)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Niet beschikbaar	Boost	Niet beschikbaar
	Vermogensniveau	Timer (seconden)																					
	1	48																					
	2	144																					
	3	230																					
	4	312																					
	5	408																					
	6	120																					
	7	168																					
	8	216																					
	9	Niet beschikbaar																					
	Boost	Niet beschikbaar																					
Selecteer één van de 4 kookzones en houd op de vermogensbalk de geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. De kookplaat zal een piek bij maximaal vermogen hebben, gedurende een periode die varieert op basis van het eerder ingestelde kookvermogen, en keert dan terug naar de aan het begin ingestelde vermogen. De bijbehorende digit geeft  en de ingestelde waarde aan.																							
Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken. De selecteerbare kookzones voor deze functie zijn zowel die aan de linkerkant als die aan de rechterkant.																						
	Om te activeren: druk tegelijkertijd op beide kookzones totdat een digit  weergeeft.																						
	Gebruik de vermogensbalk om het vermogen in te stellen van de zone die in de gecombineerde modus kan worden gebruikt.																						
	Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen gebruikt om de functie "brug" te activeren, tot de symbolen verdwijnen.																						
	Belangrijk! De kookplaat herkent automatisch de aanwezigheid van een grotere pan die twee kookzones inneemt, maar zal de zones onafhankelijk beheren, tenzij de functie "brug" geactiveerd is.																						
Functie verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om gekookt voedsel warm te houden. Om te activeren/deactiveren: selecteer een kookzone en selecteer 0 of 1 op de schuifbalk waarbij  op de corresponderende digit wordt weergegeven.																						
Functie AUTO	Met deze functie kan de modus AUTO geactiveerd worden waarin de kookplaat en de afzuigkap op gecoördineerde manier functioneren. Als de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt automatisch de verlichting ingeschakeld. De snelheid van de afzuigkap wordt automatisch ingesteld op basis van het hoogste vermogensniveau van de zones van de kookplaat.																						
	Koppeling Kookplaat-Afzuigkap Volg voorafgaand aan de start van de procedure de specifieke aanwijzingen van de handleidingen van de te koppelen apparaten.																						
	Druk bij uitgeschakelde kookplaat gelijktijdig op de toetsen "  en " ". De koppelprocedure wordt gestart en er wordt een animatie op het display weergegeven.																						
	OPGELET: verwijs na de activering van de procedure naar de handleiding van de afzuigkap en controleer of de procedure Koppeling K-Link geactiveerd is.																						
	De koppelingprocedure duurt 2 minuten. Als er binnen deze tijd geen apparaat wordt herkend, controleer dan of de procedure van de te koppelen apparaten werd gestart. Het kan zijn dat de maximale limiet van het aantal te koppelen apparaten is bereikt.																						
	Druk nogmaals op de toetsen "  en " " om te bevestigen.																						

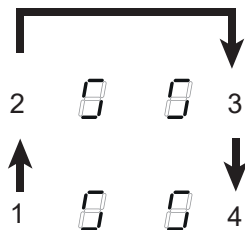
10. KOOKTABEL

Vermogens-stand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

11. PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

- Druk op .
- Druk nogmaals op .
- Houd  ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksvoor en met een beweging met de wijzers van de klok mee.



De digit linksachter toont afwisselend  en een cijfer tussen 0 en 9 dat de code van het menu aangeeft.

De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

- Druk op de digit linksachter en selecteer een nummer op de vermogensbalk om toegang te krijgen tot de code van het menu.
- Druk op de digit linksvoor en selecteer een nummer op de vermogensbalk om een waarde te selecteren.

- Voer de correcte waarde in, bevestig door  aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.
- Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

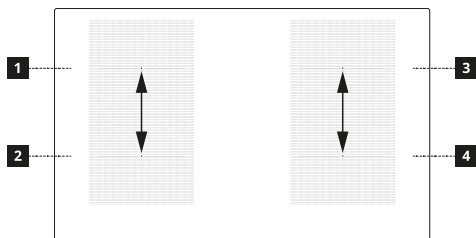
Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U0	Menu voor het beheer van het maximale vermogen.	Het is mogelijk om de geselecteerde maximale absorptie in stappen van 0,1 kW te verlagen tot het opgegeven minimumvermogen.
U2	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 - Max 9 - Min.

U5	Menu voor beheer van de weergave van de countdown.	0 - Weergave uit 1 - Weergave actief
U6	Menu van de functie pandetectie.	0 - Niet actief 1 - Actief
U7	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 - Continue knippering en uitschakeling 1 - Tien knippering en uitschakeling 2 - Een knippering en uitschakeling

12. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN



“Dit product is voorzien van een elektronisch geregelde functie voor het beheer van het vermogen.

Zie de afbeelding.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W tussen de in de gecombineerde modus gebruikte kookzones (1+2 en 3+4) door de verdeling van het vermogen te optimaliseren en situaties van overbelasting van het systeem te voorkomen.

Kookplaat op het maximale vermogensniveau - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones en vermindert zo nodig automatisch het vermogen van een kookzone (de laatste opdracht krijgt de hoogste prioriteit).

Kookplaat met vermogensbegrenzing - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones om te voorkomen dat een kookzone op een hoger vermogen dan de limiet wordt ingesteld (om het vermogen van een bepaalde kookzone te verhogen, is het noodzakelijk om het voor de andere zone ingestelde vermogensniveau handmatig te verlagen).

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het ver-


mogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.”

13. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bodem van de pan plaatsen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

Minimale diameter van de pan/koekenpan voor de verschillende kookzones.

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentie-

punten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevo- len)	Ø max (aanbevo- len)
Gecombineerd links/ rechts	190 mm	230 mm
Enkele	110 mm	190 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt.

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.


Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Nuttige aanwijzingen/ tips

Geluiden tijdens de werking

Bij inschakeling van een kookzone kan een kort gezoem hoorbaar zijn. Dit is een typisch verschijnsel van glaskeramische kookzones en heeft geen invloed op de werking of op de levensduur van het apparaat. Het geluid kan afhankelijk zijn van de gebruikte pan. Als er sprake is van een sterke storing, kan het nuttig zijn om de pan te vervangen.

14. PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
EH	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Kookzone temperatuursensor geblokkeerd. Er wordt geen voldoende temperatuurwijziging gedetecteerd na de inschakeling van de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit, laat hem afkoelen en schakel hem weer in. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
U400	Overspanning door een onjuiste elektrische aansluiting.		Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Sluit de kookplaat weer aan in overeenstemming met het geleverde schema. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		

15. TECHNISCHE GEGEVENS

		Eenheid	Waarde
Producttype			Geïntegreerde kookplaat
Afmetingen	Breedte	mm	660
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	53
Totaal vermogen		W	7400

Parameter	Waarde
-----------	--------

Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	12 kg

16. ENERGIE-EFFICIËNTIE VAN DE KOOKPLAAT

Aantal kookzones	4
Aantal combineerbare kookzones	1- Links 1- Rechts
Kooktechnologie	Inductie
Afmeting van de combineerbare kookzone	Links 395 x 220 mm
Afmeting van de combineerbare kookzone	Rechts 395 x 220 mm
Energieverbruik van de combineerbare kookzone	Links 192 Wh/kg
Energieverbruik van de combineerbare kookzone	Rechts 192 Wh/kg
Elektrisch energieverbruik van de kookplaat (elektrische werking)	189,7 Wh/kg

17. MILIEUASPECTEN

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudafval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal verzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

18. CONFORMITEIT

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

'De technische gegevens staan op het typeplaatje aan de onderkant van het product.'

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA


 Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la se-

zione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a massa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.

 **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare la superficie delle zone di cottura.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un co-

perchio o una coperta antinfiamma.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di corrente.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghie per collegare il dispositivo.
- Non usare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitorici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.

- Non azionare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.
- Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

2. INSTALLAZIONE

Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

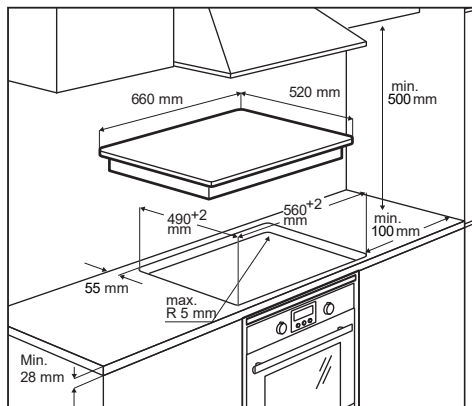
- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro.
- Verificare che lo spazio sottostante il piano cottura sia sufficiente per la cir-

colazione dell'aria. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.

- Il fondo dell'apparecchio può diventare molto caldo. Se l'apparecchio è installato sopra cassetti, assicurarsi di installare un pannello di separazione ignifugo sotto l'apparecchio per impedire l'accesso al fondo. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Creare un'apertura anteriore di almeno 28 cm² nel blocco cucina che deve alloggiare il piano cottura per permettere una corretta aerazione del prodotto.

Requisiti del blocco cucina

- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario osservare rigorosamente le linee guida e i regolamenti relativi agli impianti in bassa tensione e le norme di prevenzione degli incendi.
- Per le unità da incasso, i componenti (in materiale plastico e legno impiallacciato) devono essere applicati con collanti termoresistenti (min. 85 °C); l'uso di materiali e collanti non idonei può causare deformazioni o distacchi dei componenti.
- È consentito l'uso di profili in legno massiccio attorno al piano di lavoro dietro l'apparecchio, a condizione che le distanze minime siano sempre conformi alle indicazioni fornite nei disegni di installazione.



- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Se non c'è un forno sotto il piano cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio come illustrato nelle Istruzioni di montaggio.

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

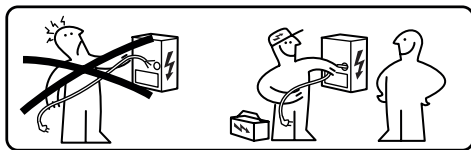


AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Prima di eseguire i collegamenti, verificare che la tensione nominale dell'apparecchio indicata sulla targhetta dati corrisponda alla tensione della rete di alimentazione. La targhetta dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Seguire lo schema di collegamento (collocato sul lato inferiore del piano cottura).
- Usare esclusivamente componenti originali forniti dal servizio ricambi.
- L'apparecchio è fornito con un cavo di collegamento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con il ricambio originale appropriato. Contattare il Servizio Assistenza.

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

Collegamento elettrico



- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a “Y” con un cavo di tipo H05V2V2-F. Sezione min. dei conduttori: 5x2,5 mm².
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell’impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell’apparecchio.
- Collegare l’apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

Schema di collegamento

220V - 240V 1N ~



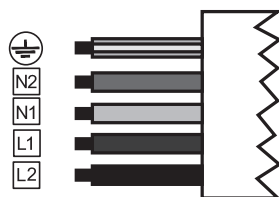
L	Nero
L	Marrone
N	Blu
N	Grigio
⊕	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
N	Grigio
⊕	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrone
L2	Nero
N1	Blu
N2	Grigio
⊕	Giallo / Verde

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Spegnerne o scollegare l’apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o manutenzione.
- Pulire l’apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di ci-

- bo si carbonizzano. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugna con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detersivi da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detersivi neutri.
 - Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.
 - Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
 - Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
 - Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
 - Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.
 - Non utilizzare pulitori a vapore.

Manutenzione e riparazioni

- Assicurarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia affidata esclusivamente al costruttore o ai tecnici del Servizio Assistenza.

- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti esclusivamente dal produttore o dai tecnici del Servizio Assistenza.

In presenza di un guasto, cercare di trovare una soluzione seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il Servizio Assistenza.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.

In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura

1	Zona di cottura singola (197x220 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (197x220 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (197x220 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (197x220 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W

5	Pannello comandi
1+2	Zona di cottura combinabile (395 x 220 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3+4	Zona di cottura combinabile (395 x 220 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo **U**.

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

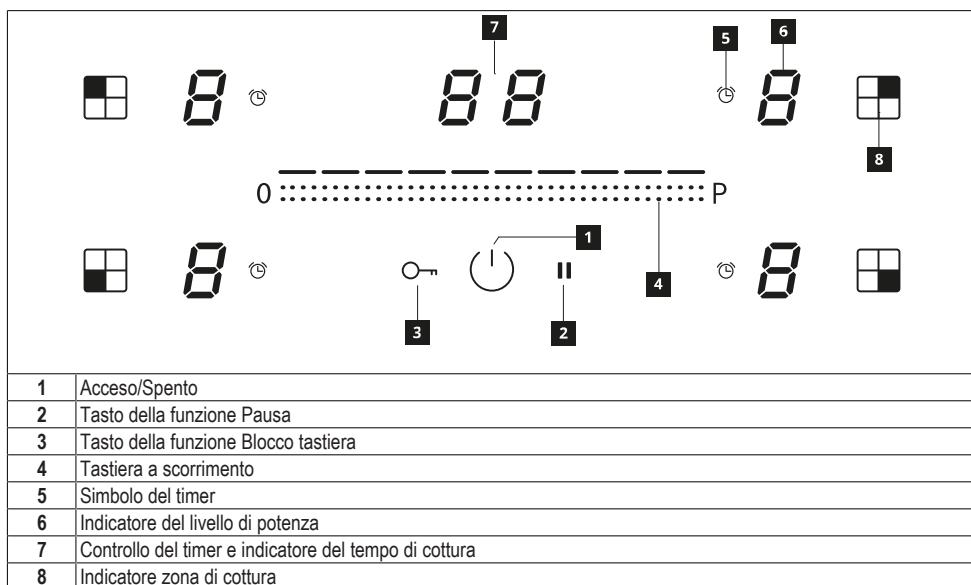
Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.

Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica **H**.

6. PANNELLO COMANDI



Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento **8**. Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.


Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.




7. LIMITAZIONE DI POTENZA

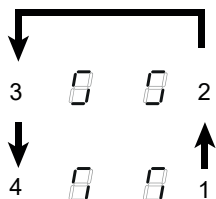
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza del-


le zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico. Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando  o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.


Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

- Premere .
- Premere di nuovo .
- Tenendo  iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso antiorario a partire da quello avanti a destra.




Il digit posteriore sinistro indica  e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con  e premere “ 8 “ sulla barra della potenza.

Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:




Valore sulla tastiera a scorrimento	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	4	
2	2,5	
3	6	

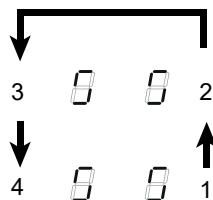
Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo  per 2 secondi.


8. FUNZIONE DEMO


La funzione DEMO consente di usare il prodotto in ogni sua funzione senza che questo sia realmente funzionante.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

- Premere .
- Premere di nuovo .
- Tenendo  iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso antiorario a partire da quello avanti a destra.




Il digit posteriore sinistro indica  e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con  e premere “ 6 “ sulla barra della potenza.












Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.


Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla tastiera a scorrimento	Note
0	Funzione DEMO disattivata
1	Funzione DEMO attivata

Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo  per 2 secondi.

9. FUNZIONI PIANO COTTURA

  	
Blocco	<p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura.</p> <p>Per attivare/disattivare: premere .</p>
Dispositivo di sicurezza bambini	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura</p> <p>Per attivare: accendere il piano e premere per 3 secondi qualsiasi zona di cottura e successivamente scorrere lentamente da 0 a 9 la barra di potenza.</p> <p>Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: accendere il piano e premere per 3 secondi qualsiasi zona di cottura e successivamente scorrere lentamente da 9 a 0 la barra di potenza.</p> <p>Tutti i digit che indicano  scompaiono.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
Funzione Boost	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" sulla tastiera a scorrimento. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento.</p>
Timer delle zone di cottura	<p>Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura e selezionare una delle 4 zone di cottura impostando un valore sulla tastiera a scorrimento, quindi premere i digit della zona per il controllo del timer e impostare un valore sempre tramite la tastiera a scorrimento. Il simbolo  della zona di cottura si illumina. Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia che termina con un avviso acustico. Premere i digit della zona per il controllo del timer per silenziare l'allarme.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer.</p>
Timer (generico)	<p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura, premere i digit della zona per il controllo del timer e impostare un valore tramite la tastiera a scorrimento. Il conto alla rovescia termina con un avviso acustico. Premere i digit della zona per il controllo del timer per silenziare l'allarme.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer.</p>
Funzione Pausa	<p>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni.</p> <p>Durante la pausa, tutti i digit indicano  per segnalare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura. - Tutte le funzioni e il timer sono disattivati. <p>Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere e mantenere premuto  per almeno 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto  per almeno 1 secondo e far scorrere il dito dal minimo al massimo lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.</p>

Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario usando II .	
	Con il piano cottura spento, per recuperare le impostazioni premere  entro 6 secondi, quindi premere II entro 6 secondi. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.	
	Quando il piano cottura è spento, se non viene riaccessso entro 6 secondi si perdono le impostazioni delle funzioni precedenti.	
Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:	
	Livello di potenza	Timer (secondi)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Non disponibile
Boost	Non disponibile	
Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla tastiera a scorrimento. Il piano cottura avrà un picco di potenza massima per un periodo di tempo che varia in base alla potenza di cottura impostata precedentemente, quindi tornerà al valore impostato all'inizio. Il digit corrispondente indica A e il valore impostato.		
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono sia quelle di sinistra che quelle di destra.	
	Per attivare: premere simultaneamente entrambe le zone di cottura finché un digit indica n .	
	Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata usare la tastiera a scorrimento.	
	Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione "ponte", finché i simboli e scompaiono.	
	Importante! Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza di una pentola più grande che occupa due zone di cottura, ma gestirà le zone in maniera indipendente a meno che non sia attivata la funzione "ponte".	
Funzione riscaldamento	Questa funzione serve per mantenere in caldo i cibi cotti. Per attivare/disattivare: selezionare una zona di cottura e selezionare 0 oppure 1 sulla barra a scorrimento visualizzando U sul digit corrispondente.	
	Funzione AUTO	
Questa funzione permette di attivare la modalità AUTO nella quale il Piano e la Cappa funzionano in maniera coordinata. Accendendo il Piano automaticamente si accenderanno le Luci. La velocità della cappa verrà impostata automaticamente utilizzando il livello di potenza più alto presente sulle zone del piano cottura.		
Accoppiamento Piano-Cappa		
Prima di avviare la procedura seguire le indicazioni specifiche dei manuali dei dispositivi da accoppiare.		
A piano spento premere simultaneamente i tasti ○- e e la procedura di accoppiamento si attiverà visualizzando un'animazione nel display.		
ATTENZIONE: una volta attivata la procedura fare riferimento al manuale della cappa e verificare che sia stata attivata la procedura di Accoppiamento K-Link.		
La procedura di accoppiamento dura 2 minuti. Se entro questo tempo non viene riconosciuto nessun dispositivo verificare di aver avviato precedentemente la procedura dei dispositivi da accoppiare. E' possibile sia stato raggiunto il limite massimo di dispositivi associabili.		
Premere nuovamente i tasti ○- e per conferma.		




10. TABELLA DI COTTURA

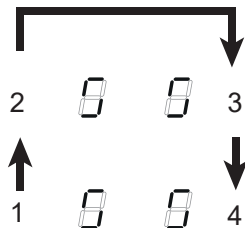
Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
---------------------------	--------------------------	---------------------

1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

11. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.



- Premere .
- Premere di nuovo .
- Tenendo  iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.



Il digit posteriore sinistro indica alternativamente  e un numero da 0 a 9 indicante il codice del menu.

Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro e selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro e selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.

- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo  per 2 secondi.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere .

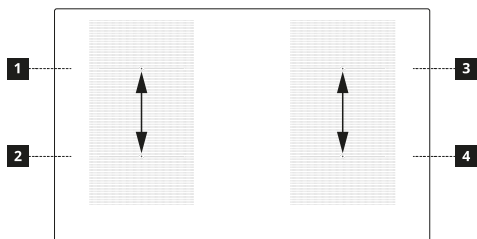
Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U0	Menu di gestione della potenza massima.	E' possibile diminuire il massimo assorbimento selezionato a step di 0,1Kw fino alla potenza minimo dichiarata.
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 - Non attiva 1 - Attiva

U7	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento
----	---	--

12. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA



“Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Vedere illustrazione.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata (1+2 e 3+4), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

Piano cottura al massimo livello di potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura e automaticamente riduce la potenza di una zona di cottura, se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).

Piano cottura con limitazione della potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura, impedendo di impostare la potenza di una zona di cottura a un livello superiore al limite (per aumentare la potenza di una particolare zona di cottura, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza impostato per l'altra).

Esempio:


Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.”

13. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra/ destra	190 mm	230 mm
Single	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.


Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata in servizio dell'apparecchio. Il rumore può dipendere dalla pentola utilizzata. In presenza di un forte disturbo, può essere utile sostituire la pentola.

14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Sensore di temperatura della zona di cottura bloccato. Non viene rilevata una variazione di temperatura sufficiente dopo l'accensione del piano cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccenderlo dopo che si è raffreddato. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
U400	Sovratensione dovuta a un collegamento elettrico errato.		Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Ricollegare il piano cottura in base allo schema fornito. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

15. DATI TECNICI

		Unità	Valore
Tipo di prodotto			Piano cottura integrato
Dimensioni	Larghezza	mm	660
	Profondità	mm	520
	Altezza min./max	mm	53
Potenza totale		W	7400


Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;

16. EFFICIENZA ENERGETICA DEL PIANO COTTURA


Numero di zone di cottura	4
Numero di aree di cottura combinabili	1- Sinistra
	1- Destra
Tecnologia di cottura	Induzione
Dimensioni dell'area di cottura combinabile	Sinistra 395 x 220 mm
Dimensioni dell'area di cottura combinabile	Destra 395 x 220 mm
Consumo di energia dell'area di cottura combinabile	Sinistra 192 Wh/kg
Consumo di energia dell'area di cottura combinabile	Destra 192 Wh/kg
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	189.7 Wh/kg

17. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

18. CONFORMITÀ

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

“I dati tecnici sono forniti sulla targhetta dati applicata sul fondo del prodotto.”


1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

-  Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de conexión disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.

 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección **CONEXIÓN ELÉCTRICA**.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.

 **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

⚠️ ADVERTENCIA: No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

⚠️ ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Tenga mucho cuidado de no tocar la superficie de las zonas de cocción.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- No acerque al aparato telas u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado completamente para evitar el riesgo de incendios.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

2. INSTALACIÓN

La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

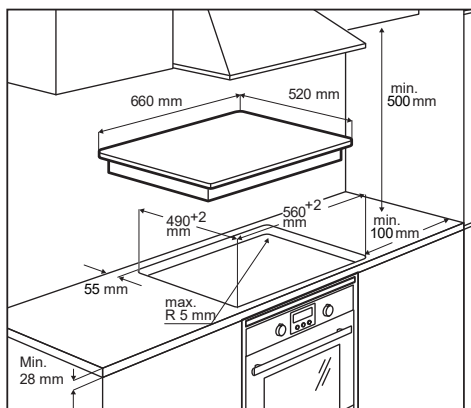
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de

separación ignífuga debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.

- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm² en el bloque de la cocina que debe albergar la placa de cocción para permitir la correcta ventilación del producto.

Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.
- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada) deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.

- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



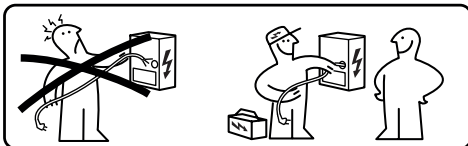
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, compruebe que la tensión nominal del aparato, indicada en la placa de datos, corresponda con la tensión de la red de alimentación. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Siga el esquema de conexión (ubicado en el lado inferior de la placa de cocción).
- Utilice exclusivamente componentes originales, suministrados por el servicio de recambios.
- El aparato se suministra con cable de conexión.
- Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo con el correspondiente recambio original. Comuníquese con el Servicio de Asistencia.



¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

Conexión eléctrica



- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" con un cable tipo H05V2V2-F. Sección mín. de los conductores: 5x2,5 mm².

- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

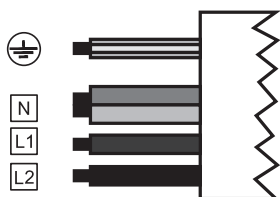
Esquema de conexión

220V - 240V 1N ~



L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Gris
⊕	Amarillo/Verde

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante

con respecto a los rascadores que debe utilizar.

- Quite los restos de alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia.

y sus datos de contacto. Cuando contacte con el Servicio de Asistencia, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)

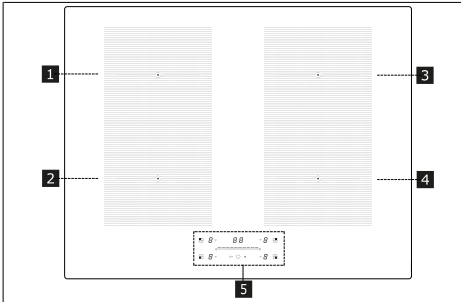
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción



1	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
1+2	Zona de cocción combinable (395 x 220 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3+4	Zona de cocción combinable (395 x 220 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.


INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.


El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no

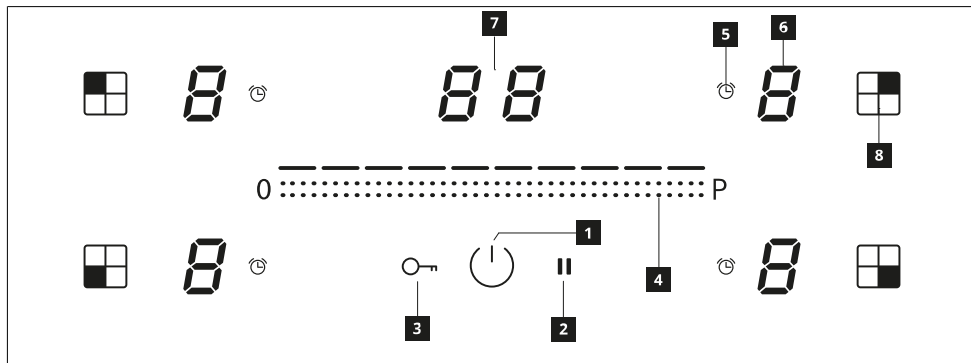
adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .

Indicador de calor residual


La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la

superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

6. PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Tecla de la función Bloqueo teclado
4	Teclado de desplazamiento
5	Símbolo del temporizador
6	Indicador del nivel de potencia
7	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
8	Indicador zona de cocción

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia . El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.


Quando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

7. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA



Quando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

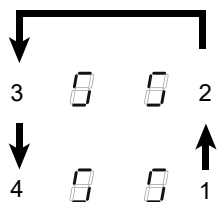
Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando , o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.


Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.


Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

- Pulse .

- Pulse de nuevo .
- Manteniendo pulsado , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido antihorario, empezando por el delantero a la derecha.




El dígito trasero izquierdo indica  y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con  y pulse “8” en la barra de potencia.

Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione la configuración correcta.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:




Valor en el teclado de desplazamiento	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	4	
2	2,5	
3	6	

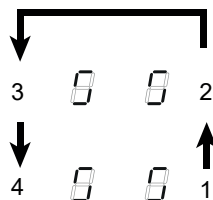
Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos.


8. FUNCIÓN DEMO


La función DEMO permite utilizar el producto en todas sus funciones sin que esté funcionando realmente.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

- Pulse .
- Pulse de nuevo .
- Manteniendo pulsado , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido antihorario, empezando por el delantero a la derecha.




El dígito trasero izquierdo indica  y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con  y pulse “6” en la barra de potencia.












Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione la configuración correcta.



Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplazamiento	Notas
0	Función DEMO desactivada
1	Función DEMO activada

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos.

9. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

  	
Bloqueo	<p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción.</p> <p>Para activar/desactivar: pulse .</p>
Dispositivo de seguridad para niños	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción y pulse cualquier zona de cocción durante 3 segundos, después deslice lentamente la barra de potencia de 0 a 9.</p> <p>Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: encienda la placa de cocción y pulse cualquier zona de cocción durante 3 segundos, después deslice lentamente la barra de potencia de 9 a 0.</p> <p>Todos los dígitos que indican  desaparecen.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>
Función Boost	<p>Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" en el teclado de desplazamiento. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento.</p>
Temporizador de las zonas de cocción	<p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción y seleccione una de las 4 zonas de cocción ajustando un color en el teclado de desplazamiento, a continuación pulse los dígitos de la zona para controlar el temporizador y vuelva a ajustar un valor mediante el teclado de desplazamiento. El símbolo  de la zona de cocción se ilumina. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado. La pantalla de la zona de control del temporizador muestra la cuenta atrás que finaliza con un aviso acústico. Pulse los dígitos de la zona para el control del temporizador para silenciar la alarma.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador.</p>
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción, pulse los dígitos de zona para el control del temporizador y ajuste un valor mediante el teclado de desplazamiento. La cuenta atrás termina con un aviso acústico. Pulse los dígitos de la zona para el control del temporizador para silenciar la alarma.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador.</p>
Función Pausa	<p>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones.</p> <p>Durante la pausa, todos los dígitos indican  para señalar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones y el temporizador están desactivados. <p>Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo y haga recorrer el dedo desde el mínimo al máximo a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.</p>




Función de Recuperación	<p>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando II .</p> <p>Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse  en 6 segundos, luego pulse II en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación.</p> <p>Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.</p>																						
Función calentamiento	<p>Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:</p> <table border="1" data-bbox="266 300 1034 592"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>No disponible</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>No disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio. El dígito correspondiente indica A y el valor ajustado.</p>	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	No disponible	Boost	No disponible
Nivel de potencia	Temporizador (segundos)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	No disponible																						
Boost	No disponible																						
Modo combinado (función "puente")	<p>Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son tanto las de la izquierda como las de la derecha.</p> <p>Para activar: pulse simultáneamente ambas zonas de cocción hasta que un dígito indica n.</p> <p>Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada use el teclado de desplazamiento.</p> <p>Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos desaparecen.</p> <p>¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".</p>																						
Función calentamiento	<p>Esta función sirve para mantener calientes los alimentos cocinados.</p> <p>Para activar/desactivar: seleccione una zona de cocción y seleccione 0 o 1 en la barra de desplazamiento visualizando  en el dígito correspondiente.</p>																						
Función AUTOMÁTICO	<p>Esta función permite activar el modo AUTOMÁTICO en el que la placa y la campana funcionan de modo coordinado. Accediendo a la placa se encienden automáticamente las luces. La velocidad de la campana será ajustada automáticamente utilizando el nivel de potencia más alto presente en las zonas de la placa de cocción.</p> <p>Emparejamiento Placa-Campana</p> <p>Antes de activar el procedimiento, seguir las indicaciones específicas de los manuales de los dispositivos a emparejar.</p> <p>Con la placa apagada pulse simultáneamente las teclas ○ y y el procedimiento de emparejamiento se activará visualizando una animación en la pantalla.</p> <p>ATENCIÓN: una vez activado el procedimiento, consulte el manual de la campana y compruebe que el procedimiento de emparejamiento K-Link se ha activado.</p> <p>El procedimiento de emparejamiento tarda 2 minutos. Cuando en este intervalo de tiempo no se conozca ningún dispositivo, es preciso comprobar si se ha activado anteriormente el procedimiento de los dispositivos a emparejar. Puede ser que se haya alcanzado el límite máximo de los dispositivos emparejables.</p> <p>Pulse nuevamente las teclas ○ y para confirmar.</p>																						

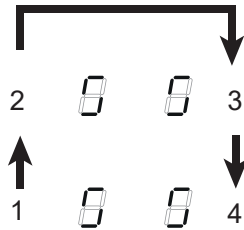
10. TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

11. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.



- Pulse .
- Pulse de nuevo .
- Manteniendo pulsado  comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente  y un número de 0 a 9 que indica el código del menú.

El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo y seleccione un número en la barra de encendido para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo y seleccione un número en la barra de potencia para seleccionar un valor.

- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos.
- Para salir del menú sin guardar, pulse .

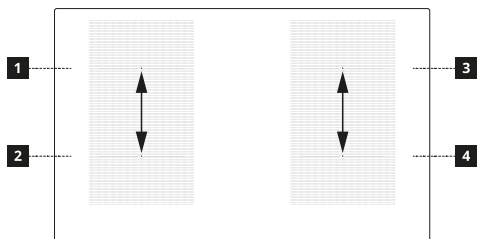
Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierra al cabo de 1 minuto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U0	Menú de gestión de la potencia máxima.	Es posible disminuir la absorción máxima seleccionada en pasos de 0,1Kw hasta la potencia mínima declarada.
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.

U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 - No activa 1 - Activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado

12. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA



«Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Véase figura.

Esta función controla la entrega de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción utilizadas en el modo combinado (1+2 y 3+4), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Placa de cocción al máximo nivel de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción y si es necesario, reduce automáticamente la potencia de una zona de cocción (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

Placa de cocción con limitación de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción e impide que se configure la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite previsto (para aumentar la potencia de una determinada zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).

Ejemplo:


Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

13. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la

placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales	110 mm	190 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.


Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento

Cuando se activa una zona de cocción, es posible que se oiga un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni el funcionamiento ni la vida útil del aparato. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy fuerte, puede ser necesario cambiar el recipiente.

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
U400	Sobretensión debida a una conexión eléctrica incorrecta.		Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Reconecte la placa de cocción según el diagrama suministrado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

15. DATOS TÉCNICOS

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	660
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	53
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
-----------	-------


Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	12 kg

16. EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN


Número de zonas de cocción	4
Número de áreas de cocción combinables	1- Izquierda 1- Derecha
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones del área de cocción combinable	Izquierda 395 x 220 mm
Dimensiones del área de cocción combinable	Derecha 395 x 220 mm
Consumo de energía del área de cocción combinable	Izquierda 192 Wh/kg
Consumo de energía del área de cocción combinable	Derecha 192 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	189,7 Wh/kg

17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

18. CONFORMIDAD

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

“Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato.”

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA


-  Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

 As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.


Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a

seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.


- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, controle se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação em massa adequada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.

 **ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Tenha muita atenção para não tocar na superfície das zonas de cozedura.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Certifique-se de que o dispositivo esteja ligado diretamente na tomada de corrente.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo so-

breaquecido pode incendiar-se.

- Não acione o aparelho utilizando um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado.
- Não utilize a placa de cozinha como superfície de trabalho ou de apoio.
- Não se aproxime do aparelho tecidos ou outros materiais inflamáveis enquanto todos os componentes não estejam completamente arrefecidos para evitar o risco de incêndios.
- Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície da placa de cozinha, porque podem ficar quentes.
- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.
- Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
- Não coloque panelas e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.

2. INSTALAÇÃO

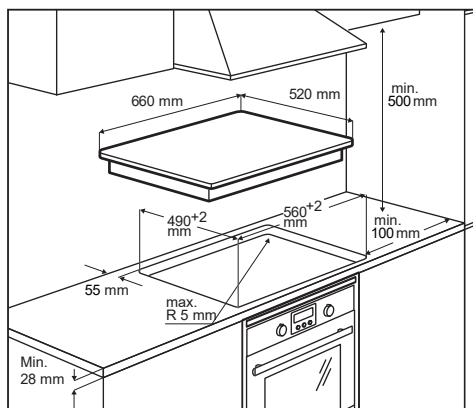
Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho.
- Verifique se o espaço sob a placa de cozinha é suficiente para a circulação de ar. Consulte as instruções de montagem.
- O fundo do aparelho pode ficar muito quente. Se o aparelho for instalado sobre gavetas, certifique-se de instalar um painel de separação à ignífugo sob o aparelho para evitar o acesso ao fundo. Consulte as instruções de montagem.
- A ventilação do aparelho deve estar conforme as instruções do fabricante.
- Crie uma abertura dianteira de pelo menos 28 cm² no móvel de cozinha que deverá alojar a placa de cozinha para permitir uma correta ventilação do produto.

Requisitos do bloco de cozinha

- Se o aparelho for montado sobre materiais inflamáveis, é necessário observar rigorosamente as diretrizes e os regulamentos relativos aos sistemas de baixa tensão e as normas de prevenção de incêndios.
- Para as unidades encastradas, os componentes (em material plástico e madeira folheada) devem ser aplicados com adesivos resistentes ao calor (mín. 85 °C): a utilização de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações ou descolamentos dos componentes.
- É permitida a utilização de perfis de madeira maciça à volta da bancada atrás do aparelho, na condição de que as distâncias mínimas sejam sempre conformes às indicações fornecidas nos desenhos de instalação.



- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Se não houver um forno por baixo da placa de cozinha, instale um painel de separação por baixo do aparelho conforme indicado nas Instruções de montagem.

3. LIGAÇÃO ELÉTRICA

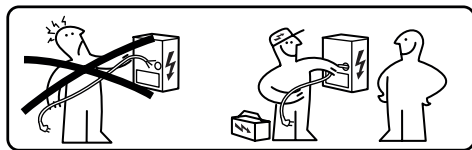


ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Antes de efetuar as ligações, verifique se a tensão nominal do aparelho, indicada na placa de dados, corresponde à tensão da rede de alimentação elétrica. A placa de dados é aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Siga o esquema de ligação (situado na parte inferior da placa de cozinha).
- Utilize exclusivamente componentes originais fornecidos pelo serviço de peças sobressalentes.
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o com o sobressalente apropriado. Contacte o Serviço de Assistência.

Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

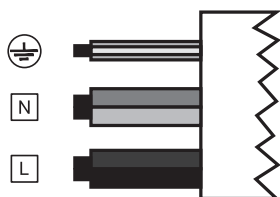
Ligação elétrica



- As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- Este aparelho apresenta uma ligação do tipo em “Y” com um cabo de tipo H05V2V2-F. Secção mín. dos condutores: 5x2,5 mm².
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características do sistema elétrico doméstico (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor a nível nacional).

Esquema de ligação

220V - 240V 1N ~



L	Preto
L	Castanho
N	Azul
N	Cinzento
⊕	Amarelo/verde

380V - 415V 2N ~



L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul
N	Cinzento
⊕	Amarelo/verde

380V - 415V 2N ~



L1	Castanho
L2	Preto
N1	Azul
N2	Cinzento
⊕	Amarelo/verde

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Nunca utilize esfregões, palha de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou deixar sinais na superfície.
- Não consuma quaisquer resíduos alimentares que tenham caído ou sido acumulados na superfície e nos elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.
- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.

- Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. É muito mais difícil remover vestígios de sujidade endurecidos ou queimados.
- Para remover a sujidade do dia a dia, utilize um pano macio ou esponja com um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos agentes de limpeza a utilizar. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros.
- Remova os vestígios de sujidade endurecidos, como por exemplo leite derramado durante a fervura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos raspadores a utilizar.
- Remova os resíduos de alimentos ricos em açúcar, como por exemplo salpicos de compota durante a cozedura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova quaisquer resíduos de plástico derretido com um raspador adequado para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução descalcificante, como por exemplo vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha se tiver arrefecido. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.
- Não corte ou prepare os alimentos na superfície e evite que caiam objetos duros sobre ela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Manutenção e reparações

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja confiada exclusivamente ao fabricante ou aos técnicos do Serviço de Assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos exclusivamente pelo produtor ou pelos técnicos do Serviço de Assistência.

Se houver uma avaria, tente encontrar uma solução seguindo as instruções fornecidas no guia para a solução dose problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência.

Quando contactar o Serviço Pós-Venda, forneça as seguintes informações:

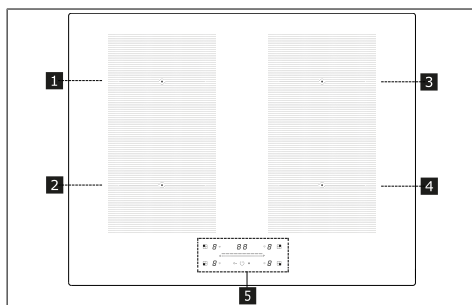
- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art.º/Cód.)
- número de série (N.S.)

Estas informações podem ser encontradas na placa de dados. A placa de dados está afixada na parte inferior do aparelho.

Em caso de utilização indevida do aparelho ou de instalação não efetuada por instalador autorizado, pode ser necessário pagar a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica ou do revendedor mesmo durante o período de validade da garantia.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Disposição da superfície de cozedura



1	Zona de cozedura única (197x220 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (197x220 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (197x220 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (197x220 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
1+2	Zona de cozedura combinável (395 x 220 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3+4	Zona de cozedura combinável (395 x 220 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.


INDICADORES

Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozinha.

O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetiza-

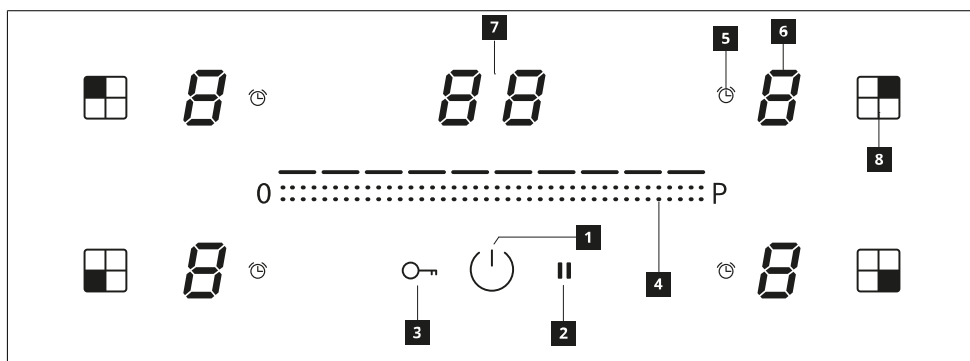
do do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo  é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para sinalizar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50°C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica **H**.


6. PAINEL DE COMANDOS



The diagram illustrates the control panel with various symbols and their functions, numbered 1 through 8:

- 1: Aceso/Desligado (Power On/Off)
- 2: Botão da função Pausa (Pause button)
- 3: Tecla da função de Bloqueio do teclado (Keyboard lock function key)
- 4: Teclado deslizante (Sliding keyboard)
- 5: Símbolo do temporizador (Timer symbol)
- 6: Indicador de nível de potência (Power level indicator)
- 7: Controlo do temporizador e indicador do tempo de cozedura (Timer control and cooking time indicator)
- 8: Indicador da zona de cozedura (Cooking zone indicator)

1	Aceso/Desligado
2	Botão da função Pausa
3	Tecla da função de Bloqueio do teclado
4	Teclado deslizante
5	Símbolo do temporizador
6	Indicador de nível de potência
7	Controlo do temporizador e indicador do tempo de cozedura
8	Indicador da zona de cozedura

As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência . O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presen-

ça e acende o dígito correspondente para ativá-lo.


Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Sele-

cione as funções tocando no símbolo correspondente.




7. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

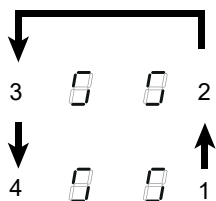
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.


Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando  ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.


Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.

- Prima .
- Prima novamente .
- Mantenha  e comece a premir o dígito das zonas de cozedura, proceda no sentido anti-horário a partir do da frente à direita.



O dígito posterior esquerdo indica  e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.


Selecione o dígito com  e prima “8” na barra de potência.

Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor no teclado deslizante	KW	Notas
0		Definição inicial padrão
1		
2		
3		




Valor no teclado deslizante	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	4	
2	2,5	
3	6	

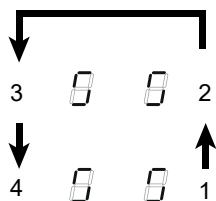
Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo  premido por 2 segundos.


8. FUNÇÃO DEMO


A função DEMO permite utilizar o produto em todas as suas funções sem que este esteja realmente a funcionar.

Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.

- Prima .
- Prima novamente .
- Mantenha  e comece a premir o dígito das zonas de cozedura, proceda no sentido anti-horário a partir do da frente à direita.




O dígito posterior esquerdo indica  e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com  e prima “6” na barra de potência.












Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.


Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor no teclado deslizante	Notas
0	FUNÇÃO DEMO desativada
1	FUNÇÃO DEMO ativada

Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo  premido por 2 segundos.

9. FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA

  	
Bloqueio	<p>É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha.</p> <p>Para ativar/desativar: prima .</p>
Dispositivo de segurança contra crianças	<p>Esta função impede o acionamento acidental do aparelho</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha e prima por 3 segundos qualquer zona de cozedura e seguidamente percorra lentamente a barra de potência de 0 a 9.</p> <p>Todos os dígitos indicam .</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p> <p>Para desativar: acenda a placa de cozinha e prima por 3 segundos qualquer zona de cozedura e seguidamente percorra lentamente a barra de potência de 9 a 0.</p> <p>Todos os dígitos que indicam  desaparecem.</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p>
Função Boost	<p>Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.</p> <p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "Boost" no teclado deslizante. O dígito correspondente indica .</p> <p>Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis no teclado deslizante.</p>
Temporizador das zonas de cozedura	<p>O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha e selecione uma das 4 zonas de cozedura definindo o valor no teclado deslizante, de seguida prima os dígitos da zona para o controlo do temporizador e defina um valor sempre através do teclado deslizante. O símbolo  da zona de cozedura ilumina-se. Não toque em nada por 5 segundos para confirmar o tempo definido. O visor na área dos comandos de gestão do temporizador visualiza a contagem decrescente que termina com um aviso sonoro. Prima os dígitos da zona para o controlo do temporizador para silenciar o alarme.</p> <p>Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero.</p>
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador com alarme para uso genérico.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha, prima os dígitos da zona para o controlo do temporizador e defina um valor através do teclado deslizante. A contagem decrescente termina com um aviso sonoro. Prima os dígitos da zona para o controlo do temporizador para silenciar o alarme.</p> <p>Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero.</p>
Função Pausa	<p>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções.</p> <p>Durante a pausa, todos os dígitos indicam  para assinalar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Não é produzida energia em nenhuma das zonas de cozedura. - Todas as funções e o temporizador são desativados. <p>Para ativar: com a placa de cozinha a funcionar, mantenha premido  durante pelo menos 1 segundo.</p> <p>Para desativar: mantenha premido  durante pelo menos 1 segundo e deslize o dedo do mínimo para o máximo ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.</p>

Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de paragem involuntária utilizando .	
	Com a placa de cozinha desligada, para recuperar as definições, prima  dentro de 6 segundos e, em seguida, prima dentro de 6 segundos. É emitido um bip para confirmar a operação.	
	Quando a placa de cozinha está desligada, se não for religada dentro de 6 segundos, perdem-se as definições das funções anteriores.	
Função de Aquecimento	Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:	
	Nível de potência	Temporizador (segundos)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
9	Não disponível	
Boost	Não disponível	
Selecione uma das 4 zonas de cozedura e mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) no teclado deslizante. A placa de cozinha terá um pico de potência máxima por um período de tempo que varia com base na potência de cozedura anteriormente configurada, e depois voltará ao valor configurado no início. O dígito correspondente indica A e o valor definido.		
Modo combinado (função "ponte")	Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma zona de cozedura única e mais ampla. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são tanto as da esquerda como as da direita.	
	Para ativar: prima simultaneamente ambas as zonas de cozedura até que um dígito indique A .	
	Para definir a potência da zona utilizável no modo combinado, utilize o teclado deslizante.	
	Para desativar: prima simultaneamente as teclas utilizadas para ativar a função "ponte", até que os símbolos e desapareçam.	
Importante! A placa de cozinha reconhece automaticamente a presença de uma panela maior que ocupa duas zonas de cozedura, mas gerirá as zonas de forma independente, a menos que a função "ponte" seja ativada.		
Função de aquecimento	Esta função serve para manter quentes os alimentos cozinhados. Para ativar/desativar: selecione uma zona de cozedura e selecione 0 ou 1 na barra de deslizamento visualizando U no dígito correspondente.	
Função AUTO	Esta função permite ativar o modo AUTO no qual a Placa de cozinha e o Exaustor funcionam de maneira coordenada. Ao acender a Placa de cozinha acender-se-ão automaticamente as Luzes. A velocidade do exaustor será configurada automaticamente usando o nível de potência mais alto presente nas zonas do fogão.	
Emparelhamento Placa-Exaustor		
Antes de iniciar o procedimento, siga as indicações específicas dos manuais dos dispositivos a acoplar.		
Com a placa de cozinha apagada prima simultaneamente as teclas " ○ " e " " e o procedimento de emparelhamento ativar-se-á visualizando uma animação no visor.		
ATENÇÃO: uma vez ativado o procedimento, consulte o manual do exaustor e verifique se foi ativado o procedimento de Emparelhamento K-Link.		
O procedimento de acoplamento dura 2 minutos. Se dentro deste tempo não for reconhecido nenhum dispositivo, certifique-se de que iniciou anteriormente o procedimento dos dispositivos a acoplar. É possível que tenha sido atingido o limite máximo de dispositivos associáveis.		
Prima novamente as teclas " ○ " e " " para confirmação.		




10. TABELA DE COZEDURA

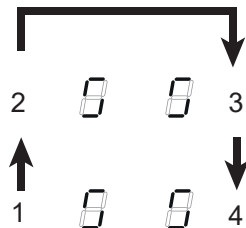
Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
-------------------	--------------------	---------------

1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

11. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.



- Prima .
- Prima novamente .
- Mantenha  e comece a premir o dígito das zonas de cozedura, proceda no sentido horário a partir do da frente à esquerda.



O dígito posterior esquerdo indica alternadamente  e um número de 0 a 9 indica o código do menu.

O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

- Prima o dígito traseiro esquerdo e selecione um número na barra da potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito dianteiro esquerdo e selecione um número na barra da potência para selecionar um valor.

- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo  premido por 2 segundos.
- Para sair do menu sem salvar, prima .

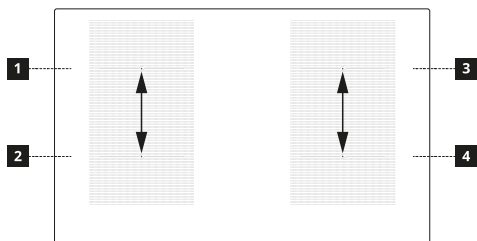
Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Código do menu	Descrição	Valor
U0	Menu de gestão da potência máxima.	É possível diminuir a absorção máxima selecionada por etapas de 0,1 Kw até à potência mínima declarada.
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 - Animação desativada 1 - Animação ativada
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 - Não ativa 1 - Ativa

U7	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento
----	---	--

12. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA



Este produto está equipado com uma função de gestão da potência por controle eletrônico.

Ver ilustração.

Esta função controla a dispensação da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozimento utilizadas em modo combinado (1 + 2 e 3 + 4), otimizando a distribuição de energia e evitando situações de sobrecarga do sistema.

Placa de cozinha no nível máximo de potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozimento e reduz automaticamente a potência de uma zona de cozimento, se necessário (é atribuída ao último comando a prioridade mais alta).

Placa de cozinha com limitação de potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozimento, evitando que a potência de uma zona de cozimento seja definida para um nível superior ao limite (para aumentar a potência de uma determinada zona de cozimento, é necessário reduzir manualmente o nível de potência definido para a outra).

Exemplo:

Se, para a zona de cozimento 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozimento 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

13. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozimento por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um ímã no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozimento.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado. Use sempre a zona de cozimento que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozimento	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm

Individual	110 mm	190 mm
------------	--------	--------

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozinha, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.


Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

Recomendações/Sugestões

Ruídos durante o funcionamento

Quanto ativa-se uma zona de cozedura, é possível ouvir um zumbido breve. Este fenómeno é típico das zonas de cozedura em vitrocerâmica e não influi no funcionamento ou na vida útil do aparelho. O ruído pode depender do tacho utilizado. Na presença de uma forte perturbação, pode ser útil substituir o tacho.

14. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é anula-se automaticamente depois de 8 s e a zona de cozedura pode ser novamente utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
EH	A zona de cozedura correspondente desliga.	Sensor de temperatura da zona de cozedura bloqueado. Não é detetada uma variação de temperatura suficiente após a ligação da placa de cozinha.	Desligue a placa de cozinha e volte a ligá-la após se ter arrefecido. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
U400	Sobretensão devido a uma ligação elétrica incorreta.		Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Religue a placa de cozinha conforme o esquema fornecido. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

15. DADOS TÉCNICOS

		Unidade	Valor
Tipo de produto			Placa de cozinha integrada
Dimensões	Largura	mm	660
	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	53
Potência total		W	7400

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;


Peso do aparelho	12 kg
------------------	-------

16. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DA PLACA DE COZINHA


Número de zonas de cozedura	4
Número de áreas de cozedura combináveis	1- Esquerda
	1- Direita
Tecnologia de cozinha	Indução
Dimensões da área de cozedura combinável	Esquerda 395 x 220 mm
Dimensões da área de cozedura combinável	Direita 395 x 220 mm
Consumo de energia da área de cozedura combinável	Esquerda 192 Wh/kg
Consumo de energia da área de cozedura combinável	Direita 192 Wh/kg
Consumo de energia elétrica da placa de cozinha (funcionamento elétrico)	189,7 Wh/kg

17. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.

- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

18. CONFORMIDADE

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014

Normas de referência:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

"Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no fundo do produto."

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

i Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcje należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia. Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

⚠ Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału **POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent uchyła się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi i są nieustannie nadzorowane przez

osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że będą one nieustannie nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznej obsługi urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania urządzenia i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność, aby nie dotknąć powierzchni stref grzewczych.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i po-

krywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyni do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.

- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub wsporczej.
- Nie zbliżać do urządzenia materiałów tekstylnych lub innych palnych materiałów, aż do momentu gdy wszystkie jego komponenty nie ulegną całkowitemu ochłodzeniu, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Na płycie grzewczej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

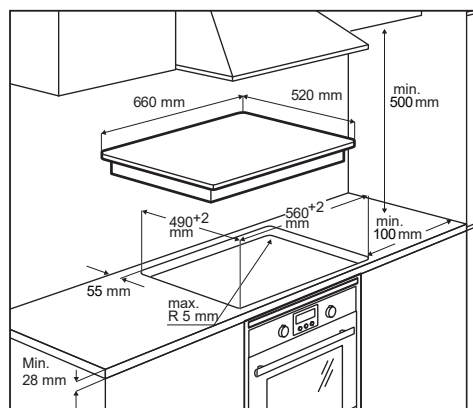
2. INSTALACJA

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ powietrza. Patrz: instrukcja montażu.
- Spodnia część urządzenia może się stać bardzo gorąca. Jeśli urządzenie jest instalowane nad szufladami, należy zamontować pod urządzeniem ognioodporny panel oddzielający, uniemożliwiający dostęp do jego dolnej części. Patrz: instrukcja montażu.
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Wykonać przedni otwór o wielkości co najmniej 28 cm² w bloku kuchennym, w którym będzie się znajdowała płyta kuchenna, aby umożliwić właściwą wentylację produktu.

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, konieczne jest ściśle stosowanie się do wytycznych i norm dotyczących instalacji niskiego napięcia oraz przepisów przeciwpożarowych.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (z plastiku i drewna fornirowanego) muszą być nakładane za pomocą klejów odpornych na wysoką temperaturę (min. 85 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może powodować odkształcanie lub odrywanie komponentów.
- Dozwolony jest montaż profili z litego drewna wokół blatu roboczego za urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie jest zamontowany piekarnik, pod urządzeniem należy obowiązkowo zainstalować panel oddzielający, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji montażu.

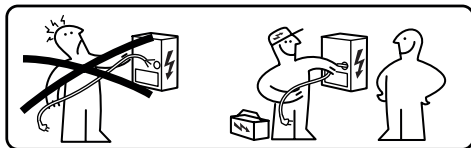
3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

⚠ OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Patrz: schemat połączeń (usytuowany w dolnej części płyty kuchennej).
- Należy stosować wyłącznie oryginalne komponenty dostarczone przez dział części zamiennych.
- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- Jeśli kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go zastąpić nowym, oryginalnym. Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.

⚠ Uwaga! Kable nie należy ze sobą zgrzewać!

Połączenie elektryczne

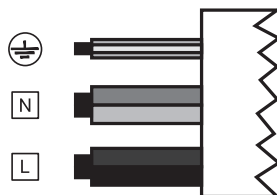


- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y” z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm².
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęznej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.

- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

Schemat połączeń

220V - 240V 1N ~



⊕	Czarny
N	Braźowy
N	Niebieski
N	Szary
⊕	Żółto-Zielony


380V - 415V 2N ~



L1	Braźowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⊕	Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~



L1	Brazowy
L2	Czarny
N1	Niebieski
N2	Szary
	Żółto-Zielony

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni oraz na funkcjonalnych lub estetycznych elementach płyty kuchennej.
- Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usunięcie zaschniętych lub przypalonych zabrudzeń jest znacznie trudniejsze.
- Do usuwania codziennych zabrudzeń używać miękkiej szmatki lub gąbki z odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.
- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykypiało podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka

do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.

- Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Starać się nie dopuścić do tego, aby spadły na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

Konserwacja i naprawy

- Upewnić się, że konserwacja komponentów elektrycznych jest powierzana wyłącznie producentowi lub technikom serwisu technicznego.
- Upewnić się, że uszkodzone kable są wymieniane wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.

W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwiązywania problemów. Jeśli nie można

rozwiązać problemu, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

W trakcie kontaktowania się z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- rodzaj usterki
- model urządzenia (Art./Kod)
- numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się pod spodem urządzenia.

W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub wykonania instalacji przez nieautoryzowanego instalatora, może okazać się konieczna zapłata za wizytę technika serwisu lub sprzedawcy, nawet w okresie trwania gwarancji.

5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania



2	Pojedyncza strefa grzewcza (197x220 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (197x220 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (197x220 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (395 x 220 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3+4	Kombinowana strefa grzewcza (395 x 220 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczyń do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczyń do gotowania na płycie kuchennej.

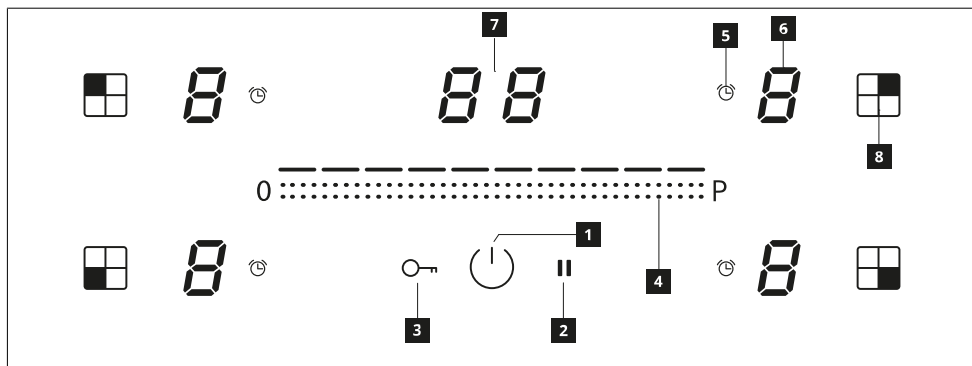
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol


Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje

6. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Pauzy
3	Przycisk funkcji Blokowania klawiatury
4	Klawiatura
5	Symbol timer
6	Wskaźnik poziomu mocy
7	Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania
8	Wskaźnik strefy grzewczej

Strefy grzewcze można uaktywnić wciśnięciem odpowiedni przycisk cyfrowy . Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.


Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiając jej aktywację.

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.




7. OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

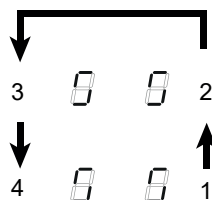
Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.


Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.


Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

- Wcisnąć .
- Nacisnąć ponownie .
- Przytrzymując wciśnięty  zacząć naciskać na sterowniki cyfrowe odpowiadające strefom grzewczym, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazów-

wek zegara, poczynając od tego znajdującego się z przodu po prawej.




Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje  oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą  i wcisnąć „8” na pasku mocy.

Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:


Wartość na przesuwanej klawiaturze	KW	Uwagi
0	7,4	Standardowe ustawienie początkowe
1	4	
2	2,5	
3	6	


Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy .

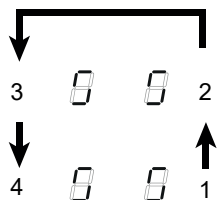
8. FUNKCJA DEMO


Funkcja DEMO umożliwia używanie wszystkich funkcji produktu, także kiedy produkt w rzeczywistości nie funkcjonuje.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.


- Wcisnąć .

- Nacisnąć ponownie .
- Przytrzymując wciśnięty **||** zacząć naciśkanie na sterowniki cyfrowe odpowiadające strefom grzewczym, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, poczynając od tego znajdującego się z przodu po prawej.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje  oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Le-


wy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą  i wcisnąć „6” na pasku mocy.

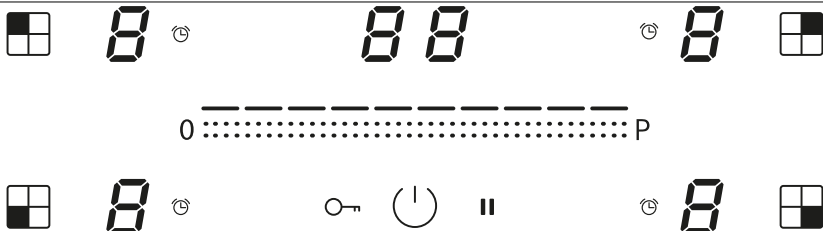




Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.









Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przesuwanej klawiaturze	Uwagi
0	Funkcja DEMO wyłączona
1	Funkcja DEMO włączona

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy .

9. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

	
Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Aby włączyć/wyłączyć: nacisnąć  .
Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia Aby aktywować: włączyć płytę i nacisnąć przez 3 sekundy na dowolną strefę grzewczą, następnie wolno przesunąć pasek mocy zwiększając wartość od 0 do 9. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują  . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund. Aby dezaktywować: włączyć płytę i nacisnąć przez 3 sekundy na dowolną strefę grzewczą, następnie wolno przesunąć pasek mocy zmniejszając wartość od 9 do 0. Znikną wszystkie przyciski cyfrowe wskazujące  . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut. Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” na przesuwanej klawiaturze. Dany przycisk cyfrowy wskazuje  . Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze.

Timer stref grzewczych	<p>Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą, wybrać jedną z 4 stref grzewczych i ustawić wartość na przesuwniej klawiaturze. Następnie nacisnąć na sterownik cyfrowy w obszarze zarządzania timerem i ustawić wartość za pomocą przesuwniej klawiatury. Podświetli się symbol  strefy grzewczej. Nie dotykać płyty przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. W obszarze sterowników do zarządzania timerem wyświetli się odliczanie czasu, które kończy się włączeniem sygnału dźwiękowego. Nacisnąć na sterownik cyfrowy w obszarze do zarządzania timerem, aby wygłuszyć alarm.</p> <p>Aby wyłączyć: poczekać na zakończenie odliczania czasu lub wyzerować wartości wskazane na timerze.</p>																						
Timer (ogólny)	<p>Timer z alarmem do ogólnego użytku.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą, nacisnąć na sterownik cyfrowy w obszarze zarządzania timerem i ustawić wartość za pomocą przesuwniej klawiatury. Odliczanie czasu kończy się włączeniem sygnału dźwiękowego. Nacisnąć na sterownik cyfrowy w obszarze do zarządzania timerem, aby wygłuszyć alarm.</p> <p>Aby wyłączyć: poczekać na zakończenie odliczania czasu lub wyzerować wartości wskazane na timerze.</p>																						
Funkcja Pauzy	<p>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje.</p> <p>Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> - W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia. - Wszystkie funkcje i timer są wyłączone. <p>Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę .</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę , przesunąć palec od minimum do maksimum wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.</p>																						
Funkcja Przywracania	<p>Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty grzewczej, w przypadku przypadkowego zatrzymania za pomocą .</p> <p>Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, aby przywrócić ustawienia należy w ciągu 6 sekund wcisnąć , następnie w ciągu 6 sekund wcisnąć . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.</p> <p>Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia poprzednich funkcji zostaną utracone.</p>																						
Funkcja Podgrzewania	<p>Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 949 1034 1252"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Timer (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table> <p>Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na przesuwniej klawiaturze. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku. Odpowiedni sterownik cyfrowy wskazuje  oraz ustaloną wartość.</p>	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Niedostępne	Boost	Niedostępne
Poziom mocy	Timer (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Niedostępne																						
Boost	Niedostępne																						


Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	<p>Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.</p> <p>Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, znajdują się zarówno po stronie lewej, jak i po prawej.</p> <p>Aby aktywować: nacisnąć jednocześnie na obie strefy grzewcze, aż sterownik cyfrowy wskaże Π.</p> <p>Aby ustawić moc strefy, której można użyć w trybie łączonym, użyć przesuwnej klawiatury.</p> <p>Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji „połączenie”, dopóki symbole nie znikną.</p> <p>Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.</p>
Funkcja podgrzewania	<p>Funkcja umożliwia utrzymanie gotowanych potraw w ciepłe.</p> <p>Aby włączyć/wyłączyć: wybrać strefę grzewczą i nacisnąć na 0 lub na 1 na przesuwnym pasku, tak aby wyświetlić U na odpowiednim sterowniku cyfrowym.</p>
Funkcja AUTO	<p>Funkcja ta pozwala na uaktywnienie trybu AUTOMATYCZNEGO, w którym Płyta i Okap działają w sposób skoordynowany. Po włączeniu Płyty, automatycznie włączy się Oświetlenie. Prędkość okapu zostanie ustawiona automatycznie za pomocą najwyższego poziomu mocy w strefach płyty kuchennej.</p> <p>Parowanie Płyta-Okap</p> <p>Przed rozpoczęciem procedury postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcjach urządzeń do sparowania.</p> <p>Kiedy płyta jest wyłączona, nacisnąć jednocześnie na przyciski “☐” e “ ”. Uruchomi się procedura parowania, wyświetlając odpowiednią animację na wyświetlaczu.</p> <p>OSTRZEŻENIE: po uruchomieniu procedury należy zapoznać się z instrukcją obsługi okapu i sprawdzić, czy procedura Parowania K-Link została uaktywniona.</p> <p>Procedura parowania trwa 2 minuty. Jeśli w tym czasie nie zostanie rozpoznane żadne urządzenie, należy sprawdzić, czy uaktywniono procedurę parowania na danych urządzeniach. Możliwe jest również, że została osiągnięta maksymalna liczba możliwych do sparowania urządzeń.</p> <p>Ponownie nacisnąć na przyciski “☐” i “ ” aby potwierdzić.</p>

10. TABELA GOTOWANIA


Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

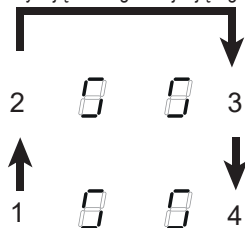
11. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

– Wcisnąć 

– Nacisnąć ponownie 

– Przytrzymując wciśnięty , rozpocząć naciskanie na sterowniki cyfrowe stref grzewczych, w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, poczynając od tego znajdującego się z przodu po lewej.



Lewy tylny sterownik cyfrowy wskazuje na przemiennik  i cyfrę od 0 do 9, która stanowi kod menu.

Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

- Nacisnąć na tylny lewy sterownik cyfrowy i wybrać cyfrę na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Nacisnąć na przedni lewy sterownik cyfrowy i wybrać cyfrę na pasku mocy, aby wybrać wartość.

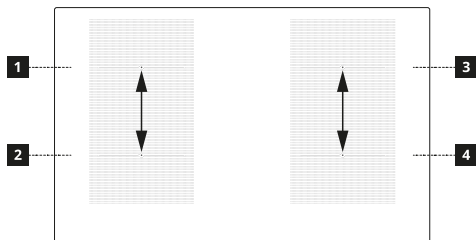
- Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy .
- Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć .

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U0	Menu do zarządzania mocą maksymalną.	Pobór mocy można maksymalnie zmniejszyć wybierając, w krokach wynoszących 0,1Kw, przewidzianą minimalną wartość mocy.
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomej jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garmka.	0 - Nieaktywne 1 - Aktywne
U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie

12. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ



„Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Patrz: ilustracja.

Funkcja: ilustracja.

Funkcja kontroluje osiąganie mocy maksymalnej wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi używanymi w trybie łączonym (1+2 i 3+4), aby zoptymalizować rozkład mocy i uniknąć przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w jednej ze stref grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie mocy dla jednej strefy grzewczej na poziomie przekraczającym górną granicę (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla drugiej).

Na przykład:


Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

13. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprzewadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncze	110 mm	190 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patełni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczyń lub powierzchni płyty kuchennej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.


Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Porady/wskazówki

Hałas w trakcie pracy

Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
EH	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
U400	Przebiecie wynikające z błędnego połączenia elektrycznego		Odcłączyć płytę kuchenną od zasilania. Ponownie podłączyć płytę grzewczą zgodnie z załączonym schematem. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Odcłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

15. DANE TECHNICZNE

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	660
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	53
Moc całkowita		W	7400


Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	12 kg

16. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ


Liczba stref grzewczych	4
Liczba stref grzewczych możliwych do połączenia	1- Lewa
	1- Prawa
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy grzewczej możliwej do połączenia	Lewa 395 x 220 mm
Wymiary strefy grzewczej możliwej do połączenia	Prawa 395 x 220 mm
Zużycie energii w strefie grzewczej możliwej do połączenia	Lewa 192 Wh/kg
Zużycie energii w strefie grzewczej możliwej do połączenia	Prawa 192 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	189,7 Wh/kg

17. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Usuwanie sprzętu AGD

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwia oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania.

18. ZGODNOŚĆ

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu.”

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- i** Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

- !** Elektrická připojení musí provést kvalifikovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl **ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ**.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vymount vodič pod napětím před

zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.


- !** **UPOZORNĚNÍ:** Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

- !** **UPOZORNĚNÍ:** Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.

- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými mentálně-fyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod pečlivým dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití přístroje bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

 **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Dávejte velký pozor, abyste se nedotkli povrchu varných zón.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, ja-

ko jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.

- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou.

POZOR: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné desky nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Ujistěte se, že je zařízení zapojeno přímo do zásuvky.

- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepoužívejte přístroj pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo opěrnou plochu.
- Nepřibližujte k přístroji látky nebo jiné hořlavé materiály, dokud všechny součásti zcela nevychladnou, abyste předešli nebezpečí požáru.
- Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a víčka na povrch varné desky, protože by se mohl přehřát.
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel.
- Zkontrolujte, zda je prostor pod varnou deskou dostatečný pro cirkulaci vzduchu. Viz montážní pokyny.
- Spodní část přístroje se může velmi zahřát a být horká. Pokud je přístroj instalován nad zásuvkami, nezapomeňte pod přístroj nainstalovat protipožární dělicí panel, aby se zabránilo přístupu ke spodní části. Viz montážní pokyny.
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- V kuchyňském bloku vytvořte přední otvor o velikosti alespoň 28 cm², který musí obsahovat varnou desku tak, aby bylo zajištěno správné větrání výrobku.

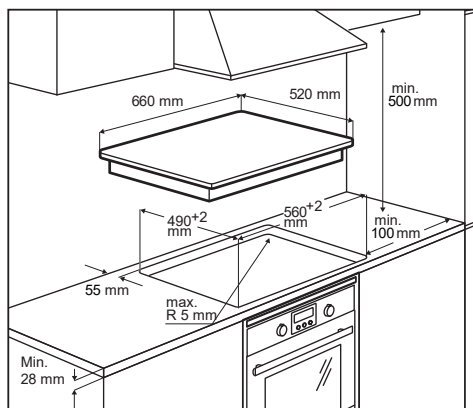
Požadavky na kuchyňský blok

- Pokud je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat směrnice a předpisy týkající se nízkonapěťových systémů a předpisy požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (z plastu a dýhovaného dřeva) nanášeny žáruvzdornými lepidly (min. 85 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci nebo uvolnění komponentů.
- Používání profilů z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem je povoleno za předpokladu, že minimální vzdálenosti vždy odpovídají údajům uvedeným v instalačních výkresech.

2. INSTALACE

Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.



- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Pokud pod varnou deskou není žádná trouba, nainstalujte pod přístroj oddělovací panel, jak je uvedeno v montážních pokynech.

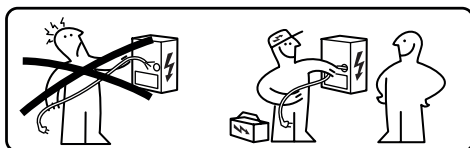
3. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí být provedena autorizovaným instalačním technikem.

- Před provedením zapojení zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na typovém štítku odpovídá napětí napájecího zdroje. Typový štítek je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Postupujte podle schématu zapojení (umístěného na spodní straně varné desky).
- Používejte pouze originální komponenty dodávané servisem náhradních dílů.
- Zařízení je dodáváno s připojovacím kabelem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, vyměňte jej za originální náhradní díl. Kontaktujte poprodejní servis.

⚠ Pozor! Kabely nesvařujte!

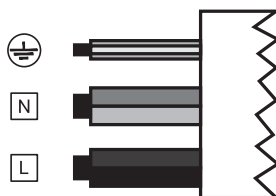
Elektrické připojení



- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ s kabelem typu H05V2V2-F. Min. průřez vodičů: 5x2,5 mm².
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).

Schéma připojení

220V - 240V 1N ~



L	Černý
L	Hnědý
N	Modrý
N	Šedý
⊕	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⊕	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N1	Modrý
N2	Šedý
⊕	Žlutý/zelený

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nekonzumujte žádné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou přístroj vypněte nebo odpojte od napájení.
- Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Je mnohem obtížnější odstranit ztvrdlé nebo spálené stopy nečistot.

- K odstranění každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo houbičku s vhodným čisticím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce ohledně toho, jaké čisticí prostředky používat. Doporučuje se používat neutrální čisticí prostředky.
- Odstraňte ztvrdlé stopy nečistot, jako je přeteklé mléko během vaření, pomocí sklokeramické stěrky na povrch, když je varná deska ještě horká. Řiďte se doporučeními výrobce ohledně toho, jaké škrabky používat.
- Odstraňte zbytky potravin bohatých na cukr, například vystříknutý džem během vaření, pomocí sklokeramické škrabky, když je varná deska ještě horká. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Pokud je varná deska ještě horká, odstraňte veškeré roztavené zbytky plastu pomocí škrabky vhodné na sklokeramické povrchy. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Neřežte ani nepřipravujte jídlo na povrchu a zabraňte pádu tvrdých předmětů. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádoby.
- Nepoužívejte parní čističe.

Údržba a opravy

- Zajistěte, aby byla údržba elektrických součástí svěřena výhradně výrobcí nebo servisní technici.
- Dbejte na to, aby poškozené kabely vyměňoval pouze výrobce nebo servisní technici.

Pokud dojde k poruše, zkuste najít řešení podle pokynů uvedených v návodu pro řešení problémů. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte poprodejní servis.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím následující informace:

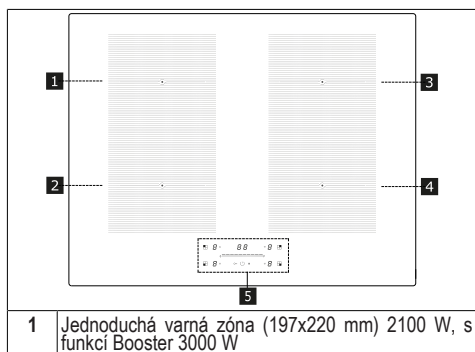
- typ poruchy
- model přístroje (pol./kód)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace naleznete na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na spodní straně přístroje.

V případě nesprávného použití přístroje nebo instalace, kterou neprovede autorizovaný instalatér, může být nutné navštívit servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

5. POPIS VÝROBKU

Uspořádání varné desky




2	Jednoduchá varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
5	Ovládací panel
1+2	Kombinovatelná varná zóna (395 x 220 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.
3+4	Kombinovatelná varná zóna (395 x 220 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.

INDIKÁTORY


Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.

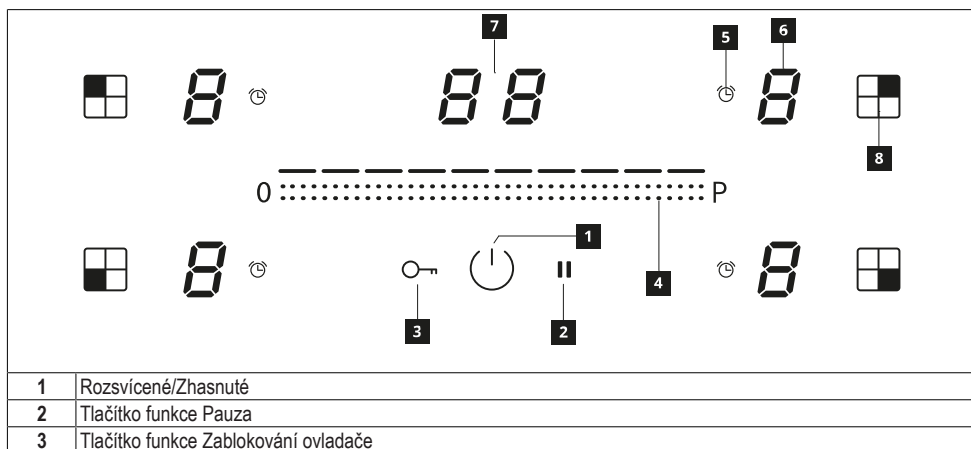
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

Pokud je hrnce během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnce, zobrazí se na displeji symbol .


Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která označuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holými rukama způsobit popáleniny. Digit na odpovídající varné zóně označuje .

6. OVLÁDACÍ PANEL



4	Posuvný ovladač
5	Symbol časovače
6	Indikátor úrovně výkonu
7	Ovládání časovače a indikátor doby vaření
8	Indikátor varné zóny

Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu . Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.


Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.

Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce nebo jiné předměty, Digits nejsou viditelné.

Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.




7. OMEZENÍ VÝKONU

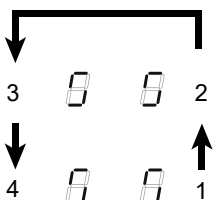
Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.


Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí  anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.


Připojte varnou desku k domácí síti.

- Stiskněte .
- Stiskněte znovu .
- Držte  a stiskněte postupně Digits varných zón od přední varné zóny doprava proti směru hodinových ručiček.



Levý zadní Digit označuje  a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit


označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

Vyberte Digit s  a stiskněte „8“ na liště výkonu.

Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:




Hodnota na posuvném ovladači	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	4	
2	2,5	
3	6	

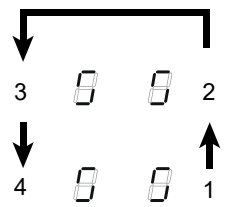
Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.


8. FUNKCE DEMO

Funkce DEMO umožňuje používat všechny funkce výrobku, aniž by skutečně fungoval.

Připojte varnou desku k domácí síti.

- Stiskněte .
- Stiskněte znovu .
- Držte  a stiskněte postupně Digits varných zón od přední varné zóny doprava proti směru hodinových ručiček.




Levý zadní Digit označuje  a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

Vyberte Digit s  a stiskněte „6“ na liště výkonu.

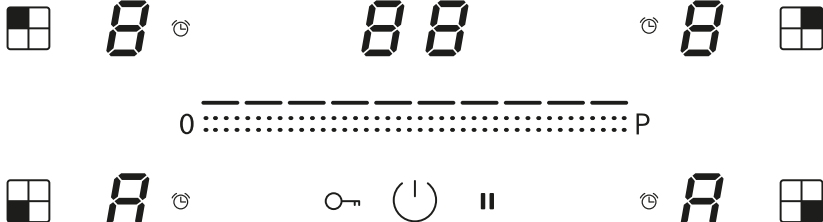





Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.



V následující tabulce najdete tyto specifikace:





Hodnota na posuvném ovladači	Poznámky
0	Funkce DEMO deaktivovaná
1	Funkce DEMO aktivovaná

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.

9. FUNKCE VARNÉ DESKY

	
Blokování	Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Aktivace/deaktivace: stiskněte  .
Dětská pojistka	Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje Aktivace: zapněte varnou desku a stiskněte na 3 sekundy libovolnou varnou zónu, poté pomalu procházejte výkonovou lištou od 0 do 9. Všechny Digits označují  . Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund. Deaktivace: zapněte varnou desku a stiskněte na 3 sekundy libovolnou varnou zónu, poté pomalu procházejte výkonovou lištou od 9 do 0. Všechny Digits, které označují  , zmizí. Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
Funkce Boost	Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut. Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a na posuvném ovladači vyberte hodnotu „Boost“. Odpovídající Digit označuje  . Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na posuvném ovladači.
Časovač varných zón	Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač. Aktivace: zapněte varnou desku a zvolte jednu ze 4 varných zón nastavením hodnoty na posuvném ovladači, poté stiskněte Digits zóny pro ovládání časovače a nastavte hodnotu opět pomocí posuvného ovladače. Symbol  varné zóny se rozsvítí. Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte, abyste potvrdili nastavený čas. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání zakončené zvukovým upozorněním. Pro ztišení alarmu stiskněte Digit zóny pro ovládání časovače. Deaktivace: počkejte, až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače.
Časovač (obecný)	Časovač s alarmem pro obecné použití. Aktivace: zapněte varnou desku, stiskněte Digits zóny pro ovládání časovače a nastavte hodnotu pomocí posuvného ovladače. Odpočítávání končí zvukovou výstrahou. Pro ztišení alarmu stiskněte Digit zóny pro ovládání časovače. Deaktivace: počkejte, až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače.

Funkce Pauza	<p>Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce.</p> <p>Během pauzy všechny Digits označují na znamení, že:</p> <ul style="list-style-type: none"> - V žádné z varných zón není produkována žádná energie. - Všechny funkce a časovač jsou deaktivovány. <p>Aktivace: když je varná deska v provozu, stiskněte a držte stisknuté alespoň 1 sekundu.</p> <p>Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté po dobu alespoň 1 sekundy a posuňte prst z minima na maximum po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.</p>																						
Funkce Vyvolání	<p>Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím .</p> <p>Když je varná deska vypnutá, pro obnovení nastavení stiskněte  do 6 sekund, poté stiskněte do 6 sekund. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.</p> <p>Když je varná deska vypnutá, pokud se do 6 sekund znovu nezapne, nastavení předchozích funkcí bude ztraceno.</p>																						
Funkce Ohřev	<p>Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:</p> <table border="1" data-bbox="266 507 1032 805"> <thead> <tr> <th>Stupeň výkonu</th> <th>Časovač (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Není k dispozici</td></tr> </tbody> </table> <p>Zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku.</p> <p>Odpovídající Digit označuje A nastavenou hodnotu.</p>	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Není k dispozici	Boost	Není k dispozici
Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Není k dispozici																						
Boost	Není k dispozici																						
Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	<p>Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem.</p> <p>Varné zóny, které je možné zvolit pro tuto funkci, jsou levá a pravá.</p> <p>Aktivace: stiskněte obě varné zóny současně, dokud jeden Digit nebude označovat A.</p> <p>Pro nastavení výkonu zóny, kterou lze použít v kombinovaném režimu, použijte posuvný ovladač.</p> <p>Deaktivace: stiskněte současně tlačítka používaná k aktivaci funkce „přemostění“, dokud symboly nezmizí.</p> <p>Důležité! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.</p>																						
Funkce ohřevu	<p>Tato funkce slouží k udržování připravených pokrmů v teplém stavu.</p> <p>Aktivace/deaktivace: zvolte jednu varnou zónu a zvolte 0 nebo 1 na posuvníku zobrazením  na příslušném Digitu.</p>																						




Funkce AUTO	<p>Tato funkce umožňuje koordinovaně aktivovat režim AUTO, ve kterém varná deska a digestoř pracují. Zapnutím desky se automaticky rozsvítí světla. Rychlost digestoře se nastaví automaticky při použití nejvyššího stupně výkonu přítomného v zónách varné desky.</p> <p>Párování deska-digestoř</p> <p>Před zahájením postupu se řiďte specifickými pokyny v příručce zařízení, která mají být spárována.</p> <p>S vypnutou varnou deskou stiskněte současně tlačítka „“ a „“, bude se aktivovat postup párování a na displeji se zobrazí animace.</p> <p>POZOR: jakmile je postup aktivován, přečtěte si návod k digestoři a zkontrolujte, zda byl aktivován postup párování K-Link.</p> <p>Postup párování trvá 2 minuty. Pokud během této doby není rozpoznáno žádné zařízení, zkontrolujte, zda jste předtím spustili postup pro spárování zařízení. Je možné, že bylo dosaženo maximálního limitu zařízení k přirazení.</p> <p>Pro potvrzení stiskněte znovu tlačítka „“ a „“.</p>
--------------------	--

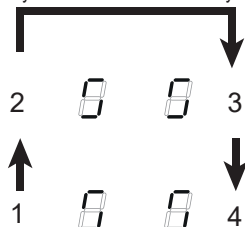
10. TABULKA VAŘENÍ

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

11. PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.



- Stiskněte .
- Stiskněte znovu .
- Držte  a postupně stiskněte Digits varných zón ve směru hodinových ručiček počínaje od předního levého.



Levý zadní Digit střídavě označuje  a číslo od 0 do 9 označující kód nabídky.

Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

- Stiskněte levý zadní Digit a zvolte číslo na liště výkonu, abyste získali přístup ke kódu nabídky.
- Stiskněte levý přední Digit a zvolte číslo na liště výkonu, abyste zvolili hodnotu.

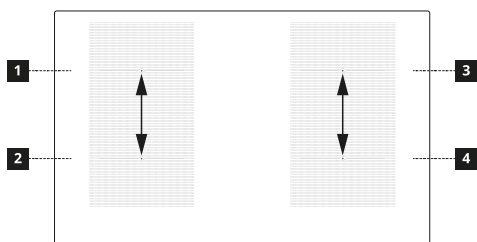
- Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.
- Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte .

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U0	Nabídka řízení maximálního výkonu.	Je možné snížit zvolenou maximální spotřebu v krocích po 0,1 kW až k deklarovanému minimálnímu výkonu.
U2	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U3	Nabídka řízení hlasitosti bzučáku časovače.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U4	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Nabídka řízení animace odpočítávání.	0 - Animace vypnuta 1 - Animace zapnuta
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 - Vypnuta 1 - Zapnuta
U7	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Nepřetržitě blikání a vypnutí 1 - Deset bliknutí a vypnutí 2 - Jedno bliknutí a vypnutí

12. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU



Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Viz obrázek.

Tato funkce řídí dodávku maximálního výkonu 3700 W mezi varnými zónami používanými v kombinovaném režimu (1+2 a 3+4), čímž optimalizuje rozdělení výkonu a zabraňuje přetížení systému.

Varná deska na maximální výkon - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a v případě potřeby automaticky snižuje výkon varné zóny (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).

Varná deska s omezením výkonu - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a brání tomu, aby byl výkon varné zóny nastaven na úroveň nad mezní hodnotou (pro zvýšení výkonu konkrétní varné zóny je nutné ručně snížit nastavenou úroveň výkonu pro jinou).

Příklad:


Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen další stupeň výkonu (boost) (P), nemůže varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

13. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je přítomen symbol  (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud zůstane přichycený, znamená to, že hrnec může být použit na indukční varné desce.

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které mohou rovnoměrně distribuovat teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Kombinovaná levá/ pravá	190 mm	230 mm
Samostatné	110 mm	190 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.

Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.


Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Rady/doporučení

Hluk během provozu

Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na provoz ani na životnost přístroje. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného hluku může pomoci vyměnit hrnec.

14. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hmeč.	Odstraňte vodu nebo hmeč ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnec ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	Teplotní čidlo varné zóny je blokováno. Po zapnutí varné desky není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou desku a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
U400	Přepětí v důsledku nesprávného elektrického připojení.		Odpojte varnou desku od napájení. Znovu připojte varnou desku podle daného schématu. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

15. TECHNICKÉ ÚDAJE

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Integrovaná varná deska
Rozměry	Šířka	mm	660
	Hloubka	mm	520
	Výška min./max.	mm	53
Celkový výkon		W	7400


Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnost přístroje	12 kg

16. ENERGETICKÁ ÚČINNOST S VARNOU DESKOU


Počet varných zón	4
Počet oblastí vaření, které lze kombinovat	1- Levá
	1- Pravá
Technologie vaření	Indukce
Rozměry kombinovatelné varné desky	Levá 395 x 220 mm
Rozměry kombinovatelné varné desky	Pravá 395 x 220 mm
Spotřeba energie kombinovatelné varné zóny	Levá 192 Wh/kg
Spotřeba energie kombinovatelné varné zóny	Pravá 192 Wh/kg
Spotřeba elektrické energie varné desky (elektrický provoz)	189,7 Wh/kg

17. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

Symbol  na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástí. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnce.

- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

18. SHODA

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

„Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na spodní straně výrobku.“

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

 V záujme vlastnej bezpečnosti a správnej činnosti zariadenia sa pred inštaláciou tohto zariadenia a jeho uvedením do prevádzky dôkladne oboznámte s obsahom tohto návodu. Tento návod vždy uchovávajte v blízkosti zariadenia, aj v prípade jeho predaja alebo postúpenia tretej strane. Je dôležité, aby používatelia poznali všetky prevádzkové a bezpečnostné vlastnosti zariadenia. Tieto varné dosky sú vybavené indukčnými systémami v súlade s požiadavkami smerníc EMC a EMF, preto by nemali interferovať s inými elektronickými zariadeniami. Osoby používajúce kardiosťimulátor alebo iné elektronické prístroje sa musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantovaného prístroja, aby sa posúdila jeho citlivosť na interferencie.

 Elektrické zapojenie musí vykonať kvalifikovaný technik. Pred vykonaním elektrického zapojenia si prečítajte časť **ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE**.

Pri zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo prierez vodičov medzi ukotvovacím bodom kábla a svorkami prevedené tak, aby sa dal v prípade vyklznutia z kotvy vytiahnuť napájaný vodič predradený uzemňovaciemu káblu.

- Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedenom na štítku upevnenom vnútri výrobku.
- V pevnom systéme je potrebné nainštalovať odpojovacie zariadenia v súlade s normami o káblových systémoch.
- Pri zariadeniach triedy I skontrolujte, či je domáca napájacia sieť vybavená potrebným uzemňovacím pripojením.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo akémukoľvek riziku alebo nebezpečnej situácii.

 **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

- Používajte iba skrutky a ďalšie upevňovacie prvky, dodané spolu so zariadením.

⚠ UPOZORNENIE: Ak ne-
nainštalujete skrutky
alebo upevňovacie prvky
podľa pokynov uve-
dených v tomto návode,
môže vzniknúť riziko úra-
zu elektrickým prúdom.

- Čistenie ani údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú pod dohľadom dospelšej osoby.
- Deti musia byť pod do-
hľadom, aby sa zaručilo, že
sa nehrajú so zariadením.
- Toto zariadenie nesmú po-
užívať osoby (vrátane detí) s
obmedzenými psychofyzic-
kými a zmyslovými
schopnosťami alebo nedos-
tatočnými skúsenosťami a
znanosťami, okrem prípadu,
keď sú pod dôkladným do-
hľadom osoby zodpovednej
za ich bezpečnosť a poučené
o bezpečnom používaní za-
riadenia.
- Toto zariadenie smú použí-
vať deti od 8 rokov alebo oso-
by s obmedzenými psychofyz-
zickými a zmyslovými
schopnosťami alebo nedos-
tatočnými skúsenosťami a
znanosťami, iba ak sú pod dô-
kladným dohľadom a po-
učené o používaní zariadenia
a rizikách z neho vyplývajú-
cich. Nenechajte deti hrať sa
so zariadením.

⚠ UPOZORNENIE: Za-
riadenie a jeho prístupné
časti sa počas používania
veľmi zahrejú.

Venujte veľkú pozornosť tomu,
aby ste sa nedotýkali povrchu
varných zón.

Nedovoľte deťom do 8 rokov,
aby sa priblížili k zariadeniu, ak
nie sú pod stálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Ak sú na po-
vrchu dosky praskliny, vypnite
zariadenie, aby nedošlo k úrazu
elektrickým prúdom.

- Nedotýkajte sa zariadenia
mokrými rukami ani inými
časťami tela.
- Na čistenie výrobku nepouží-
vajte parné prístroje.
- Nekladte na povrch varnej
dosky kovové predmety, ako
napr. nože, vidličky, lyžice
alebo pokrievky, pretože by
sa mohli prehriať.
- Po použití vypnite varnú do-
sku pomocou príslušného
ovládača. Nespoliehajte sa
na snímače prítomnosti var-
ných nádob.

UPOZORNENIE: Je nebez-
pečné nechávať varnú dosku
bez dozoru, ak sa používa olej
alebo tuky, pretože môže dôjsť
k nebezpečnej situácii alebo
požiaru. NIKDY sa nepokúšajte
uhasiť prípadný požiar vodou.
Vypnite zariadenie a uduste
plamene napr. pokrievkou
alebo hasiacou dekou.

UPOZORNENIE: Pri varení
nenechávajte nádoby bez do-
hľadu. Ak je varenie krátke,
musí sa vykonať pod neustálym
dohľadom.

- Zariadenie nie je určené na
to, aby sa spúšťalo pomocou
externého časovača alebo

samostatného diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: nekladte na varné povrchy žiadne predmety.

- Zariadenie sa musí nainštalovať tak, aby sa dal použiť odpojovač elektrického napájania s otvorom medzi kontaktmi (3 mm), ktorý zaručí úplné odpojenie pri prepätí kategórie III.
- Zariadenie nesmie byť nikdy vystavené vplyvom počasia (dážď, slnečné svetlo).
- Uchovávajte obaly mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Uistite sa, či zariadenie je pripojené priamo k elektrickej zásuvke.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovačky na pripojenie zariadenia.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na účely iné ako na ktoré bolo navrhnuté.
- Fritézy počas použitia musia byť neustále pod dozorom: prehriaty olej by sa mohol vznietiť.
- Zariadenie neuvádzajte do činnosti použitím externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- K zariadeniu nepribližujte látky, ani iné horľavé materiály, kým všetky komponenty

nebudú úplne vychladnuté, aby sa zabránilo riziku požiarov.

- Na povrch varnej dosky nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- Zariadenie sa nikdy nesmie inštalovať za dekoračné okienko, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Nestojte chodidlami na zariadení, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Hrnce a panvice neukladajte na hrany, pretože by sa mohli poškodiť silikónové spoje.

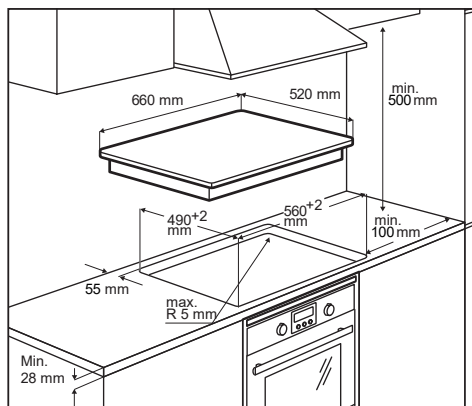
2. INŠTALÁCIA

Pri inštalácii je potrebné dodržať zákony, vyhlášky, smernice a normy (nariadenia súvisiace s bezpečnosťou elektrických zariadení, správnu recykláciu dielov atď.) platné v krajine používania!

- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie.
- Overte, či priestor pod varnou doskou je dostatočný pre cirkuláciu vzduchu. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Dno zariadenia môže byť veľmi horúce. Ak je zariadenie inštalované nad zásuvkami, určite namontujte ohňovzdorný oddeľovací panel pod zariadenie, aby ste zabránili prístupu na dno. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Ventilácia zariadenia musí byť v zhode s pokynmi výrobcu.
- Vytvorte predný otvor aspoň 28 cm² v kuchynskom bloku, ktorý musí prijať varnú dosku, aby sa umožnilo správne vetranie výrobku.

Požiadavky na kuchynský blok

- Ak zariadenie namontované na horľavých materiáloch, je potrebné prísne dodržiavať smernice a nariadenia týkajúce sa nízkonapäťových zariadení a norme prevencie proti požiaru.
- Pre zabudovacie jednotky sa komponenty (z plastového materiálu a dyhovaného dreva) musia aplikovať s lepidlami odolnými voči teplu (min. 85 °C): použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže spôsobiť deformácie alebo oddelenia komponentov.
- Je povolené použitie profilov z masívneho dreva okolo pracovnej plochy za zariadením pod podmienukou, že minimálne vzdialenosti budú vždy v zhode s údajmi dodanými na inštalračných výkresoch.



- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Ak pod varnou doskou nie je rúra, pod zariadenie nainštalujte oddeľovací panel ako je to zobrazené v návode na montáž.

3. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

! **UPOZORNENIE:** Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený inštalračný technik.

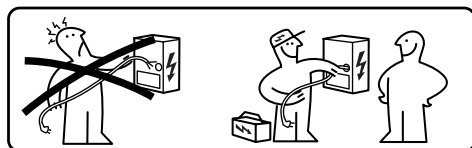
- Pred vykonaním zapojenia skontrolujte, či sa nominálne napätie zariadenia uvedené na údajovom štítku zhoduje

s napätím napájacej siete. Údajový štítok je upevnený na spodnej strane varnej dosky.

- Dodržiavajte schému zapojenia (nachádzajúcu sa na spodnej strane varnej dosky).
- Používajte výhradne iba originálne komponenty dodané službou náhradných dielov.
- Zariadenie je dodávané so spojovacím káblom.
- Ak je napájací kábel poškodený, vymeňte ho za vhodný originálny náhradný diel. Skontaktujte sa s Asistenčnou službou.

! **Pozor!** Káble nezvárajte!

Elektrické zapojenie



- Elektrické zapojenia musí urobiť špecializovaný technik.
- Toto zariadenie predstavuje pripojenie typu „Y“ s káblom typu H05V2V2-F. Min.prierez vodičov: 5x2,5 mm².
- K pripojovacím svorkám sa dostanete tak, že zložíte kryt rozvodnej skrinky.
- Overte, či vlastnosti domáceho elektrického zariadenia (napätie, maximálny výkon a prúd) sú kompatibilné s vlastnosťami zariadenia.
- Pripojte zariadenie podľa zobrazenia v schéme (v súlade s referenčnými normami pre sieťové napätie platnými na národnej úrovni).

Schéma zapojenia

220V - 240V 1N ~



L	Čierny
L	Hnedý
N	Modrý
N	Šedý
⊕	Žltý / zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnedý
L2	Čierny
N	Modrý
N	Šedý
⊕	Žltý / zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnedý
L2	Čierny
N1	Modrý
N2	Šedý
⊕	Žltý / zelený

4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, oceľovú vlnu, kyselinu chlorovodíkovú, ani iné produkty, ktoré by mohli poškríabať povrch alebo zanechať na ňom stopy.
- Nekonzumujte prípadné zvyšky jedla, ktoré spadli alebo sa akumulovali na povrchu a na prevádzkových alebo estetických prvkoch varnej dosky.
- Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby zariadenie vypnite alebo odpojte z napájacej siete.
- Na ochranu pred tvorbou zuhoľnatejných zvyškov jedla zariadenie po každom použití vyčistite. Je oveľa ťažšie odstraňovať stopy zatvrdnutej alebo pripálenej špiny.
- Na odstránenie každodennej špiny použite jemnú handru alebo hubku s vhodným čistiacim prostriedkom. Pre použitie čistiacich prostriedkov sa riadte pokynmi výrobcu. Odporúča sa použiť neutrálnych čistiacich prostriedkov.
- Odstráňte stopy zatvrdnutej špiny, napríklad, rozliateho mlieka vo fáze varu, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Pre použitie škrabiek sa riadte odporúčaniami výrobcu.
- Odstráňte zvyšky jedál bohatých na cukor, napríklad, zvyšky džemu po varení, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte prípadné zvyšky roztaveného plastu pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte škvrny vápnika použitím malého množstva odvápnovacieho roztoku, napríklad, octu alebo citrónovej šťavy, akonáhle varná doska vychladne. Potom povrch znovu vyčistite vlhkou utierkou.

- Potravinu na povrchu nekrájajte, ani nepripravujte a zabráňte ich pádu na tvrdé predmety. Hrnce a panvice po povrchu neťahajte.
- Nepoužívajte parné čističe.

Údržba a opravy

- Uistite sa, či údržba elektrických komponentov je zverená výhradne iba výrobcovi alebo technikom Asistenčnej služby.
- Uistite sa, či poškodené káble vymenil výhradne iba výrobca alebo technici Asistenčnej služby.

V prípade poruchy sa snažte nájsť riešenie podľa pokynov dodaných v sprievodcovi riešením problémov. Ak sa vám nepodarí vyriešiť problém, kontaktujte servisné stredisko.

Pri kontakte s Asistenčnou službou poskytnite nasledujúce informácie:

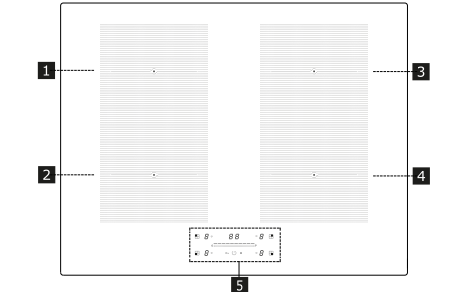
- typ poruchy
- model zariadenia (tovar/kód)
- sériové číslo (S.č.)

Tieto informácie nájdete na údajovom štítku. Údajový štítek je aplikovaný na spodnej strane zariadenia.

V prípade nenáležitého použitia zariadenia alebo inštalácie, ktorú nevykonal oprávnený inštalatér, by mohlo byť potrebné zaplatiť návštevu technika Asistenčnej služby alebo predajcu aj počas platnosti záruky.

5. OPIS VÝROBKU

Rozloženie varnej plochy




1	Samostatná varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
2	Samostatná varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
3	Samostatná varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
5	Ovládací panel
1+2	Kombinovaná varná zóna (395 x 220 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.
3+4	Kombinovaná varná zóna (395 x 220 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.

INDIKÁTORY


Detekcia prítomnosti varnej nádoby

Každá varná zóna je vybavená systémom detekcie prítomnosti varnej nádoby na varnej doske.

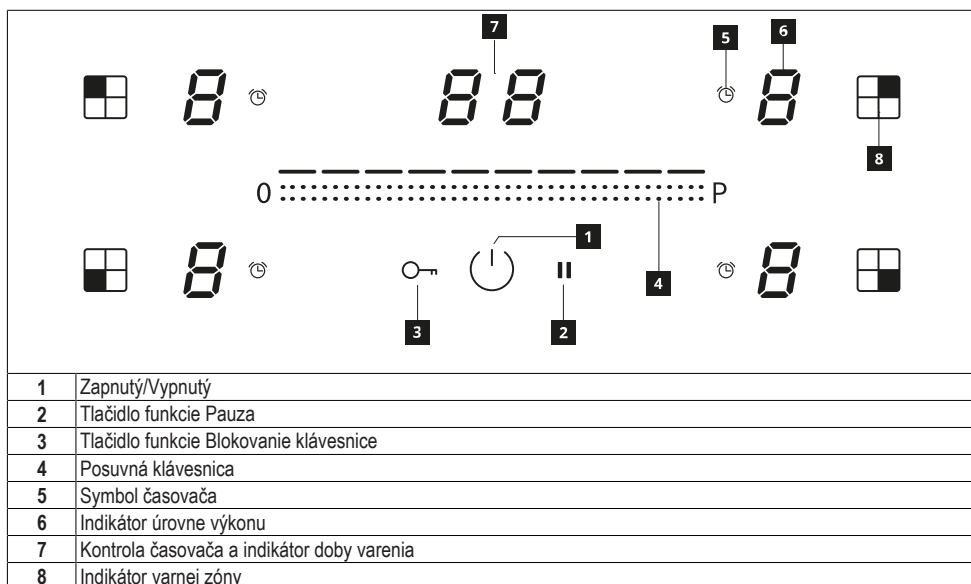
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.

Ak sa počas prevádzky nádoba zloží alebo sa použije nevhodná nádoba, na displeji sa zobrazí symbol .

Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla je bezpečnostná funkcia, ktorá signalizuje, že povrch varnej zóny má stále teplotu vyššiu než 50 °C, preto by mohol pri kontakte s rukou spôsobiť popálenie. Číslica príslušnej varnej zóny ukazuje .

6. OVLÁDACÍ PANEL



Varné zóny sa dajú aktivovať stlačením príslušnej číslice **8**. Číslica sa silnejšie rozsvieti na potvrdenie úkonu.

Keď sa na jednu zo 4 varných zón umiestni varná nádoba, varná doska automaticky zistí jej prítomnosť a rozsvieti sa príslušná číslica, potrebná na jej aktiváciu.

Ak sa na varnej doske nenachádzajú žiadne varné nádoby ani iné predmety, číslice nesvietia.

Na ovládacom paneli sú voliteľné tie funkcie, ktoré sú viditeľné, ale slabosvetlené. Príslušné funkcie sa aktivujú stlačením príslušného symbolu.

7. OBMEDZENIE VÝKONU

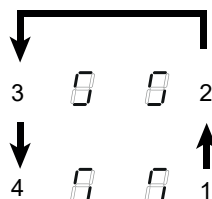
Pri prvom pripojení zariadenia k domácej elektrickej sieti musí inštaláčny technik nastaviť výkon varných zón v závislosti od skutočnej kapacity domácej elektrickej siete.

Ak to nie je potrebné, môže sa varná doska zapnúť priamo stlačením tlačidla lebo pomocou nižšie uvedeného postupu na prístup k menu.

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.

Pripojte varnú dosku k domácej elektrickej sieti.

- Stlačte tlačidlo .
- Znovu stlačte .
- Podržaním začnite stláčať číslice varnej zóny postupujúc proti smeru otáčania hodinových ručičiek najprv vpredu vpravo.




Číslica vľavo hore ukazuje a číslo označujúce typ menu. Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.

Zvoľte číslicu s a stlačte číslo „8“ na výkonnej lište.

Zvoľte číslicu vľavo dole a vyberte správne nastavenie.

V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:




Hodnota na roľovacej klávesnici	KW	Poznámky
0	7,4	Štandardné počiatkové nastavenie
1	4	
2	2,5	
3	6	

Zadajte požadovanú hodnotu a potvrdte stlačením a podržaním tlačidla  na 2 sekundy.

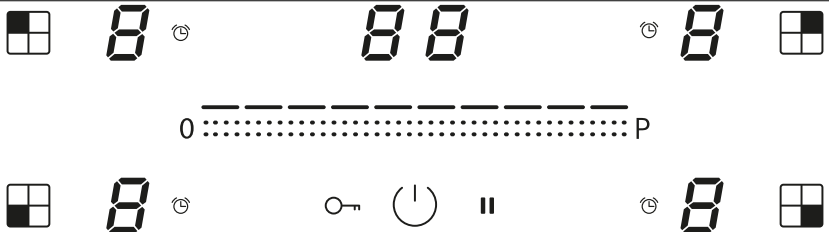



8. FUNKCIA DEMO

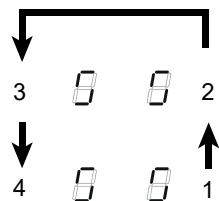
Funkcia DEMO umožňuje používať výrobok v každej jeho funkcii bez toho, aby bol skutočne v prevádzke.


Pripojte varnú dosku k domácej elektrickej sieti.


- Stlačte tlačidlo .
- Znovu stlačte .
- Podržaním  začnete stláčať číslicu varnej zóny postupujúc proti smeru otáčania hodinových ručičiek najprv vpredu vpravo.

9. FUNKCIE VARNEJ DOSKY

	
Blokovanie	<p>Je možné zablokovať funkcie varnej dosky počas používania, napr. aby ste ju vyčistili.</p> <p>Pre aktiváciu/deaktiváciu: stlačte .</p>
Detská poistka	<p>Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia</p> <p>Pre aktiváciu: zapnite dosku, stlačte na 3 sekundy ľubovoľnú varnú zónu a následne pomaly prebehnite od 0 po 9 na výkonovej lište.</p> <p>Všetky číslice ukazujú .</p> <p>Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.</p> <p>Pre deaktiváciu: zapnite dosku a stlačte na 3 sekundy ľubovoľnú varnú zónu a následne prebehnite od 9 po 0 na výkonovej lište.</p> <p>Všetky číslice, ktoré označujú , zmiznú.</p> <p>Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.</p>




Číslica vľavo hore ukazuje  a číslo označujúce typ menu. Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.



Zvoľte číslicu s  a stlačte číslo „6“ na výkonovej lište.



Zvoľte číslicu vľavo dole a vyberte správne nastavenie.

V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Hodnota na roľovacej klávesnici	Poznámky
0	Funkcia DEMO deaktivovaná
1	Funkcia DEMO aktivovaná

Zadajte požadovanú hodnotu a potvrdte stlačením a podržaním tlačidla  na 2 sekundy.

Funkcia Boost	Každá varná zóna sa dá na max. 5 minút nastaviť na prídavnú úroveň výkonu. Pre aktiváciu: zvolte jednu zo 4 varných zón a zvolte hodnotu „Boost“ na posuvnej klávesnici. Príslušná číslica ukazuje P .	
	Pre deaktiváciu: zvolte jednu z ďalších možných hodnôt na posuvnej klávesnici.	
Časomer varných zón	Časovač umožňuje vypnúť zvolenú varnú zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny sa dajú naprogramovať jednotlivito, pretože každá z nich je vybavená vlastným časovačom.	
	Pre aktiváciu: zapnite varnú dosku a zvolte jednu zo 4 varných zón nastavením hodnoty na posuvnej klávesnici, potom stlačte číslicu zóny pre ovládanie časovača a nastavte hodnotu vždy pomocou posuvnej klávesnice. Symbol  varnej zóny sa rozsvieti. Ak sa teraz 5 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí. Na displeji v oblasti ovládačov časovača sa zobrazí odpočítavanie, ktoré sa ukončí zvukovým signálom. Stlačením číslic v priestore na ovládanie časovača vypnete zvukový signál.	
	Pre deaktiváciu: počkajte na dokončenie odpočítavania alebo vynulujte hodnoty časovača.	
Časovač (všeobecné)	Časovač s alarmom na všeobecné použitie.	
	Pre aktiváciu: zapnite varnú dosku, stlačte číslicu zóny pre ovládanie časovača a nastavte hodnotu pomocou posuvnej klávesnice. Odpočítavanie sa dokončí zvukovým signálom. Stlačením číslic v priestore na ovládanie časovača vypnete zvukový signál.	
	Pre deaktiváciu: počkajte na dokončenie odpočítavania alebo vynulujte hodnoty časovača.	
Funkcia Pauza	Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske, pričom sa zníži dostupný výkon varnej zóny a vynulujú sa všetky funkcie.	
	Počas pauzy všetky číslice signalizujú pre označenie, že: - sa neprodukuje energia v žiadnej z varných zón. - všetky funkcie a časovač sú deaktivované.	
	Pre aktiváciu: s varnou doskou v prevádzke stlačte a podržte stlačené aspoň na 1 sekundu.	
	Pre deaktiváciu: stlačte a podržte stlačené aspoň na 1 sekundu a prstom prebehnite od minima po maximum po posuvnej klávesnici, ktorá zobrazuje animáciu.	
Funkcia Obnovenie	Táto funkcia sa používa na vyvolanie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade neúmyselného zastavenia použitím .	
	S vypnutou varnou doskou na obnovenie nastavení stlačte  do 6 sekúnd, potom stlačte do 6 sekúnd. Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál.	
	Keď je varná doska vypnutá, ak sa znovu nezapne do 6 sekúnd, stratia sa nastavenia predchádzajúcich funkcií.	
Funkcia Ohrev	Táto funkcia sa požíva na obriatie varnej nádoby pri maximálnom výkone predtým, než prejdete k vareniu na zvolenej úrovni. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udržiava na najvyššom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozri tabuľku:	
	Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nie je k dispozícii
	Boost	Nie je k dispozícii
Zvolte jednu zo 4 varných zón a stlačte a na 3 sekundy podržte stlačenú zvolenú hodnotu (od 1 do 8) na posuvnej klávesnici. Varná doska bude mať špičkový výkon na časové obdobie, ktoré sa mení v závislosti od predtým nastaveného varného výkonu, potom sa vráti na hodnotu nastavenú na začiatku. Príslušná číslica ukazuje A a nastavenú hodnotu.		




Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna väčšia varná zóna. Vďaka tomu sa dajú používať varné nádoby so širším dnom. Varné zóny zvoliteľné pre túto funkciu sú ľavé aj pravé.
	Pre aktiváciu: súčasne stlačte obe varné zóny, kým čísla nebude signalizovať  . Pre nastavenie výkonu zóny použiteľnej v kombinovanom režime použite posuvnú klávesnicu.
	Pre deaktiváciu: stlačte súčasne tlačidlá použité na aktiváciu funkcie „most“, kým symboly a nezmiznú.
	Dôležitá! Varná doska automaticky rozpozná prítomnosť väčšieho hrnca, ktorý zaberá dve varné zóny, ale bude riadiť zóny nezávislým spôsobom len, ak nie je aktivovaná funkcia „most“.
Funkcia ohrev	Táto funkcia slúži na udržanie tepla uvarených jedál. Pre aktiváciu/deaktiváciu: zvolte varnú zónu a zvolte 0 alebo 1 na posuvnej lište zobrazením  na zodpovedajúcej číslici.
	Funkcia AUTO Táto funkcia umožňuje aktivovať režim AUTO, v ktorom doska a odsávač fungujú koordinovaným spôsobom. Pri zapnutí dosky sa automaticky zapnú svetlá. Rýchlosť odsávača sa nastaví automaticky použitím najvyššej úrovne výkonu nachádzajúcej sa na zónach varnej dosky. Párovanie doska-odsávač Pred spustením procesu dodržte špecifické pokyny v návodoch zariadení, ktoré sa majú pripojiť. S vypnutou doskou súčasne stlačte tlačidlá „O“ a „ “ a postup párovania sa aktivuje zobrazením animácie na displeji. UPOZORNENIE: po aktivácii postupu nahliadnite do návodu odsávača a overte, či bol aktivovaný postup párovania K-Link. Proces párovania trvá 2 minúty. Ak sa v stanovenom čase nerozpozná žiadne zariadenie, overte, či ste predtým spustili proces párovania požadovaných zariadení. Je možné, že sa dosiahol maximálny limit pripojiteľných zariadení. Znovu stlačte tlačidlá „O“ a „ “ pre potvrdenie.

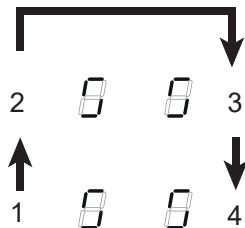
10. TABUĽKA VARENIA

Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na
1	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
2	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Dosiahnutie teploty	Ryža
4	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Dlhšie varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, vyprážanie obalovaných potravín, klobásy
8	Smaženie, fritovanie	Mäso, zemiakové hranolčeky
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steaky
P	Rýchly ohrev	Varenie vody

11. PERSONALIZÁCIA POUŽÍVATEĽSKÉHO MENU

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.



- Stlačte tlačidlo .
- Znovu stlačte .
- Pri podržanom tlačidle  začnite stláčať číslice varných zón v smere hodinových ručičiek pričom začnite od tej vľavo dole.



Číslica vľavo hore ukazuje striedavo  a číslo od 0 do 9, označujúce kód menu.

Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.

- Stlačte ľavú zadnú číslicu a zvolte číslo na výkonovej lište pre vstup do kódu menu.
- Stlačte ľavú prednú číslicu a zvolte číslo na výkonovej lište pre voľbu hodnoty.

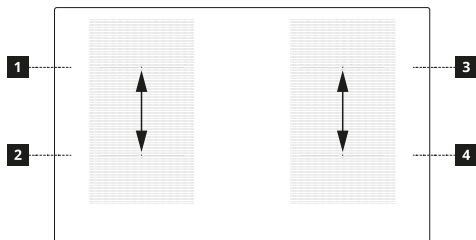
- Zadajte požadovanú hodnotu a potvrďte stlačením a podržaním tlačidla  na 2 sekundy.
- Ak chcete opustiť menu bez uloženia, stlačte tlačidlo .

Ak sa nevykoná žiadny úkon, používateľské menu sa zatvorí po 1 minúte.

V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Kód menu	Opis	Hodnota
U0	Menu ovládania maximálneho výkonu.	Je možné znížiť maximálnu spotrebu zvolením od kroku 0,1 kW až po minimálny deklarovaný výkon.
U2	Menu nastavenia hlasitosti zvuku tlačidiel.	0 – Zvuk vypnutý 1 – Min. 3 – Max.
U3	Menu nastavenia hlasitosti bzučáka odpočítavania.	0 – Zvuk vypnutý 1 – Min. 3 – Max.
U4	Menu nastavenia úrovne jasu displeja.	0 – Max. 9 – Min.
U5	Menu nastavenia animácie odpočítavania.	0 – Animácia vypnutá 1 – Animácia zapnutá
U6	Menu funkcie detekcie prítomnosti varnej nádoby.	0 – Neaktívna 1 – Aktívna
U7	Menu nastavenia ukončenia odpočítavania.	0 – Súvislé blikanie a vypnutie 1 – Desať bliknutí a vypnutie 2 – Jedno bliknutie a vypnutie

12. FUNKCIA OVLÁDANIE VÝKONU



„Tento výrobok je vybavený funkciou elektronického riadenia výkonu.

Pozrite si ilustráciu.

Táto funkcia riadi výdaj maximálneho výkonu 3700 W medzi varnými zónami použitými v kombinovanom režime (1+2 a 3+4), optimalizujúc rozloženie výkonu a zabrániac situáciám preťaženia systému.

Varná doska na maximálnej úrovni výkonu - funkcia spustí výkon medzi varnými zónami a automaticky zníži výkon jednej varnej zóny, ak je to potrebné (k poslednému ovládaniu sa priradí najvyššia priorita).

Varná doska s obmedzením výkonu - funkcia spustí výkon medzi varnými zónami, pričom zabráni nastaveniu výkonu jednej varnej zóny na úroveň presahujúcu limit (na zvýšenie výkonu jednej osobitnej varnej zóny je potrebné ručne znížiť úroveň výkonu nastavenú pre inú varnú zónu).

Príklad:

Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí prídavná úroveň výkonu (boost) (P), varná zóna 2 nebude môcť súčasne prekročiť úroveň výkonu 9 a automaticky sa obmedzí.


13. SPRIEVODCA POUŽÍVANÍM VARNÝCH NÁDOB

Aké varné nádoby používať

Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, ktorý je

vhodný na používanie na indukčných varných doskách:

- liatina
- smaltovaná oceľ
- uhlíková oceľ
- nehrdzavejúca oceľ (aj čiastočne)
- hliník s feromagnetickým poťahom alebo dno s feromagnetickou platňou

Pri určovaní vhodnosti varnej nádoby skontrolujte, či je označená symbolom  (spravidla vytlačeným na spodku nádoby). Môžete tiež k spodku varnej nádoby priblížiť magnet. Ak ostane prilpený, znamená to, že nádoba sa dá používať na indukčnej varnej doske.

V záujme optimálnej účinnosti používajte vždy varné nádoby s plochým dnom, ktoré dokáže rovnomerne rozložiť teplo. Nie úplne ploché dno môže ovplyvniť vedenie výkonu a tepla.

Ako používať varné nádoby

Minimálny priemer hrnca/panvice pre jednotlivé varné zóny.

Na zaručenie správnej činnosti varnej dosky musí varná nádoba zakrývať jeden alebo viac bodov označených na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.

Vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna varnej nádoby.

Varné zóny	Priemer dna varnej nádoby	
	Ø min. (odporúčateľný)	Ø max. (odporúčateľný)
Kombinovaná vľavo/vpravo	190 mm	230 mm
Jednotlivé	110 mm	190 mm

Prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom

Nepoužívajte na varnej doske prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom, pretože by sa nedala regulovať teplota ani automaticky vypnúť varná zóna, ak je teplota príliš vysoká. Mohlo by tak dôjsť k poškodeniu varnej nádoby alebo povrchu varnej dosky.


Ak k tomu dôjde, ničoho sa nedotýkajte a počkajte, kým všetky diely nevychladnú. Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie, pozrite si časť „Riešenie problémov“.

Rady/odporúčania

Hluky počas prevádzky

Po aktivácii varnej zóny je možné počuť krátke bzučanie. Tento jav je príznačný pre sklokeramické varné zóny a nemá žiadny vplyv na činnosť ani životnosť zariadenia. Intenzita bzučania môže závisieť od použitej varnej nádoby. V prípade príliš silného hluku možno bude lepšie použiť inú varnú nádobu.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Zistená nepretržitá aktivácia tlačidiel. Na ovládacom paneli sa nachádza voda alebo varná nádoba.	Odstráňte vodu alebo varnú nádobu zo sklokeramického povrchu a ovládacieho panelu.
ER21	Varná doska sa vypína.	Vnútorá teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa po 8 sekundách automaticky vynuluje a varná zóna sa dá znovu použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
EH	Príslušná varná zóna sa vypína.	Snímač teploty varnej zóny zablokovaný. Nezisť sa dostatočná zmeny teploty po zapnutí varnej dosky.	Varnú dosku vypnite a znovu zapnite po vychladnutí. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
U400	Nadmerné napätie spôsobené chybným elektrickým zapojením.		Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Znovu pripojte varnú dosku podľa dodanej schémy. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom znovu pripojte varnú dosku k elektrickému napájaniu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.		

15. TECHNICKÉ ÚDAJE

		Jednotka	Hodnota
Druh výrobu			Integrovaná varná doska
Rozmery	Šírka	mm	660
	Hĺbka	mm	520
	Min./max výška	mm	53
Celkový výkon		W	7400


Parameter	Hodnota
Napájacie napätie a frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnosť zariadenia	12 kg

16. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ VARNEJ DOSKY


Počet varných zón	4
Počet kombinovateľných varných zón	1 - ľavá
	1 - pravá
Varná technológia	Indukcia
Rozmery kombinovateľnej varnej zóny	Ľavá 395 x 220 mm
Rozmery kombinovateľnej varnej zóny	Pravá 395 x 220 mm
Spotreba energie kombinovateľnej varnej zóny	Ľavá 192 Wh/kg
Spotreba energie kombinovateľnej varnej zóny	Pravá 192 Wh/kg
Spotreba elektrickej energie varnej dosky (elektrická prevádzka)	189,7 Wh/kg

17. ENVIRONMENTÁLNE ASPEKTY

Likvidácia elektrospotrebičov

Symbol  na výrobku alebo balení znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať v zmiešanom komunálnom odpade. Výrobok sa musí zlikvidovať v špecializovanom centre na recykláciu elektrických a elektronických komponentov. Ak sa uistíte, že tento výrobok sa správne zlikvidoval, predídete tak možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené jeho nesprávnou likvidáciou. Ak potrebujete bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na príslušné úrady, miestny úrad likvidácie odpadov alebo predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Likvidácia obalových materiálov

Materiály označené symbolom  sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

Úspora energie

Ak budete dodržiavať nižšie uvedené odporúčania, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Pri zohrievaní vody používajte vždy len potrebné množstvo.
- Ak je to možné, varné nádoby vždy prikryte pokrievkou.
- Pred zapnutím varnej zóny na ňu položte varnú nádobu.

- Menšie varné nádoby položte na menšie varné zóny.
- Položte varnú nádobu vždy do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo používajte na ohriatie alebo rozpustenie potravín.

18. ZHODA

Údaje o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014

Príslušné normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a uvedené na trh v súlade so smernicami ES.

Technické údaje sú uvedené na údajovom štítku aplikovanom na spodnej strane výrobku.”



Franke S.p.a.
Via Pignolini, 2
37019 Peschiera del Garda (VR)
www.franke.it