



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy CH63CT](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy CH63CT](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
ALL RIGHTS RESERVED, THE REPRODUCTION OF ANY PART WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

										RELEASE LEVEL	
										PRODUCTION RELEASED	
	(E)										
	(D)										
	(C)										
	(B)										
	(A)										
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION							MODIFIED BY	
SPECIFICATION			DATE		SIGNATURE		PROPERTY OF CANDY·HOOVER GROUP				
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m			28.07.2021		DRAWN Y.GÜLTÜRK		NAME				
			28.07.2021		CHECKED B.SERHATLI		USER MANUAL VITRO CANDY FR				
BASE CODE			FOR HOB		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU VITRO CANDY FR						
-											
TREATMENT			WEIGHT	SCALE	PART CODE				SHEET		
Printing Color Grey Scala			Kg.	1:1	7 0 0 0 5 1 7 7				1/1		
MATERIAL			SIZE		REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification			
Enzo Paper			A4		-----	-----	ECBR-00000196	SC 000-000			



HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

KOCHMULDE

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN

DE

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE

IT

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

NL

PLACAS

INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR

PT

CONTENT	GB
SAFETY INSTRUCTIONS	03
1. Protection of the environment	04
2. Installation	04
3. Electrical connection	04
4. Hob cookware advice	06
5. Use	06
6. Cleaning and maintenance	08
7. Problem solving	08
8. Aftercare	08

CONTENIDO	ES
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	10
1. Protección del medio ambiente	11
2. Instalación	11
3. Conexión eléctrica	11
4. Consejo sobre los utensilios de cocina	13
5. Uso	13
6. Limpieza y mantenimiento	15
7. Solución de problemas	16
8. Cuidado posterior	16

SOMMAIRE	FR
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	17
1. Protection de l'environnement.....	18
2. Installation	18
3. Raccordement électrique	18
4. Conseils concernant les ustensiles de cuisine pour la table de cuisson	20
5. Utilisation	20
6. Nettoyage et entretien	22
7. Résolution de problèmes.....	23
8. Contrôle d'entretien préliminaire.....	23

INHALT	DE
SICHERHEITSHINWEISE	24
1. Umweltschutz	25
2. Installation	25
3. Elektrischer Anschluss	25
4. Tipps zum Kochgeschirr	27
5. Benutzung	27
6. Reinigung und Wartung	29
7. Problembehebung	30
8. Kundendienst	30

INDICE	IT
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	31
1. Salvaguardia dell'ambiente	32
2. Installazione.....	32
3. Collegamento elettrico	32
4. Consigli sui recipienti di cottura per il piano	34
5. Uso	34
6. Pulizia e manutenzione	36
7. Risoluzione del problema	37
8. Manutenzione aggiuntiva	37
9. Garanzie	37

INHOUD	NL
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	38
1. Bescherming van het milieu	39
2. Installatie	39
3. Elektrische aansluiting	39
4. Advies over te gebruiken pannen	41
5. Gebruik.....	41
6. Reiniging en onderhoud	43
7. Problemen oplossen	43
8. NAZORG	44

CONTEÚDO	PT
Instruções De Segurança	45
1. Proteção Do Ambiente	46
2. Instalação	46
3. Ligaçao elétrica	46
4. Conselhos de utensílios de cozinha	48
5. Uso	48
6. Limpeza e manutenção	50
7. Resolução de problemas	51
8. Pós-tratamento	51

SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not to stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a

suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation. Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

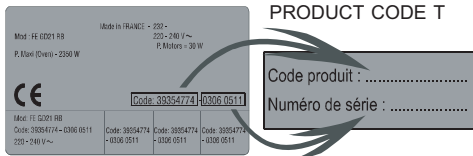
Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)



1. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components which can be reused. It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be threatened as household waste.
- WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
- In many Countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the appliance is of equivalent typology and has the same functions as the supplied one.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance it is a complicated operation which, if not carried out correctly, can seriously have impact on safety of goods, properties or people. For this reason, it should be carried out by a professionally qualified person in accordance with technical regulations.

In the event that this advice is ignored and installation is carried out by an unqualified person, the Manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the appliance whether or not it results in damage of goods or properties or in injury of people or animals.

After having removed the packaging please be sure that the appliance it is not damaged, otherwise contact the Retailer or Manufacturer After Sales Service.

Make sure that the furniture in which the appliance will be fitted and all other furniture in the nearby are made with materials which can withstand high temperatures (min 100 °C).

In addition, all decorative laminates should be fixed with high-resistance glue.

Appliance can be installed in a Built-in furniture in "Standard" (see Figure 1) or "Flush" (see Figure 2) mode.

Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.

Note: Inner perimeter dimensions are same with standard installation

Leave a distance of at least 55 mm between the hob and the back wall and of at least 150 mm between the hob and the vertical furniture or walls in the lateral side. If a furniture is installed above the hob, the minimum distance required is 700 mm.

When installing a hood above the hob, please consult the installation requirements specified for the hood but, in any case, the distance between the hob and the hood must not be lower than 700 mm. (see Figure 3)

If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob. (see Figure 4)

When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm. Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements. (see Figure 5)

A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture. (see Figure 6)

Normal Fixing:

- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely) (see Figure 7)

- Insert the hob in center position of cut out.

- Turn the clips and tighten them fully. (see Figure 8)

Quick Fixing: (Depending on model)

Get four springs from accessory bag and screw them onto bottom box as shown in figure. (see Figure 9)

Center and insert the hob.

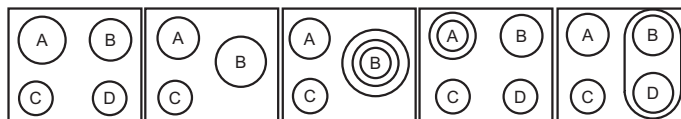
Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter. (see Figure 10)

FLUSH INSTALLATION

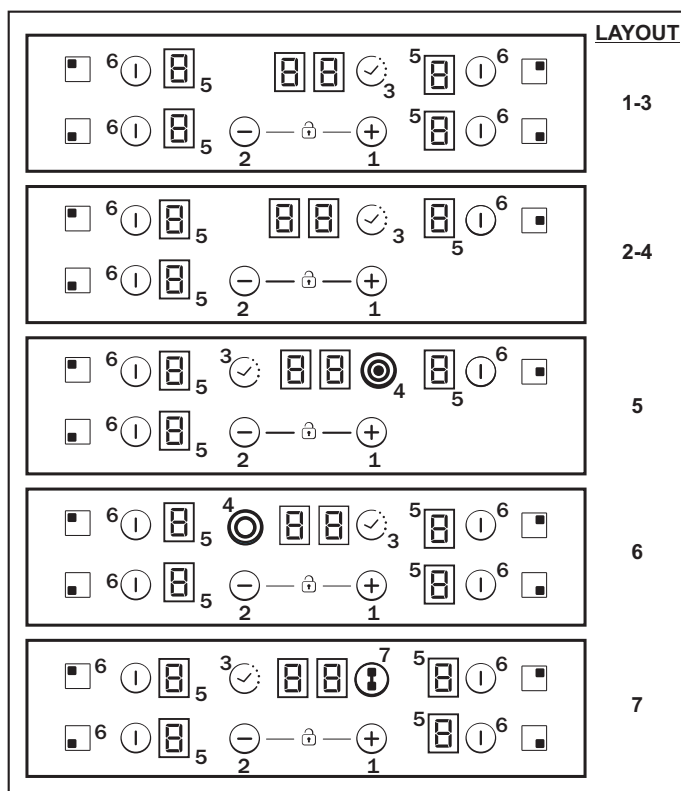
After checking that the position of the hob is correct fill the gap between the worktop and the hob with silicone adhesive. Flatten the silicone layer with a scraper or with wet finger damped with water and soap before it forms.

Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry. supported around its entire perimeter. (see Figure 11)

3. ELECTRICAL CONNECTION



	A	B	C	D
LAYOUT 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2-4	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
LAYOUT 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 7	1800W	1800W	1200W	1800W



According to model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Additional cooking zone led
5. Cooking zone programming indicator
6. Selection of the zone
7. Bridge

**"Installation must conform to the standards & directives."
Manufacturer declines all responsibility for any damage that
might be caused by unsuitable or unreasonable use.**

WARNING: Manufacturer cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective. Before any electrical operation, please check the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

The electrical connection to the installation should be made according to the rated power of the Appliance; this should be made via an Omni pole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
For any questions regarding power supply cord refer to After Sales Service or a qualified technician.

If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

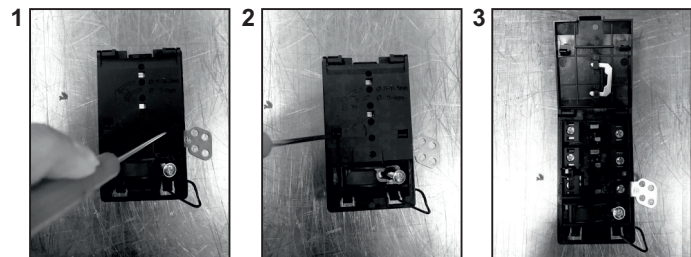
It is however possible to connect the hob to:

Three Phase 220-240 V3
Three Phase 380-415 V2N

To proceed to the new connection, please follow below instructions:
Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

Turn over the hob, glass side against the working top, taking care to protect the glass.

Open the cover in the following sequence:



- unscrew the cable clamp "1";
- find the two tabs located on the sides;
- put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press;
- remove the cover.

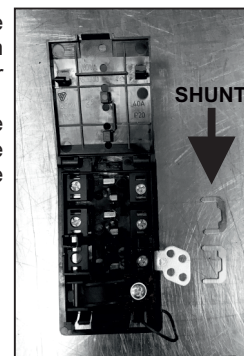
To release the power supply cord:

- Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord;
- Pull out the supply cord.

Operations to be carried out to make a new connection:

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table;
- Pass the power supply cable into the clamp;

- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block;
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart;
- Fix the cover;
- Screw the cable clamp.



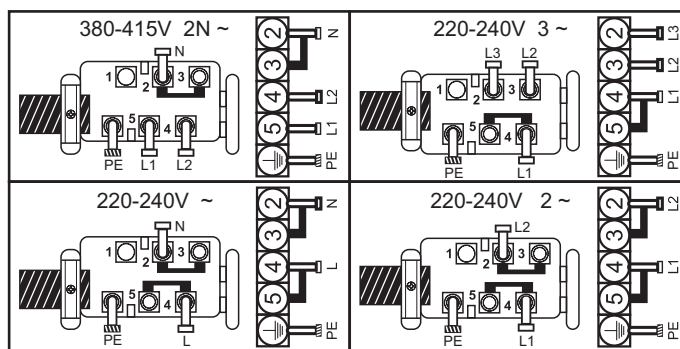
ATTENTION:

If it should be necessary to replace the power supply cord, connect the wire in accordance with following colors/codes:

BLUE	Neutral	(N)
BROWN	Live	(L)
YELLOW-GREEN	Earth	(⊕)

Connection to the terminals on the terminal block

	LAY OUT "1-6"	LAY OUT "7"
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
THREE PHASES 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
THREE PHASES 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutral PE = Earth

4. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit** : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended*. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended*. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended*. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin smooth, flat base.

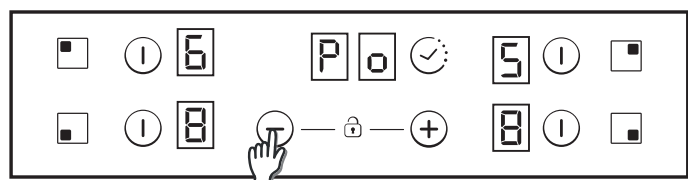
Glass-ceramic : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

5. USE

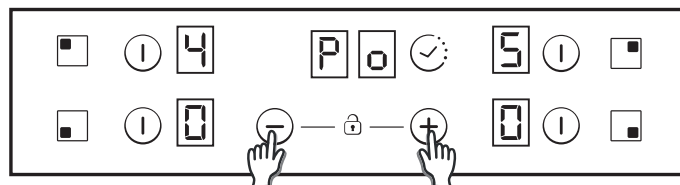
How to choose power management level

Through the "Power management" function, the user can set the maximum power that can be reached by the hob. Power management function is only available during first 30 seconds after switch on the hob. There is even the possibility to repeat this setting switching off and on the power plug. By setting the desired maximum power, the hob automatically adjusts the distribution in the various cooking zones so that this limit is never exceeded; with the added advantage of being able to simultaneously manage all the zones without overload problems. The customer can set the maximum power of hob between 2.5 kW and the maximum related power of the hob (this can change according to the model) (for example if the maximum power of the hob is 7.2 kW. The maximum power level for setting is between 2.5kW and 7.2kW) At the time of purchase, the hob is set to maximum power. After connecting the appliance to the electrical power, within 30 seconds you can set the power level based on the points shown below:

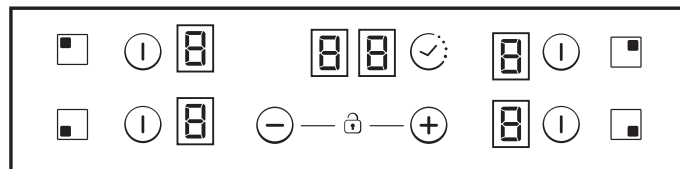
- 1.- Switch on hob.
- 2.- Let touch control finish its initialization process.
- 3.- Before pass 30 seconds touch during 5 seconds ' - ' key.
- 4.- After this moment, this message will appear on display.



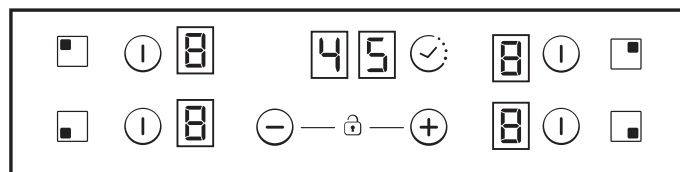
5.- Using 'Plus' and 'Minus' keys Power management value can be adjusted. In this example case between 6500 and 2500w. When required value is selected, touch at the same time 'Plus' & 'Minus' keys during 5 seconds.



6.- When this process is finished, a long beep is heard and a reset is produced. Start-up process will be generated again.

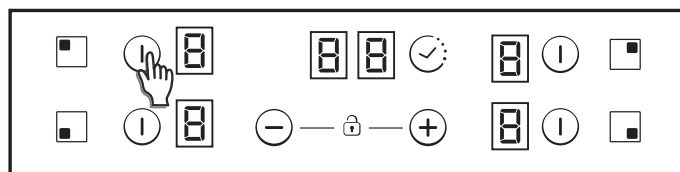


7.- After start-up process, in timer display ECO power management will be showed.



After that, touch control won't allow any combination which can exceed this Eco limit.

Switch ON/OFF a heater zone



To switch ON a heater Touch any heater's zone during 400 msec. Long beep will be heard and "0" value will appear in target zone digit, indicating power level.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

2) If there is residual heat indication in the display which is ON but in 0 power, "0" will appear changing over.

3) If lock function is active you cannot switch ON a zone.

To switch OFF a heater Touch any heater's zone during 1,2 sec. 3 Short beeps will be heard and nothing or "H" value will appear in target zone digit if residual heat exists. Zone will be OFF.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

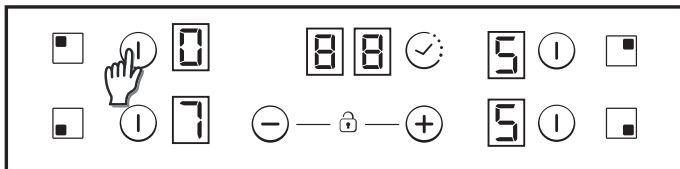
2) If there is residual heat indication in the display which is OFF, "H" will be displayed.

3) Even lock function is active you can switch OFF a zone.

4) If only one heater is active and this one is switched off, 4 Short beep will be heard indicating all cook top is Off.

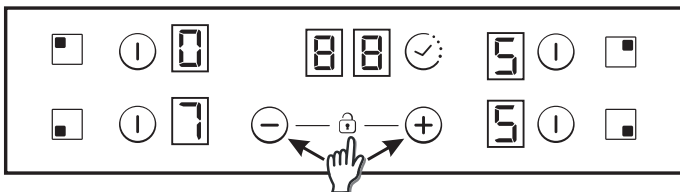
Selecting a zone

When zone is already ON a lower lighting intensity for the not selected zones that are ON is produced.



If only one zone is ON, this zone is already selected by default, without needing to short press (150 msec) over selection key.

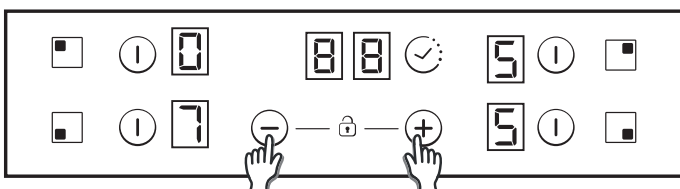
Increase / Decrease power level



With a short press on '+' or '-' keys, Increase or decrease power in the selected zones digit: 0-1-2-3...9-P

1. For Long Presses in + or - keys, power level increases /decreases continuously. With a fast increase, power stops at level 9, and for a higher power another short press is needed on the + key. No beep sound is heard with fast increase / decrease.
2. Once arrived to P power level, pressing + key again does not change power level to 0. Once arrived to 0 power level, pressing - key again does not change power level to P.
3. With a zone ON at 0 power level, if the zone is hot, 0 will blink alternatively. After 10 seconds, 0 will disappear an 'H' letter will appear fixed on display.
4. When a heater is selected and '+' & '-' keys are touched at the same time, power level will go to '0' but heater will maintain selected during 10 seconds. If heater was temporized, timer will go to Off. This action can only be developed in several cases depending touch control configuration. The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

Child Lock option



This action will be done when '+' & '-' keys were touched at the same time.

Then, any time when a key will be touched, displays will show "L" during 2sec. heating remains at the same state.
To deactivate Child Lock, follow the same process explained before. Then Short beep will be heard and displays will show "n" letter. Hob will remain unlocked.

Note: An automatic child lock will produce in 15 minutes after total Switch OFF of the hob. This function will happens automatically but previously is necessary to program it. See User settings point.

Double / Triple zones

To switch ON double extension ring, associated main zone must be already ON and Indicating power level must be higher than 0.

8.1- Double zone ON

- 1st Short Press on extension key Switches ON extension ring. LED over extension key turns ON if Extension ring is ON.
 - 2nd Short Press on extension key Switches OFF extension ring. 
- Short beep each press on extension key.

8.2- Triple zone ON

- 1st Short Press on extension key Switches ON 1st extension ring. 1 LED over extension key turns ON if 1st extension ring is ON (left LED in case of triple zone, middle and only LED in case of double zone)
 - 2nd Short Press on extension key Switches ON 2nd extension ring. 2 LEDs over extension key turn ON if 1st and 2nd extension rings are ON
 - 3rd Short Press on extension key. Switches OFF 1st and 2nd extension rings. 
- Short beep each press on extension key.

Bridge function

The bridge can be enabled only when both heaters are off. One heater of the bridge has been selected, to activate bridge function touch bridge key. 

A beep sounds and the zone LED is switched on if the zone is enabled. Both bridge heaters will be selected at the same time.

Once the heaters selected, if the power level is not the desired power level, by the + - keys.

Both bridge heater displays will show same power level.

The function will finish:

- If the bridge key is touched in setting mode
- If user selects power level "0"

Overflow security

Something (an object or a liquid) is pressing any key during more than 5s. 2 Short Beep + 1 Long beep every 30s while the key is pressed. Cook-top will turn Off.  This symbol will maintain blinking while the matter persist.

Timer

Timer function can be activated with its own key.

Select the zone to be timed. Power level of the zone greater than 0. Static  is displayed in the zone being timed. "0 0" in the digits reserved for the timer.

- 1) With "+" or "-" keys, timer time can be chosen. No Beeps at time change.
- 2) Pressing continuously timer key, the timer is cancelled (goes to 00).
- 3) If timer "+" or "-" keys is maintained pressed there is quick setting.
- 4) When setting timer time, it is possible to go from "00" to "99" with "-" key, and from "99" to "00" with "+" key.
- 5) Maximum time 99 minutes.
- 6) When the time is elapsed and the hob is beeping, press any key and the alarm and digit sequence will end.
- 7) It is possible to adjust the timer time while the timer is previously running.
- 8) Power of timed zone can be modified without consequences on the timer programming.
- 9) Last minute will be displayed by seconds (For Variants only visible if we enter the timer programming while the last minute of the countdown)
- 10) Pressing the Timer key without any selected zone and when no zone is being timed, does nothing.
- 11) Pressing the Timer key without any selected zone and when many zones are being timed, the time shown in time digits changes in a rotatory way, and shows the time whose power display has the decimal point ON.
- 12) Alternatively Power (5s) and (0,5s) is displayed in the zone being timed.

Remaining time is displayed in the digits reserved for the timer. If multiple zones are timed, the smallest remaining time is displayed, and the decimal point is displayed in the corresponding zone.

Residual Heat Indicator (In radiant heaters-> calculated)

The same indicators can be used for "residual heat" indication as well. A time table must be defined on this purpose: Rest Heat time=f (power level, working time).

While a temperature on the cook top glass surface is above 65°C(theory value), this condition will be shown in the associated display, by means of an "H".

To generate a temperature above 65°C a heating element has to be in operation for certain time, this time depends on the power level. Once this time has expired, the residual heat warning will be shown when the heating element is switched off.

Automatic Safety Off

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

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

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

NOTE: while an overheating situation should occur during the operation of the highest power levels, the Hob control will automatically adjust the power level in order to protect the hob from overheating.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.

. Only products, (creams and scrapers) specifically designed for aglass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.

. Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.

. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:

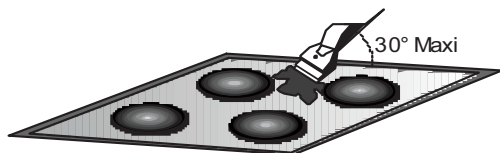
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

. The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminium or copper; these stains are difficult to remove.

7. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.

The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

Have a check made that the connection is done he control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

The cooktop is not working.

Check the condition of the fuses / circuit breakers at your location. Check to see if you are experiencing a power failure.

The cooktop has turned itself off.

The main switch (ON/OFF key) was accidentally touched or there is any object above any key. Turn the unit on again without any object about the keyboard. Enter your settings again.

Display F and numbers

If F and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table list actions you can take to correct the problem.

8. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- If the fault cannot be identified switch off the appliance - do not tamper with it - call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.



"Valid only for Cyprus"

Heater display	Fault	Action
F0	Touch control software error.	If error has occurred disconnected and connect again the cooktop to the power supply. If error persist, call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, call after-sales service.
Fc	Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters.	Wait until temperature goes down. Cook-top will automatically recovered when temperature reaches a normal value.
Ft	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
FE	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
Fb	Excessive sensitivity on any key.	See if cook-top is mounted correctly. Be sure that keys touch correctly the glass surface.
FU / FJ	Security keyboard error	This error is a keyboard auto-check. It disappears when autocheck return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FA	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FC / Fd	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
Fr	Relays security error	Any relay driver can have any problemn. Remove cook-top from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persist, call after-sale service.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendamos mantener las instrucciones de instalación y uso para consultas futuras. Antes de instalar la placa de cocción, anote el número de serie por si fuese necesario solicitar asistencia al servicio posventa.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; apague la placa de cocción y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

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

ADVERTENCIA: Si la superficie se agrieta, no toque el cristal y apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

Con el fin de evitar el riesgo de quemaduras graves, es muy recomendable mantener a los niños alejados de las zonas de cocción mientras estén funcionando, pero también cuando se apaguen mientras el indicador de calor residual siga encendido.

Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a las lámparas halógenas de la placa de cocción.

Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el

enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.

En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente.

El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados. El conductor de tierra (amarillo verdoso) debe tener una longitud superior a 10 mm por el lado del bloque de conexión. La sección de los conductores internos debe adecuarse al consumo de potencia de la placa de cocción (indicado en la etiqueta). El cable de alimentación debe ser de tipo HO5V2V2-F.

No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, en la placa de cocción. Podrían calentarse.

En las superficies calientes no deben colocarse recipientes de plástico y papel de aluminio.

Después de cada uso, es preciso limpiar un poco la placa de cocción para evitar que se acumule suciedad y grasa. La suciedad y la grasa que no se eliminan se recalentarán y se quemarán cuando se utilice de nuevo la placa de cocción, con lo que se generará humo y se desprenderán olores desagradables, sin olvidar el riesgo de propagación del fuego.

Nunca utilice vapor o aerosoles a alta presión para limpiar el electrodoméstico.

No toque las superficies calientes durante el funcionamiento o inmediatamente después del uso.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica.

Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona en la que esté cocinando. No coloque nada en el panel de control.

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

No utilice la superficie como tabla para cortar.

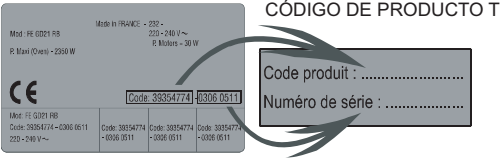
No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción. Podrían ocasionar daños si se cayesen en la placa de cocción.

No acumule objetos en la placa de cocción.

No deslice los utensilios de cocina por la placa de cocción.

No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

Placa de identificación (situada debajo de la carcasa inferior de la placa de cocción)



1. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a procedimientos específicos para eliminar y desechar de manera correcta todos los contaminantes, además de recuperar y reciclar todos los materiales.

Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- Los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos.
- Los RAEE deben entregarse en los puntos de recogida pertinentes que gestionan los municipios o las empresas autorizadas. En algunos países existe un servicio de recogida de RAEE de gran tamaño.

En muchos países se puede entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el establecimiento, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

2. INSTALACIÓN

La instalación del electrodoméstico es una operación complicada que, si no se realiza de manera correcta, puede tener graves consecuencias en la seguridad de los alimentos, los bienes materiales o las personas. Por este motivo, es competencia de profesionales cualificados, que deben llevarla a cabo con arreglo a los reglamentos técnicos.

Si se ignora este consejo y una persona no cualificada instala el electrodoméstico, el fabricante no se hará responsable de los fallos técnicos que pueda presentar, con independencia de si ocasionan o no daños materiales o lesiones a personas o animales.

Tras quitar el embalaje, asegúrese de que el electrodoméstico no esté dañado; si no es así, póngase en contacto con el establecimiento o el servicio posventa del fabricante.

Asegúrese de que los muebles en los que se instale el electrodoméstico, y demás mobiliario próximo, sean de materiales que resistan las altas temperaturas (100 °C mín.).

Asimismo, será preciso fijar el laminado para decoración con cola de alta resistencia.

El electrodoméstico puede empotrarse en un mueble en el modo “estándar” (véase figura 1) o “a ras” (véase figura 2).

La encimera en la que se instale deberá tener un grosor de 25 a 45mm

Nota: Las medidas del perímetro interno son las mismas en la instalación estándar.

Entre la placa de cocción y la pared trasera debe dejarse una distancia mínima de 55 mm; entre la placa de cocción y el mueble vertical o las paredes del lateral debe quedar al menos una separación de 150 mm. Si se instala un mueble encima de la placa de cocción, habrá que dejar una distancia mínima de 700 mm.

Cuando vaya a instalar una campana encima de la placa de cocción, consulte los requisitos específicos de la campana; en cualquier caso, la distancia entre la placa de cocción y la campana no debería ser inferior a 700 mm. (véase figura 3)

Si la parte inferior de la placa de cocción es adyacente a una zona normalmente accesible durante las operaciones de manipulación o limpieza, debe colocarse un separador 20 mm por debajo de la parte inferior de la placa de cocción. (véase figura 4)

Cuando instale un horno bajo la placa de cocción, no se necesitará separador y se tendrá que dejar una distancia mínima no inferior a 10 mm entre la parte inferior de la placa de cocción y el horno. No instale hornos sin enfriamiento bajo esta placa de cocción y respete los requisitos de instalación del horno para instalarlo (véase figura 5)

Con la placa de cocción se suministra una junta estanca al agua. Instale la junta alrededor de la parte inferior de la placa de cocción como se describe y asegúrese de que esté correctamente instalada para evitar filtraciones en los muebles sobre los que se apoya. (véase figura 6)

Fijación normal:

- Saque las abrazaderas de fijación de la bolsa de accesorios y acóplelas en la posición mostrada en el cuadro inferior. (No apriete los tornillos para bloquear las abrazaderas, ya que deberían moverse con libertad). (véase figura 7)
- Introduzca la placa de cocción en el centro del hueco.
- Gire las abrazaderas y apriételas por completo. (véase figura 8)

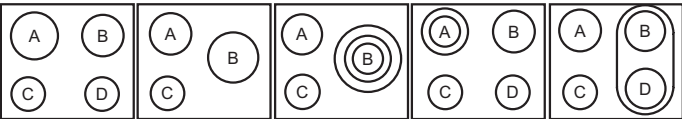
Fijación rápida: (Dependiendo del modelo)

Saque cuatro resortes de la bolsa de accesorios y acóplelos en el cuadro inferior, como se muestra en la figura. (véase figura 9)

Centre la placa de cocción e introdúzcala en el hueco. Presione los lados de la placa de cocción hasta que queda sujeta en todo el perímetro. (véase figura 10)

INSTALACIÓN A RAS Una vez que haya comprobado que la placa de cocción está en la posición correcta, utilice silicona para rellenar el espacio situado entre la encimera y la placa de cocción. Aplaste la capa de silicona con una espátula o con un dedo humedecido con agua y jabón antes de que se seque. No utilice la placa de cocción hasta que la capa de silicona se haya secado por completo. (véase figura 11)

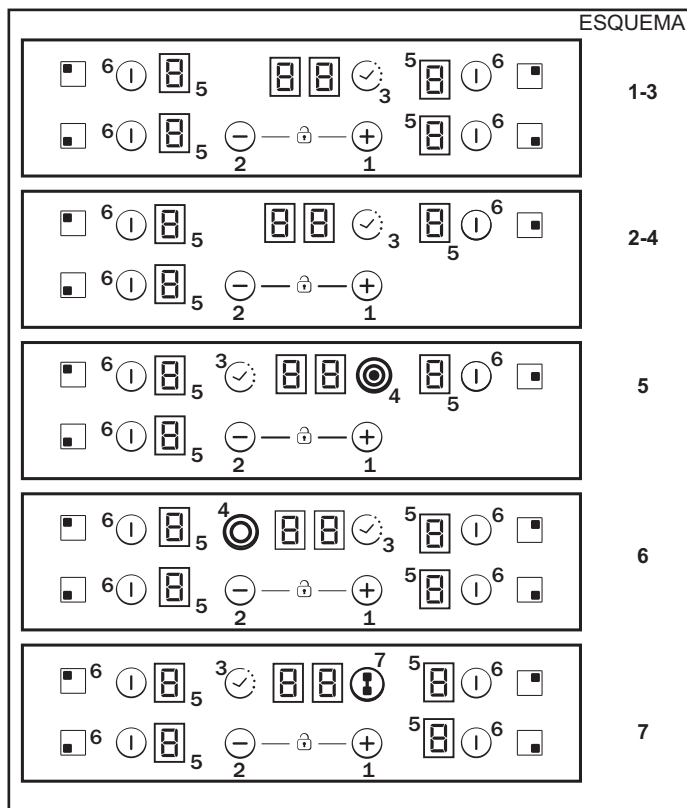
3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



ESQUEMA 1-3 ESQUEMA 2-4 ESQUEMA 5 ESQUEMA 6 ESQUEMA 7

	A	B	C	D
ESQUEMA 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 2-4	1800W	2500W	1200W	-
ESQUEMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
ESQUEMA 6	1000+1200W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 7	1800W	1800W	1200W	1800W

ESQUEMA



Según el modelo

1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. LED de zona de cocción adicional
5. Indicador de programación de zona de cocción
6. Selección de la zona
7. Puente

"La instalación debe realizarse como exigen la normativa y las directivas actuales". El fabricante no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso inadecuado o irracional del electrodoméstico.

ADVERTENCIA: El fabricante no se hace responsable de los percances que puedan producirse durante el uso de un electrodoméstico sin conexión a tierra o con conexión a tierra defectuosa, ni de las consecuencias que esto pueda originar.

Antes de llevar a cabo cualquier operación eléctrica, compruebe la tensión de alimentación en el contador de electricidad, el ajuste del disyuntor, la continuidad de la conexión a tierra de la instalación y si el fusible es adecuado.

En la conexión eléctrica a la instalación debe tenerse en cuenta la potencia nominal del electrodoméstico. La conexión debe realizarse por medio de un interruptor de corte omnipolar.

Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, tendrá que instalarse de manera que esté accesible.

El conductor amarillo/verde del cable eléctrico debe conectarse a la masa de los terminales de la red y del electrodoméstico.

Para formular preguntas sobre el cable de alimentación, diríjase al servicio posventa o a un técnico cualificado.

Si la placa de cocción dispone de cable de alimentación, este debe conectarse solamente a una toma de 220-240 V entre fase y neutro.

No obstante, es posible conectar la placa de cocción a:

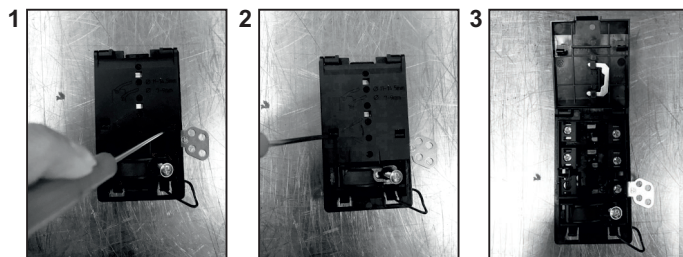
Trifásico, 220-240 V3
Trifásico, 380-415 V2N

Para realizar la nueva conexión, siga estas instrucciones:

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la instalación está protegida con un fusible adecuado y que cuenta con cables de sección suficiente para suministrar corriente al electrodoméstico.

Gire la placa de cocción para colocar la parte de cristal contra la encimera; tenga cuidado con el cristal cuando realice esta operación.

Abra la cubierta en la secuencia siguiente:



- Afloje el sujetacables "1".
- Encuentre las dos lengüetas de los laterales.
- Coloque la hoja de un destornillador plano en las lengüetas "2" y "3"; empuje hacia el interior y presione.
- Quite la tapa.

Para soltar el cable de alimentación:

- Retire los tornillos que sujetan el bloque de conexión que contiene las barras de derivación y los conductores del cable de alimentación.
- Extraiga el cable de alimentación.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:

- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.
- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.

Nota: Asegúrese de apretar los tornillos de la regleta de terminales.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:

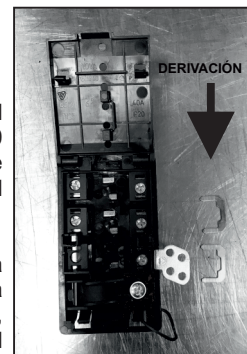
- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.

- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.

ATENCIÓN:

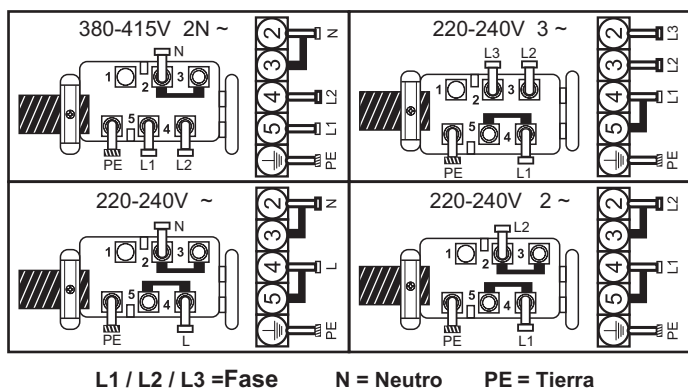
Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, conecte el conductor en función del color/código siguiente:

AZUL	Neutro	(N)
MARRÓN	Con corriente	(L)
AMARILLO VERDOSO	Tierra	(⊕)



Conexión a los terminales del bloque de conexión

	ESQUEMA "1-6"	ESQUEMA "7"
MONOFÁSICO o BIFÁSICO 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFÁSICO 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFÁSICO 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



4. CONSEJO SOBRE LOS UTENSILIOS DE COCINA

El uso de utensilios de buena calidad es fundamental para que la placa de cocción funcione de manera óptima.



• **Utilice siempre utensilios de buena calidad con base completamente plana y gruesa:** El uso de este tipo de utensilios de cocina evitará la concentración de calor en determinados puntos, lo que hace que se pegue la comida. Las ollas y sartenes de metal gruesas ofrecen una mejor distribución del calor.

• **Asegúrese de que la base de la olla o sartén esté seca:** Cuando llene los recipientes de líquido o utilice un recipiente que haya estado en el frigorífico, asegúrese de que la base esté completamente seca antes de colocarlo en la placa de cocción. De esta forma se evitará que la placa de cocción se manche.

• **Utilice recipientes cuyo diámetro cubra por completo la zona de cocción:** El recipiente no debe ser más pequeño que el área de cocción. Si es un poco más ancho, ofrecerá una eficiencia energética máxima.

ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA: La siguiente información ayuda a elegir los utensilios de cocina que ofrecen mejores resultados.

Acero inoxidable: *Muy recomendable.* Especialmente adecuado con base tipo sándwich. La base tipo sándwich combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o el cobre (conducción térmica, distribución uniforme del calor).

Aluminio: *Pesado recomendado.* Buena conductividad. Aunque a veces los residuos de aluminio se confunden con arañazos en la placa de cocción, pueden eliminarse si se limpia de inmediato. Dada su baja temperatura de fusión, no debe utilizarse aluminio delgado.

Hierro fundido: *Puede utilizarse, pero no es recomendable.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

Fondo de cobre / gres cerámico: *Pesado recomendado.* Buenos resultados, pero el cobre podría dejar residuos que parezcan arañazos. Los residuos pueden eliminarse siempre limpiando la placa de cocción de inmediato. No hay que dejar que el contenido de estas cazuelas hiervas hasta evaporarse. El metal recalentado puede

adherirse a la vitrocerámica. El cobre recalentado dejará residuos que mancharán la placa de cocción de forma permanente.

Porcelana/esmalte: Buen resultado solo con base plana, lisa y pequeña.

Vitrocerámica: *No recomendado.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

5. USO

Cómo elegir el nivel de gestión de potencia.

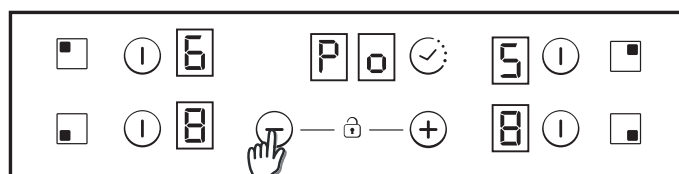
A través de la función "Gestión de energía", el usuario puede establecer la potencia máxima que puede alcanzar la placa. La función de gestión de energía solo está disponible durante los primeros 30 segundos después de encender la placa. Incluso existe la posibilidad de repetir esta configuración apagando y encendiendo el enchufe.

Al establecer la potencia máxima deseada, la placa de cocción ajusta automáticamente la distribución en las diversas zonas de cocción para que nunca se exceda este límite, con la ventaja adicional de poder gestionar simultáneamente todas las zonas sin problemas de sobrecarga. El cliente puede configurar la potencia máxima de la placa entre 2,5 kW y la potencia máxima relacionada de la placa (esto puede cambiar según el modelo) (por ejemplo, si la potencia máxima de la placa es de 7,2 kW, el nivel de potencia máxima para la configuración es de entre 2,5 kW y 7,2 kW).

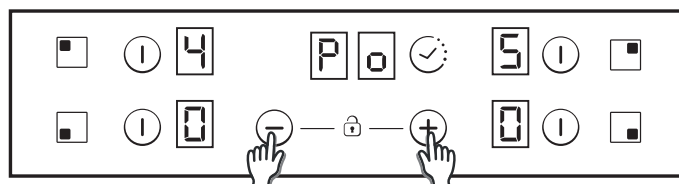
En el momento de la compra, la placa está configurada con la potencia máxima.

Después de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica, en 30 segundos puede establecer el nivel de potencia en función de los puntos que se muestran a continuación:

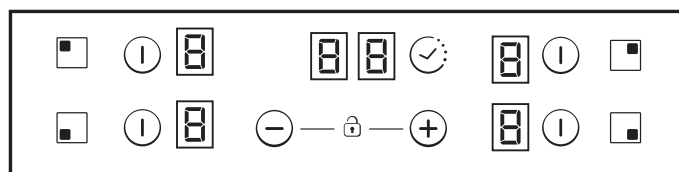
- 1 - Encienda la placa.
- 2 - Deje que el control táctil termine su proceso de inicialización.
- 3 - Antes de que pasen 30 segundos, toque durante 5 segundos la tecla "⊖".
- 4 - Después de este momento, aparecerá este mensaje en la pantalla.



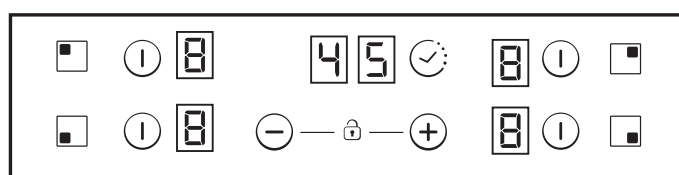
5 - Usando la tecla "Más" del TEMPORIZADOR y la tecla "Menos", puede ajustarse el valor de gestión de la potencia. En este caso, entre 6500 y 2500w. Cuando esté seleccionado el valor requerido, toque a la vez las teclas "Más" y "Menos" durante 5 segundos.



6 - Cuando ha terminado este proceso, se escuchará un largo pitido y se habrá realizado el reset. Comenzará de nuevo el proceso de puesta en marcha.

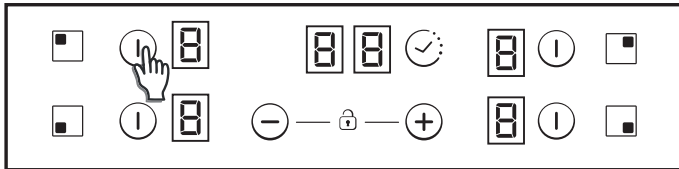


7 - Tras el proceso de puesta en marcha, en la pantalla del temporizador, se mostrará la gestión de potencia ECO.



Tras ello, el control táctil no permitirá ninguna combinación, que pueda superar este límite Eco.

Encendido/apagado de una zona de cocción



escuchará un pitido largo y el valor "0" aparecerá en la zona prevista para indicar el nivel de potencia.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.

2) Cuando haya una indicación de calor residual activa en el visualizador con potencia 0, aparecerá el valor "0" alternante.

3) La zona no se puede encender si la función de bloqueo está activa.

Para apagar una zona de cocción, tóquela durante 1,2 segundos. Se escucharán 3 pitidos cortos y el indicador de la zona prevista no mostrará nada o presentará el valor "H" cuando haya calor residual. La zona se apagará.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.

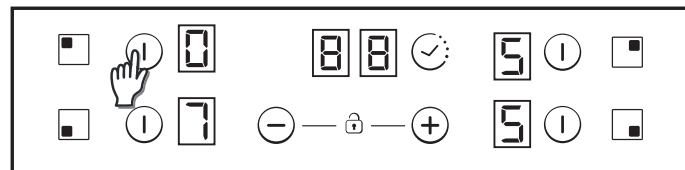
2) En el visualizador se utiliza la indicación "H" para advertir de la existencia de calor residual en una zona apagada.

3) La zona se puede apagar, aunque la función de bloqueo esté activa.

4) Si solo hay una zona de cocción activa y se apaga, se escucharán 4 pitidos cortos; esto indicará que la placa entera está apagada.

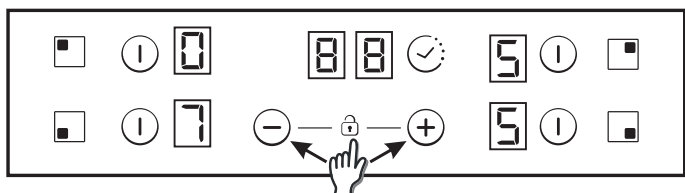
Selección de una zona

La intensidad de iluminación de las zonas seleccionadas que siguen encendidas disminuye.



Si solo hay una zona encendida, se selecciona de forma predeterminada sin necesidad de pulsar brevemente (150 ms) la tecla de selección.

Aumento/reducción del nivel de potencia



Con una breve pulsación de las teclas '+' o '-' se aumenta o se reduce la potencia del indicador de las zonas seleccionadas: 0-1-2-3...9-P

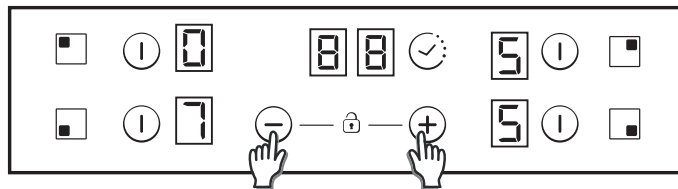
1. Con una pulsación larga de las teclas + o - se aumenta/disminuye el nivel de potencia de forma continua. Con un rápido aumento, la potencia se detiene en el nivel 9. Para que la potencia siga aumentando, se requiere otra breve pulsación de la tecla +. No se escucha ningún pitido con las operaciones de aumento/reducción rápida.

2. Una vez que se llega al nivel de potencia P, este no cambia a 0 al pulsar la tecla + de nuevo. Cuando se alcanza el nivel de potencia 0, este tampoco cambia a P si se pulsa la tecla - otra vez.

3. Con una zona encendida en el nivel de potencia 0, el valor 0 parpadea de forma alterna si todavía está caliente. Después de 10 segundos, la indicación 0 se sustituirá por la letra 'H' fija en el visualizador.

4. Cuando se seleccione una zona de cocción y se pulsen las teclas '+' y '-' de forma simultánea, el nivel de potencia cambiará a '0'. Sin embargo, la zona de cocción se mantendrá seleccionada durante 10 segundos. Si se ha programado el temporizador de la zona de cocción, este se apagará. Esta acción solo puede realizarse en varios casos dependiendo de la configuración de control táctil. Los ejemplos siguientes son meramente informativos. La experiencia personal permitirá adecuar estos ajustes en función de los gustos y los hábitos personales.

Opción de bloqueo infantil



Esta acción se realiza cuando se pulsen las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

El visualizador mostrará "L" durante 2 segundos en cuanto se pulse una tecla. El estado de la zona de cocción no cambiará.

Para desactivar el bloqueo infantil, realice el proceso que se ha descrito antes. Escuchará un pitido corto y el visualizador mostrará la letra "n". La placa de cocción permanecerá desbloqueada.

Nota: El bloqueo infantil automático se producirá en 15 minutos después de que la placa de cocción se apague por completo. Para que esta función se aplique de forma automática, primero habrá que programarla. Consulte la sección de ajustes del usuario.

Zonas dobles/triples

Para encender el anillo de extensión doble, la zona principal asociada debe estar encendida y el nivel de potencia indicado debe ser superior a 0.

8.1- Zona doble encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión se enciende cuando el anillo de extensión está encendido.

El anillo de extensión se apaga con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

8.2- Zona triple encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión 1 se enciende cuando el 1º anillo de extensión está encendido (LED izquierdo en caso de zona triple, central y solo LED en caso de zona doble).

El 2º anillo de extensión se enciende con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión. Los 2 LED de la tecla de extensión se encienden cuando los anillos de extensión 1 y 2 están encendidos.

Los anillos de extensión 1 y 2 se apagan con la 3ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

Función de puente

El puente solo puede activarse cuando ambas zonas de cocción están apagadas. Se ha seleccionado una zona de cocción del puente; pulse la tecla correspondiente para activar la función de puente.

Suena un pitido y el LED de la zona se enciende si la zona está activada.

Ambas zonas de cocción del puente se seleccionarán al mismo tiempo.

Una vez que se seleccionen las zonas de cocción, el nivel de potencia podrá seleccionarse con las teclas + - si no es el deseado.

En los visualizadores de ambas zonas de cocción del puente aparecerá el mismo nivel de potencia. La función finalizará:

- Si se pulsa la tecla de puente en el modo de ajuste
- Si el usuario selecciona el nivel de potencia "0"

Seguridad por desbordamiento

Algo (objeto o líquido) ha mantenido pulsada una tecla durante más de 5 segundos. Mientras se mantenga pulsada la tecla, sonarán 2 pitidos cortos y 1 pitido largo cada 30 segundos. La placa se apagará.

Este símbolo seguirá parpadeando mientras no se solucione la incidencia.

Temporizador

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

- 1) Con la tecla "+" o "-" se puede elegir el temporizador. No se producen pitidos al cambiar el tiempo.
 - 2) El temporizador se cancela (cambia a 00) cuando se pulsan las teclas al mismo tiempo.
 - 3) Si la tecla "+" o "-" del temporizador se mantiene pulsada durante un tiempo por determinar, se produce un ajuste rápido.
 - 4) Cuando se programa el tiempo en el temporizador, es posible pasar de "00" a "99" con la tecla "-" y de "99" a "00" con la tecla "+".
 - 5) El tiempo máximo son 99 minutos.
 - 6) Cuando transcurra el tiempo y la placa de cocción pite, pulse cualquier tecla para detener la alarma y la secuencia del indicador.
 - 7) Es posible ajustar el tiempo del temporizador mientras este está funcionando.
 - 8) La potencia de la zona de cocción temporizada se puede modificar sin que afecte a la programación del temporizador.
 - 9) Se mostrarán los segundos del último minuto (en las variantes solo está visible si el temporizador se programa durante el último minuto de la cuenta atrás).
 - 10) Si se pulsa la tecla del temporizador sin que se haya seleccionado ninguna zona, la placa no reacciona.
 - 11) Cuando se pulsa la tecla del temporizador sin seleccionar ninguna zona y en los casos en que el temporizador se aplica a muchas zonas, el tiempo mostrado en el indicador rota y aparece la indicación de tiempo cuyo visualizador de potencia tiene activado el punto (coma) decimal.
 - 12) La potencia (5 s) y (0,5 s) se muestra de forma alternativa en la zona que se está temporizando.
- En el indicador reservado para el temporizador se muestra el tiempo restante. Cuando se temporizan varias zonas al mismo tiempo, se muestra el menor tiempo restante y en la zona correspondiente aparece el punto (coma) decimal

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

Indicador de calor residual (zonas con calor radiante -> calculado)

Con la indicación de "calor residual" se pueden utilizar los mismos indicadores. Por este motivo debe definirse una tabla de tiempo: Tiempo de calentamiento restante = f (nivel de potencia, tiempo de funcionamiento).

Mientras la temperatura en la superficie de la vitrocerámica sea superior a 65 °C (valor teórico), se indicará en el visualizador correspondiente mediante la letra "H".

Para generar una temperatura por encima de 65 °C, el elemento térmico tiene que estar funcionando durante un cierto tiempo, que depende del nivel de potencia. Una vez que se acaba este tiempo y que el elemento térmico se apaga, se muestra la advertencia de calor residual.

Desconexión automática de seguridad

Si el nivel de potencia no cambia durante un tiempo predefinido, la zona de cocción se apaga de forma automática.

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

Nivel de potencia	Tiempo máx. (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: Si se produce un recalentamiento durante el funcionamiento en los niveles de potencia más altos, la placa de cocción ajustará automáticamente el nivel de potencia.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier mantenimiento en la placa de cocción, deje que se enfríe.

. Solo deben utilizarse productos (cremas y rascadores) expresamente diseñados para el uso en vitrocerámicas que están disponibles en los comercios.

. Evite derrames, ya que cualquier cosa que caiga en la superficie de la placa de cocción se quemará rápidamente y dificultará más la limpieza.

. Es recomendable mantener alejadas de la placa de cocción todas las sustancias que puedan derretirse, como los plásticos, el azúcar o los productos azucarados.

MANTENIMIENTO:

- Ponga unas cuantas gotas del producto de limpieza específico en la superficie de la placa.

- Utilice un paño suave o papel de cocina ligeramente humedecido para frotar las manchas difíciles.

- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

Si todavía queda alguna mancha difícil:

- Añada unas cuantas gotas más del producto de limpieza específico a la superficie.

- Elimine las manchas con un rascador y sujételo en un ángulo de 30° con respecto a la placa.

- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

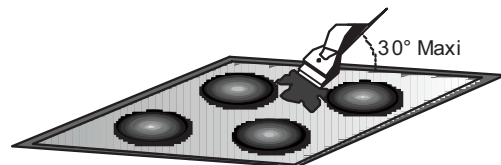
- Repita la operación si es necesario.

UNOS CUANTOS CONSEJOS:

Las operaciones de limpieza frecuentes crean una capa protectora que es fundamental para evitar rayas y desgaste. Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de utilizar la placa de cocción otra vez. Para eliminar las marcas de agua, utilice unas cuantas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Luego utilice papel absorbente y unas cuantas gotas de líquido limpiador específico.

Aunque la superficie de la vitrocerámica resiste los arañazos que producen los recipientes de base plana, siempre es mejor levantarlos para moverlos de una zona de cocción a otra.

Nota:



No utilice esponjas demasiado mojadas.

Nunca utilice cuchillos o destornilladores.

El uso de un rascador con hoja de afeitar no dañará la superficie mientras se mantenga en ángulo de 30°.

Nunca deje el rascador con hoja de afeitar al alcance de los niños.

No utilice limpiadores en polvo ni productos abrasivos nunca.

Marco de metal: Para limpiar de forma segura el marco de metal, utilice agua y jabón, enjuague y seque con un paño suave.

Los cambios de color de la superficie vitrocerámica no afectarán a su funcionamiento ni a la estabilidad de la superficie. Estas pérdidas de color se deben en su mayoría a los restos de alimentos quemados o al uso de utensilios de cocina hechos de materiales como aluminio o cobre. Estas manchas son difíciles de eliminar.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las zonas de cocción no permiten cocinar a fuego lento o sofreír
Utilice cacerolas de base plana. Si se distingue luz entre la cacerola y la placa de cocción, la zona no está transmitiendo el calor correctamente.

La base de la cacerola debería cubrir por completo el diámetro de la zona seleccionada.

La cocción es demasiado lenta

Se ha limpiado de manera incorrecta o se han utilizado cacerolas inadecuadas. Utilice utensilios con base plana solamente, que sean pesados y tengan al menos el mismo diámetro que la zona de cocción.

Pequeños arañazos o raspaduras en la superficie de cristal de la placa de cocción

Se ha limpiado de manera incorrecta o se han utilizado cacerolas con base rugosa; se han introducido granos de arena o de sal entre la placa de cocción y la base de la cacerola. Consulte la sección "LIMPIEZA". Asegúrese de que la base de las cacerolas esté limpia antes de usarlas y utilice cacerolas con base lisa solamente. Los arañazos se pueden reducir solamente si la limpieza se realiza de manera correcta.

Marcas de metal

No deslice las cacerolas de aluminio por la placa de cocción. Consulte las recomendaciones de limpieza.

Las manchas no desaparecen, aunque utilice los materiales adecuados. Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".

Marcas oscuras

Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".

Manchas ligeras en la placa de cocción

Las marcas de cacerolas de aluminio o cobre, pero también de minerales, agua o alimentos, se pueden eliminar con limpiadores en crema.

Restos de caramelizado o plástico fundido en la placa de cocción

Consulte la sección "LIMPIEZA".

La placa de cocción o ciertas zonas no funcionan

Las derivaciones no están correctamente colocadas en la regleta de terminales.

Compruebe si se ha realizado la conexión y si el panel de control

está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

La placa de cocción no se desconecta

El panel de control está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

Frecuencia de operaciones de encendido/apagado de las zonas de cocción

Los ciclos de encendido/apagado varían en función del nivel de calor necesario:

- Bajo nivel: Tiempo de funcionamiento corto
- Alto nivel: Tiempo de funcionamiento largo

La placa no funciona

Compruebe los fusibles y los disyuntores del lugar en el que se encuentra instalada. Asegúrese de que no se ha producido un corte de corriente.

La placa se ha apagado de forma autónoma

Compruebe si se ha tocado accidentalmente el interruptor principal (encendido/apagado) o si se ha situado algún objeto sobre la tecla. Encienda la unidad de nuevo sin que haya ningún objeto en el teclado. Introduzca de nuevo los ajustes.

Aparición de F y números

Si aparecen F y números en el visualizador, la unidad ha detectado una avería. En la tabla siguiente se enumeran las acciones que pueden realizarse para solucionar el problema.

8. CUIDADO POSTERIOR

Antes de avisar al técnico de servicio, compruebe lo siguiente:

— El enchufe está correctamente insertado y dispone de fusible.
Si no puede identificar el fallo, apague el electrodoméstico. — No lo manipule. — Llame al centro de asistencia posventa. El electrodoméstico se suministra con un certificado de garantía que garantiza su reparación de forma gratuita en el centro de servicio.



Indicación	Fallo	Acción
F0	Error de software de control táctil.	Si se produce este error, desconecte la placa de cocción de la corriente eléctrica y conéctela de nuevo. Si el error persiste, llame al servicio posventa. Si el error se produce de forma repentina durante el funcionamiento normal, llame al servicio posventa.
Fc	La zona de control táctil está demasiado caliente y se han apagado todas las zonas de cocción.	Espere hasta que la temperatura descienda. La placa de cocción se recuperará automáticamente cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincide con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
FE	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincide con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
Fb	Sensibilidad excesiva en cualquier tecla.	Compruebe si la placa de cocción está montada correctamente. Asegúrese de que la superficie de cristal permite una pulsación correcta de las teclas.
FU / FJ	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática por teclado. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
FA	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
FC / Fd	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
Fr	Error de seguridad de relés.	El relé puede tener algún problema. Desconecte la placa de cocción de la alimentación, espere un minuto y vuelva a encenderla. Si el error persiste, llave al servicio posventa.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

AVERTISSEMENT : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

AVERTISSEMENT, risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La

fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

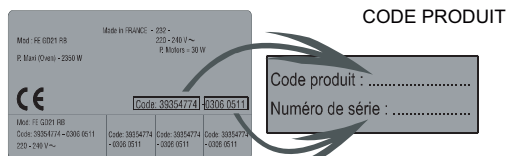
Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Plaque d'identification (située sous le caisson de la table de cuisson)



L'installation d'un four au-dessous de la table de cuisson ne requiert pas de panneau de séparation, mais la distance minimum entre la partie inférieure de la table de cuisson et le four doit être de 10 mm. Seul un four avec système de refroidissement peut être installé sous la table de cuisson, selon ses propres consignes d'installation. (voir schéma 5)

Un joint d'étanchéité à l'eau est fourni avec la table de cuisson. Posez le joint d'étanchéité bien soigneusement tout autour de la partie inférieure de la table de cuisson, comme illustré, afin d'empêcher toute fuite dans le meuble d'encastrement. (voir schéma 6)

Fixation ordinaire :

- Saisissez les pattes de fixation contenues dans le sachet de visserie et vissez-les dans la position indiquée sur le boîtier inférieur. (ne serrez pas les vis à fond pour ne pas bloquer les pattes : elles doivent rester mobiles). (voir schéma 7)

- Insérez la table de cuisson au centre du plan de découpe.
- Tournez les pattes de fixation et serrez-les à fond. (voir schéma 8)

Fixation rapide : (selon le modèle)

Saisissez quatre ressorts contenus dans le sachet de visserie et vissez-les sur le boîtier inférieur, comme illustré. (voir schéma 9)

Centrez la table de cuisson et insérez-la.

Exercez une pression sur les côtés de la table de cuisson pour qu'elle adhère à son support sur tout son périmètre. (voir schéma 10)

Installation à fleur de plan:

Vérifiez que la table de cuisson est correctement installée, puis étalez de la colle au silicone au niveau de l'interstice entre le plan de travail et la table de cuisson. Aplatissez la couche de silicone avec un racloir ou un doigt mouillé à l'eau savonneuse, avant qu'elle ne sèche.

N'utilisez pas la table de cuisson avant que la couche de silicone ne soit complètement sèche (voir schéma 11)

1. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est marqué du symbole correspondant à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base pouvant être réutilisés. Il est important de soumettre les produits DEEE à des traitements spécifiques, afin d'en retirer et éliminer tous les polluants, de manière adéquate, et d'en récupérer et recycler tous les matériaux possibles.

Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- Les produits DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères.
- Les produits DEEE doivent être remis aux points de collecte compétents gérés par la municipalité ou des sociétés autorisées. Dans de nombreux pays, les produits DEEE encombrants peuvent faire l'objet d'une collecte à domicile.

Dans de nombreux pays, lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le retirer sans frais sur la base du nouvel achat, lorsqu'il s'agit d'un équipement du même type et ayant les mêmes fonctions.

2. INSTALLATION

L'installation d'un appareil ménager est une opération compliquée qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir des conséquences négatives sur la sécurité des biens, des propriétés et des personnes. C'est pourquoi cette tâche doit être effectuée par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation technique en vigueur.

Si cette recommandation n'est pas respectée et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour des pannes techniques du produit entraînant ou non des dommages aux biens et propriétés ou des blessures aux personnes et animaux.

Après avoir retiré l'emballage de votre appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, contactez votre détaillant ou notre service après-vente.

Vérifiez que le meuble dans lequel l'appareil sera installé et tous les autres meubles à proximité de celui-ci soient construits avec des matériaux qui supportent les hautes températures (min. 100 °C).

En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Il est possible d'installer l'appareil dans un meuble encastré de façon standard (voir schéma 1) ou « au ras » (voir schéma 2).

Remarque : les dimensions du périmètre interne sont les mêmes que pour une installation standard.

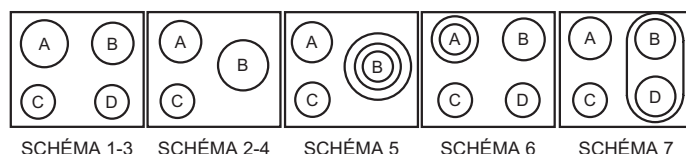
L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre 25 et 45 mm.

Laissez une distance minimum de 55 mm entre la table de cuisson et le mur du fond et de 150 mm entre la table de cuisson et le meuble vertical ou mur présent sur le côté. Pour l'installation d'un meuble au-dessus de la table de cuisson, la distance minimum requise est de 700 mm.

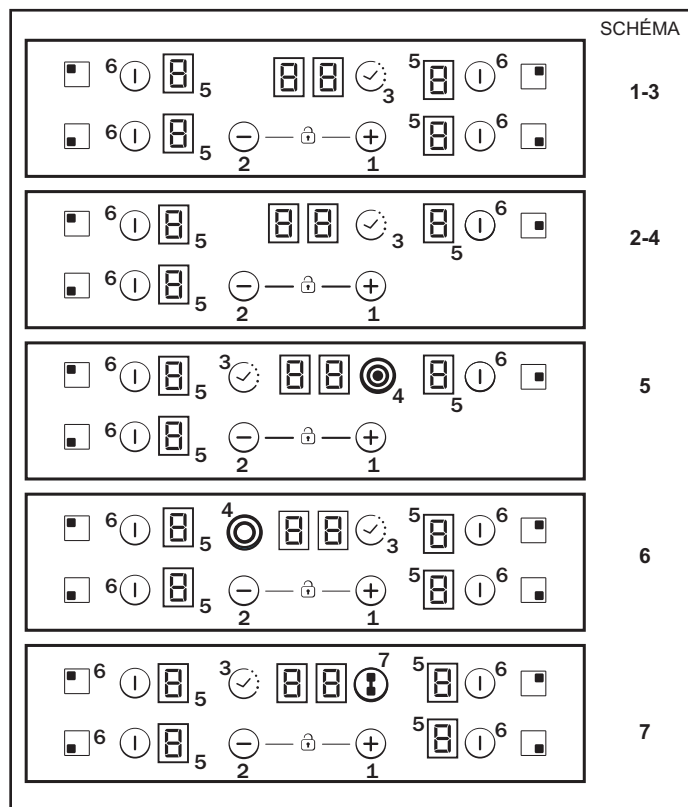
Si vous souhaitez installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les consignes d'installation de la hotte, tout en sachant que la distance minimum requise entre table de cuisson et hotte ne peut pas être inférieure à 700 mm. (voir schéma 3)

Si la partie inférieure de la table de cuisson confine avec un espace accessible pour des opérations de manutention ou de nettoyage, un panneau de séparation doit être installé 20 mm au-dessous de la table de cuisson (voir schéma 4)

3. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



	A	B	C	D
SCHÉMA 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 2-4	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
SCHÉMA 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Selon le modèle

1. « + »
2. « - »
3. Minuterie
4. LED supplémentaire zone de cuisson
5. Indicateur de programmation de la zone de cuisson
6. Sélection de la zone de cuisson
7. Pont

« L'installation doit être conforme aux normes et directives. » Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation non conforme ou non raisonnable.

AVERTISSEMENT : Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou ses conséquences pouvant être dues à l'usage d'un appareil non mis à la terre ou dont la continuité de mise à la terre est défectueuse.

Avant tout branchement électrique, vérifiez toujours la tension d'alimentation indiquée sur le compteur électrique, l'installation du coupe-circuit, la continuité de la mise à la terre de l'installation et la compatibilité du fusible.

Le branchement électrique de l'installation doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil : brancher l'appareil à l'aide d'un interrupteur bipolaire.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il convient de veiller lors de l'installation à ce que la prise reste accessible.

Le câble jaune et vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre des bornes d'alimentation et des bornes de l'appareil.

Toute question concernant le cordon d'alimentation électrique doit être adressée au service après-vente ou à un technicien qualifié.

Si la table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation, celui-ci doit obligatoirement être raccordé au secteur 220-240 V entre la phase et le neutre.

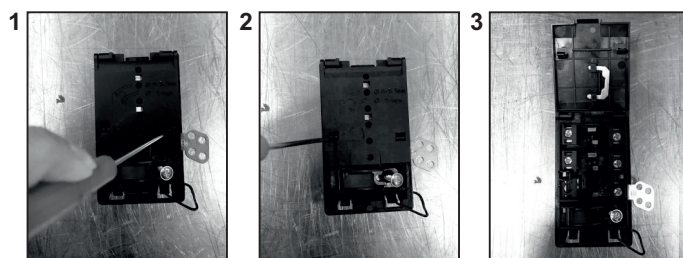
Il est toutefois possible de brancher la table de cuisson à :
Triphasés 220-240 V3
Triphasés 380-415 V2N

Pour procéder au nouveau branchement, suivez les instructions ci-dessous :

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

Ouvrez le couvercle selon les étapes suivantes :



- dévissez le serre-câble « 1 » ;
- localisez les deux pattes situées sur les côtés ;
- introduisez un tournevis plat devant les pattes « 2 » et « 3 », enfoncez et appuyez ;
- déposez le couvercle.

Pour retirer le cordon d'alimentation :

- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :

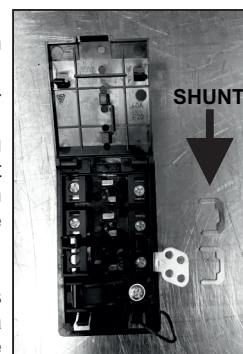
- choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découpez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;
- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :

- Choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découpez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;

- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.



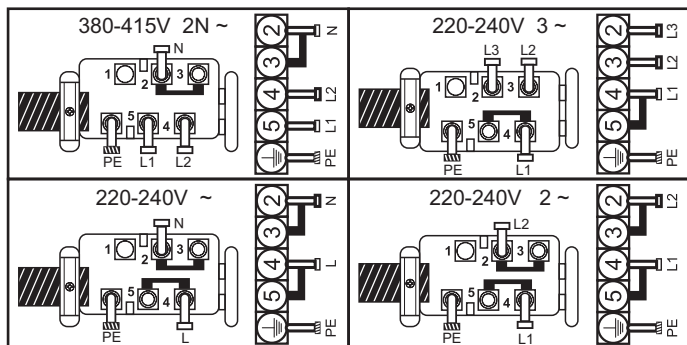
ATTENTION :

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, connectez le nouveau cordon conformément aux couleurs/codes suivants :

BLEU	Neutre	(N)
MARRON	Phase	(L)
JAUNE VERT	Terre	(⊕)

Branchement aux bornes de la plaque à bornes

	DISPOSITION "1-6"	DISPOSITION "7"
MONOPHASÉS ou BIPHASÉS 220-240 V~		
Câble HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIPHASÉS 220-240 V3~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIPHASÉS 380-415 V2N~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutre PE = Terre

4. CONSEILS CONCERNANT LES USTENSILES DE CUISINE POUR LA TABLE DE CUISSON

Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats avec votre table de cuisson.



• **Utilisez toujours des ustensiles de cuisson de qualité, aux fonds parfaitement plats et épais** : l'utilisation de ce type d'ustensiles évitera les points chauds causant l'adhérence des aliments. Les casseroles et poêles épais assurent une distribution homogène de la chaleur.

• **Assurez-vous que le dessous de la casserole ou de la poêle est sec** : lorsque vous remplissez votre casserole de liquide ou lorsque vous en utilisez une précédemment rangée au réfrigérateur, assurez-vous que le dessous est bien sec avant de le poser sur la table de cuisson. Cela évitera de tâcher la table de cuisson.

• **Utilisez des casseroles dont le diamètre est assez large pour recouvrir toute la surface du foyer** : la taille de la casserole ne doit pas être inférieure à celle du foyer. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum.

CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON - Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisson performants.

Acier inoxydable : nous le recommandons vivement. Notamment les modèles avec fond plat en sandwich. Le fond en sandwich allie les avantages de l'acier inoxydable (esthétique, durabilité et résistance) et de l'aluminium ou du cuivre (conduction thermique, distribution homogène de la chaleur).

Aluminium : nous recommandons les modèles extra-lourds. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium laissent parfois des rayures sur la table de cuisson, mais elles s'éliminent si elles sont nettoyées immédiatement.

En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.

Fonte : elle peut être utilisée, mais nous ne la recommandons pas. Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

Fond en cuivre / faïence : nous recommandons les modèles extra-lourds. Bonnes performances, mais le cuivre risque de laisser des résidus ressemblant à des rayures. Les résidus peuvent être éliminés si la table de cuisson est immédiatement nettoyée. Quoiqu'il en soit, ne laissez pas ces casseroles chauffer à vide. Le métal surchauffé risque d'adhérer aux plaques vitrocéramiques. Une casserole en cuivre surchauffée laissera une trace indélébile sur la table de cuisson.

Porcelaine / émail : bonnes performances uniquement avec un petit fond lisse et plat.

Vitrocéramique : non recommandée. Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

5. UTILISATION

Comment choisir le niveau de gestion de la puissance

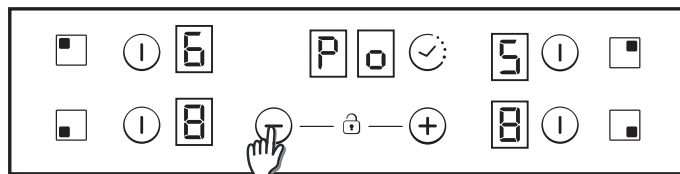
Grâce à la fonction « Gestion de la puissance », l'utilisateur peut définir la puissance maximale qui peut être atteinte par la plaque de cuisson.

La fonction de gestion de la puissance est disponible uniquement durant les 30 premières secondes suivant l'activation de la plaque de cuisson. Il existe également la possibilité de répéter ce réglage en débranchant et rebranchant la prise électrique.

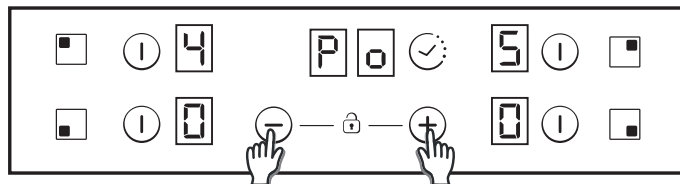
En réglant la puissance maximale souhaitée, la plaque de cuisson ajuste automatiquement la distribution de la puissance dans les différentes zones de cuisson afin de ne jamais dépasser la limite ; cela permet également de gérer simultanément toutes les zones de cuisson sans problème de surcharge.

Le client peut définir la puissance maximale de la plaque de cuisson entre 2,5 kW et la puissance maximale relative de la plaque de cuisson (peut varier en fonction du modèle). (Par exemple, si la puissance maximale de la plaque de cuisson est de 7,2 kW, le niveau de puissance maximale du réglage est compris entre 2,5 kW et 7,2 kW). Au moment de l'achat, la plaque de cuisson est définie sur la puissance maximale. Après avoir branché l'appareil sur l'alimentation électrique, vous avez 30 secondes pour régler le niveau de puissance en vous basant sur les points indiqués ci-dessous :

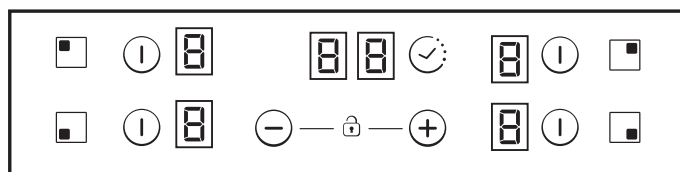
- 1 - Activez la plaque de cuisson
- 2 - Laissez la commande tactile finir son processus d'initialisation
- 3 - Avant que 30 secondes s'écoulent touchez pendant 5 secondes la touche Moins (⊖)
- 4 - Ensuite ce message s'affiche.



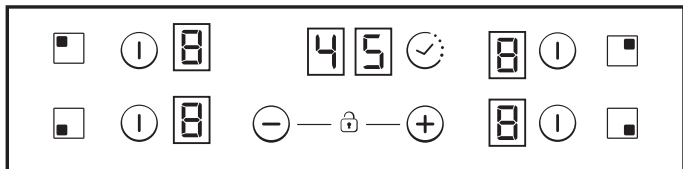
- 5 - Avec les touches Plus et Moins vous pouvez régler la valeur de la gestion de la puissance. Dans cet exemple entre 6500 2500w. Lorsque la valeur voulue est sélectionnée, touchez en même temps les touches Plus et Moins pendant 5 secondes.



- 6 - Au terme de ce processus un long bip retentit et une remise à zéro est faite. Le processus de démarrage sera généré à nouveau.

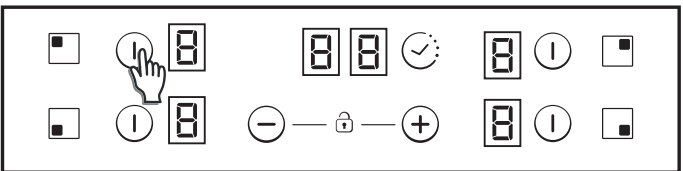


7 - Après le processus de démarrage, Gestion de puissance ECO s'affichera sur l'écran de la minuterie.



Par la suite, la commande tactile ne permettra plus de combinaison dépassant cette limite Eco.

Allumer/Éteindre un foyer de cuisson



Pour allumer un foyer de cuisson, touchez la zone de commande correspondante pendant 400 ms. Un long bip retentit et le chiffre « 0 » s'affiche pour cette zone, indiquant le niveau de chauffe.

1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de cette zone retentit.

2) S'il y a présence de chaleur résiduelle avec niveau de chauffe égal à « 0 », ce « 0 » clignote.

3) Si la fonction de verrouillage est activée, vous ne pouvez activer de zone de cuisson.

Pour éteindre un foyer, touchez sa zone de commande pendant 1,2s. Trois bips sonores retentissent et, s'il y a chaleur résiduelle, la lettre « H » s'affiche. La zone de commande du foyer est alors éteinte.

1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de la zone de commande retentit.

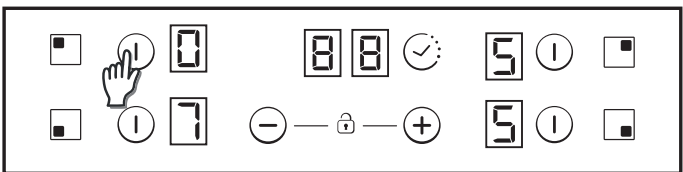
2) S'il y a chaleur résiduelle, mais que la zone de commande est éteinte, la lettre « H » s'affiche.

3) Même si la fonction de verrouillage est activée, vous pouvez éteindre une zone de commande.

4) Si un seul foyer de cuisson est activé et que celui-ci est ensuite éteint, 4 bips sonores retentissent pour indiquer que tout le plan de cuisson est éteint.

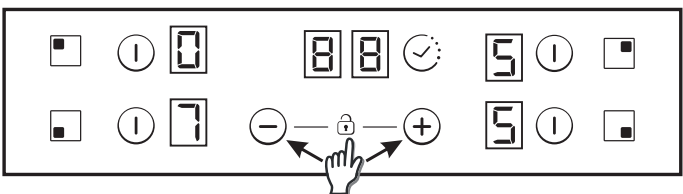
Sélection d'une zone de commande

Quand cette zone est allumée, une intensité lumineuse moindre apparaît en correspondance des zones de commande déjà allumées, mais non sélectionnées.



Si une seule zone de commande est allumée, celle-ci est sélectionnée par défaut, sans qu'il soit nécessaire d'exercer une pression (de 150 ms) sur la touche de commande.

Augmenter/Diminuer le niveau de chauffe.



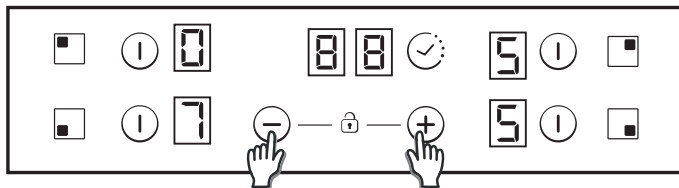
En appuyant brièvement sur « + » ou « - », vous augmentez ou diminuez le niveau de chauffe de la zone sélectionnée : 0 - 1 - 2 - 3 - ... - 9 - P

1. En appuyant plus longuement sur « + » ou « - », le niveau de chauffe augmente ou diminue de manière continue. L'augmentation rapide du niveau de chauffe atteint le niveau 9 et pour un niveau encore plus élevé, appuyez brièvement sur la touche « + ». Aucun bip ne retentit avec l'augmentation ou la diminution rapide du niveau de chauffe.

2. Une fois sur « P », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « + », cela ne ramène pas le niveau de réglage à « 0 ». De même, une fois sur « 0 », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « - », cela ne ramène pas le niveau de réglage sur « P ».

3. Si une zone de commande est activée avec réglage sur « 0 » et qu'il y a chaleur résiduelle, le « 0 » clignote. 10 secondes après, le « 0 » disparaît et la lettre « H » fixe s'affiche.

Option verrouillage enfant



Cette action est activée en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Ensuite, chaque fois qu'on appuie sur une touche, les lettres "Lo" s'affichent pendant 2 secondes et le niveau de chauffe reste le même.

Pour désactiver le verrouillage enfant, suivre la même procédure que celle indiquée plus haut. Ensuite, un bip retentit et l'écran affiche la lettre « n ». La table de cuisson n'est plus verrouillée.

Remarque : Le verrouillage enfant est automatiquement activé 15 minutes après l'arrêt total de la table de cuisson.

Doubler/Tripler la zone de cuisson

Pour activer l'élargissement double de la zone de cuisson, la zone principale associée doit déjà être allumée à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

8.1-Allumage de la zone double de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui activera l'élargissement du foyer de cuisson. Le LED de la touche d'élargissement affiche ON si l'élargissement du foyer de cuisson est activé.

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la [] la touche d'élargissement qui éteint l'élargissement du foyer de cuisson. Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

8.2-Allumage de la zone triple de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui allumera le 1er élargissement du foyer de cuisson. L'un des LED de la touche d'élargissement affiche ON si le 1er élargissement du foyer de cuisson est activé (LED côté gauche pour un foyer triple de cuisson, LED du milieu, le seul existant, pour un foyer double de cuisson).

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui active le deuxième élargissement du foyer de cuisson. Deux LED de la touche d'élargissement du foyer s'allument si le 1er et le 2e élargissement du foyer de cuisson sont allumés.

Appuyez une troisième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint le 1er et le 2e élargissement du foyer de cuisson. []

Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

Fonction de pont

La fonction de pont ne peut être activée que lorsque les deux foyers sont éteints. L'un des foyers du pont a été sélectionné ; pour activer la fonction de pont appuyez sur la touche pont. []

Un bip retentit et le LED de la zone s'allume si la zone de commande est activée.

Les deux foyers du pont sont activés en même temps.

Une fois que les deux foyers sont activés, vous pouvez régler le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « + » et « - ».

Les deux foyers du pont affiche le même niveau de chauffe. Arrêt de la fonction :

- en appuyant sur la touche fonction de pont en mode de paramétrage.

- Si l'utilisateur règle le niveau de chauffe sur « 0 ».

Sécurité débordement

Un objet ou un liquide fait pression sur une ou plusieurs touches pendant plus de 5 s. 2 bips retentissent suivis d'un long bip toutes les 30 s, aussi longtemps que la ou les touches subissent telle pression. La table de cuisson s'éteint. L'affichage "F1" ou "F2" clignote tant que ce problème persiste.

Minuterie

La fonction de temporisation est activée en appuyant sur la touche correspondante ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Dans les deux cas, il faut qu'un foyer ait été sélectionné à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

Deux options possibles :

Choisissez la zone que vous voulez temporiser. Le niveau de chauffe doit être supérieur à « 0 ». Le symbole  statique s'affiche en correspondance de la zone choisie pour la temporisation. Les chiffres « 00 » s'affichent en correspondance de la fonction de temporisation.

1) Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour choisir la durée de temporisation. Aucun bip ne retentit lorsque vous changez cette durée.

2) En maintenant la touche de temporisation appuyée, la temporisation est annulée (elle affiche 00).

3) En maintenant les touches « + » ou « - » de la minuterie appuyées, vous effectuez un réglage rapide.

4) Pour régler la minuterie, la touche « - » permet d'aller de « 00 » à « 99 » et la touche « + » de « 99 » à « 00 ».

5) Durée maximum 99 minutes.

6) Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson commence à sonner : appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme.

7) Il est possible de modifier la valeur de la minuterie alors même qu'il est déjà en fonction.

8) Le niveau de chauffe des zones temporisées peut être modifié sans conséquences pour le réglage la minuterie.

9) La dernière minute s'affichera en secondes (sur certaines versions visible uniquement si vous entrez dans la programmation la minuterie pendant la dernière minute du compte à rebours).

10) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand aucune zone n'est temporisée, cela n'a pas de suite.

11) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand plusieurs zones sont temporisées, la durée indiquée change dans le sens des aiguilles d'une montre et indique la durée de l'affichage dont le point des décimales est activé.

12) Sinon l'affichage du niveau de puissance du foyer temporisé alterne entre niveau de puissance (5s) et le symbole  (0,5s).

Le compte à rebours s'affiche dans les espaces d'affichage de la temporisation. Si plusieurs zones sont temporisées, c'est la valeur la plus petite du compte à rebours qui s'affiche et les décimales s'affichent en correspondance de la zone concernée.

Indicateur de chaleur résiduelle (pour les foyers à rayonnement -> calculé)

De même, on peut utiliser les mêmes indicateurs pour montrer la « chaleur résiduelle ». Un tableau des durées est défini dans ce but : Durée de chaleur résiduelle = f (niveau de chauffe, durée de fonctionnement).

Quand la température sur le plan de cuisson vitrocéramique est égale à environ 65 °C (valeur théorique), cette condition est indiquée par un « H » s'affichant en correspondance du foyer concerné.

Pour générer une température supérieure à 65 °C, tel foyer doit fonctionner depuis un certain temps et cette durée dépend du niveau de chauffe. Une fois ce temps écoulé, l'avertissement de chaleur résiduelle s'affiche au moment où le foyer est éteint.

Arrêt automatique

Si le niveau de chauffe ne change pas pendant un certain temps prédéterminé, il y a arrêt automatique du foyer correspondant.

La durée maximale de fonctionnement d'un foyer dépend du niveau de chauffe réglé.

Niveau de chauffe	Durée max. (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

REMARQUE : s'il y a risque de surchauffe dû à l'activation du niveau de chauffe maximum, la table de cuisson règle automatiquement son niveau de chauffe pour se protéger.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.

. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.

. Évitez les débordements, car toute substance se renversant sur la table de cuisson brûle rapidement et rendra le nettoyage plus difficile.

. Nous recommandons d'éviter d'utiliser des substances risquant de fondre (plastique, sucre, produits à base de sucre) à proximité de la table de cuisson.

ENTRETIEN :

- Versez quelques gouttes d'un détergent spécifique sur la table de cuisson.

- Frottez les taches tenaces à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant légèrement humide.

- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si des taches subsistent :

- Versez quelques gouttes supplémentaires de détergent spécifique sur la table de cuisson.

- Grattez à l'aide d'un racleur en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à disparition de la tache.

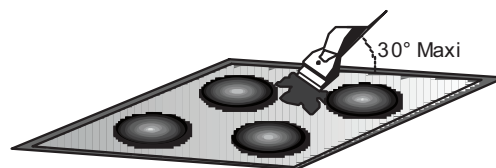
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

- Recommencez si nécessaire.

QUELQUES CONSEILS :

Le nettoyage fréquent crée une couche protectrice essentielle pour éviter les rayures et l'usure de la table de cuisson. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est propre avant de la réutiliser. Pour éliminer les traces d'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes de détergent spécifique.

N.B.:



Ne pas utiliser d'éponge trop humide.

Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.

Un racleur équipé d'une lame de rasoir n'endommage pas la surface, tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.

Ne pas laisser le racleur avec lame de rasoir à la portée des enfants.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudre à rincer.

Bordure métallique : Pour nettoyer la bordure métallique en toute sécurité, lavez à l'eau et au savon, rincez, puis séchez avec un chiffon doux.

Toute variation de la couleur du verre vitrocéramique n'a pas d'influence sur son fonctionnement, ni sur la solidité de sa surface. Les variations de couleur sont pour la plupart dues à des résidus alimentaires brûlés ou à des ustensiles de cuisine en aluminium ou en cuivre (ces dernières sont difficiles à éliminer).

7. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Les zones de cuisson ne permettent pas de faire mijoter ou ne font frire qu'à petit feu

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat. Si de la lumière passe entre la casserole et la table de cuisson, la zone de cuisson ne peut pas correctement transmettre la chaleur.

Le fond de casserole doit couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.

La cuisson est trop lente

Les casseroles utilisées ne sont pas adaptées. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat, lourd et dont le diamètre est au moins égal à celui de la zone de cuisson.

Petites rayures ou traces d'abrasion sur la surface vitrocéramique

Nettoyage inadapté ou utilisation de casseroles à fond non lisse ; particules, telles que des grains de sable ou du sel, entre la plaque de cuisson et le fond de la casserole. Consultez le chapitre « NETTOYAGE ». Assurez-vous que le fond des casseroles est propre avant de vous en servir et utilisez uniquement des casseroles à fond lisse. Vous pouvez réduire le nombre de rayures par un nettoyage soigné.

Traces de métal

Ne faites pas glisser les casseroles en aluminium sur la surface vitrocéramique. Reportez-vous aux recommandations de nettoyage. Vous utilisez le bon matériel, mais les taches persistent. Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Taches foncées

Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Zones claires sur la table de cuisson

Il s'agit peut-être de traces de casseroles en aluminium ou en cuivre, ou encore de dépôts minéraux, d'eau ou d'aliments : vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent en crème.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table de cuisson

Consultez le chapitre « NETTOYAGE ».

La table de cuisson ou certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.

Les shunts ne sont pas bien positionnés sur le bornier.

Faites vérifier que la connexion est conforme et contrôlez que le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

La table de cuisson ne s'arrête pas.

Le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

Fréquence des cycles de marche-arrêt des zones de cuisson

Les cycles de marche-arrêt varient en fonction du niveau de chaleur requis :

- niveau faible : temps d'activité court,

- niveau élevé : temps d'activité long.

Le plan de cuisson ne fonctionne pas.

Contrôlez l'état des fusibles et du disjoncteur de votre circuit électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant.

Le plan de cuisson s'est éteint.

Le commutateur principal (touche ON/OFF) a été actionné accidentellement ou un objet quelconque est présent sur une ou plusieurs touches. Éliminez le ou les objets présents sur le panneau de commande. Saisissez à nouveau vos paramètres de réglage.

La lettre « F » et des chiffres sont affichés

Si un « F » et des chiffres s'affichent, votre appareil a détecté une défaillance. Le tableau suivant vous indique les actions possibles de résolution du problème.

8. SERVICE APRES VENTE

Avant de faire appel à un technicien SAV, veuillez vérifier les points suivants :

- la prise est correctement branchée et le fusible est en bon état ;

Si vous ne parvenez pas à identifier l'erreur, éteignez l'appareil. Ne le modifiez pas. Appelez le centre SAV. L'appareil est fourni avec certificat de garantie, qui vous assure une réparation gratuite au centre SAV.

Affichage foyer de cuisson	Problème	Solution
F0	Erreur du logiciel de commande tactile	Si une erreur s'est produite, débranchez puis rebranchez le câble d'alimentation. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
Fc	La zone de commande tactile est trop chaude, ce qui a désactivé tous les foyers de cuisson.	Attendez que la température ait chuté. La table de cuisson se remettra en marche dès que la température sera redevenue normale.
Ft	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.
FE	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.
Fb	Sensibilité excessive de toutes les touches.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement montée. Contrôlez que les touches sont bien au contact de la plaque en verre vitrocéramique.
FU / FJ	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du clavier. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FA	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FC / Fd	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
Fr	Erreur sécurité des relais	Les pilotes de relais sont susceptibles d'une multitude de problèmes. Coupez l'alimentation de la table de cuisson pendant une minute, puis rebranchez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.

SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen, diese Anleitung für die Montage sowie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Notieren Sie sich vor der Montage des Kochfelds die Seriennummer für den Fall, dass Sie die Hilfe des Kundendienstes in Anspruch nehmen müssen.

WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten oder permanent beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf den Kochflächen ab.

WARNUNG: Falls die Oberfläche zerbrochen ist, dürfen Sie das Glas keinesfalls anfassen. Schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.

ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochzonen fernzuhalten, wenn diese in Betrieb sind oder nachdem sie ausgeschaltet wurden, solange die Restwärmanzeige noch aktiv ist, um die Gefahr schwerer Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

Vermeiden Sie es, in die Halogenlampelemente des Kochfelds (sofern vorhanden) zu blicken.

Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal

durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller, seinen Wartungstechniker oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss auf der Klemmleiste länger als 10 mm sein. Der interne Leiterabschnitt muss für die (auf dem Typenschild angegebene) vom Kochfeld absorbierte Leistung ausgelegt sein. Das Stromkabel muss vom Typ HO5V2V2-F sein.

Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden. Sie könnten heiß werden.

Auf den Kochzonen dürfen weder Aluminiumfolie noch Kunststoffschalen abgelegt werden.

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit sich kein Schmutz und Fett ablagert. Andernfalls werden solche Reste bei der nächsten Benutzung erhitzt und können verbrennen, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen, schlimmstenfalls sogar zur Brandentwicklung führen kann.

Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampf- oder Hochdruckspray.

Während des Betriebs sowie für eine gewisse Zeit danach dürfen die Kochzonen nicht berührt werden.

Lebensmittel dürfen keinesfalls direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld gegart werden.

Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds. Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

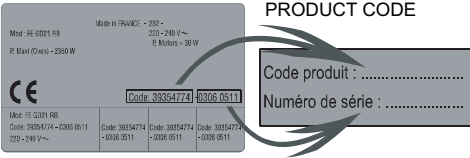
Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen könnten Sie das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schieben Sie Kochtöpfe nicht über das Kochfeld.

Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

Typenschild (am Gehäuseunterteil des Kochfelds angebracht)



Falls unter dem Kochfeld ein Ofen installiert wird, darf die Abtrennung nicht angebracht werden, und der Mindestabstand zwischen dem unteren Teil des Kochfelds und dem Ofen darf nicht kleiner als 10 mm sein. Unter diesem Kochfeld darf kein ungekühlter Ofen installiert werden. Bei der Montage sind die Installationsanforderungen des Ofens zu berücksichtigen. (Siehe Abbildung 5)

Zum Lieferumfang des Kochfelds gehört eine wasserundurchlässige Abdichtung. Bringen Sie die Abdichtung wie beschrieben um das Unterteil herum an und achten Sie darauf, dass sie korrekt sitzt, damit keine Flüssigkeiten in die tragenden Möbelstücke eindringen können. (Siehe Abbildung 6)

1. UMWELTSCHUTZ



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifischen Behandlungen zu unterziehen, um alle Schadstoffe zu entfernen und ordnungsgemäß zu entsorgen sowie alle Materialien zu recyceln. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen den entsprechenden Sammelstellen der Gemeinde oder davon registrierten Unternehmen übergeben. In vielen Ländern kann es für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezielle Sammelstellen geben. In vielen Ländern können beim Kauf eines neuen Geräts Altgeräte an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät demselben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

2. INSTALLATION

Die Montage eines Haushaltsgeräts kann ein komplexer Vorgang sein, der bei unsachgemäßer Ausführung ernsthafte Folgen für die Sicherheit von Gütern, Sachwerten oder Personen haben kann. Aus diesem Grund muss diese Arbeit von einer professionell geschulten Person und in Übereinstimmung mit den geltenden technischen Vorschriften durchgeführt werden. Sollte dieser Hinweis ignoriert und die Montage durch eine unqualifizierte Person durchgeführt werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung für den technisch bedingten Ausfall des Produkts ab, unabhängig davon, ob dieser Ausfall Schäden an Gütern oder Sachwerten oder Verletzungen von Personen oder Tieren nach sich zieht. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unbeschädigt ist. Andernfalls wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder den Kundendienst des Herstellers. Achten Sie darauf, dass der Einrichtungsgegenstand, in das Kochfeld eingebaut wird, sowie sonstiges angrenzendes Mobiliar aus Materialien besteht, das hohen Temperaturen (min. 100 °C) widerstehen kann. Darüber hinaus müssen alle dekorativen Lamine mit hitzebeständigem Kleber befestigt sein. Das Gerät kann auf standardmäßige (Siehe Abbildung 1) oder bündige (Siehe Abbildung 2) Art eingebaut werden.

Die Arbeitsplatte sollte zwischen 25 mm und 45 mm dick sein.

Hinweis: Der Innendurchmesser ist derselbe wie bei der Standardinstallation.

Lassen Sie mindestens 55 mm Abstand zwischen Kochfeld und Rückwand sowie mindestens 150 mm Abstand zwischen Kochfeld und vertikalen Möbeln oder Wänden an der Lateralseite. Über dem Kochfeld angebrachte Einrichtungsgegenstände müssen einen Abstand von mindestens 700 mm haben. Falls über dem Kochfeld eine Haube installiert werden soll, beachten Sie bitte die entsprechenden Installationsanforderungen. In jedem Fall darf der Abstand zwischen Kochfeld und Haube jedoch nicht geringer als 700 mm sein. (Siehe Abbildung 3)

Falls die untere Fläche des Kochfelds an einen Bereich grenzt, der beim Hantieren oder Reinigen normalerweise zugänglich ist, ist unter dem Unterteil des Kochfelds eine Abtrennung von 20 mm vorzusehen. (Siehe Abbildung 4)

Normal Befestigung:

- Nehmen Sie die Befestigungsclips aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie an der am Unterkasten markierten Position fest. (Ziehen Sie die Schrauben nur so fest an, dass sich die Clips noch frei bewegen können.) (Siehe Abbildung 7)
- Setzen Sie das Kochfeld in die Mitte der Aussparung ein.
- Drehen Sie die Clips und ziehen Sie sie vollständig fest. (Siehe Abbildung 8)

Schnellbefestigung: (Je nach Modell)

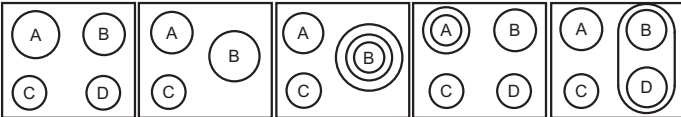
Nehmen Sie vier Federn aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie wie in der Abbildung gezeigt am Unterkasten fest. (Siehe Abbildung 9)

Zentrieren Sie das Kochfeld und setzen Sie es ein. Drücken Sie auf die Seiten des Kochfelds, bis es am gesamten Umfang aufliegt. (Siehe Abbildung 10)

FLÄCHENBÜNDIGE INSTALLATION

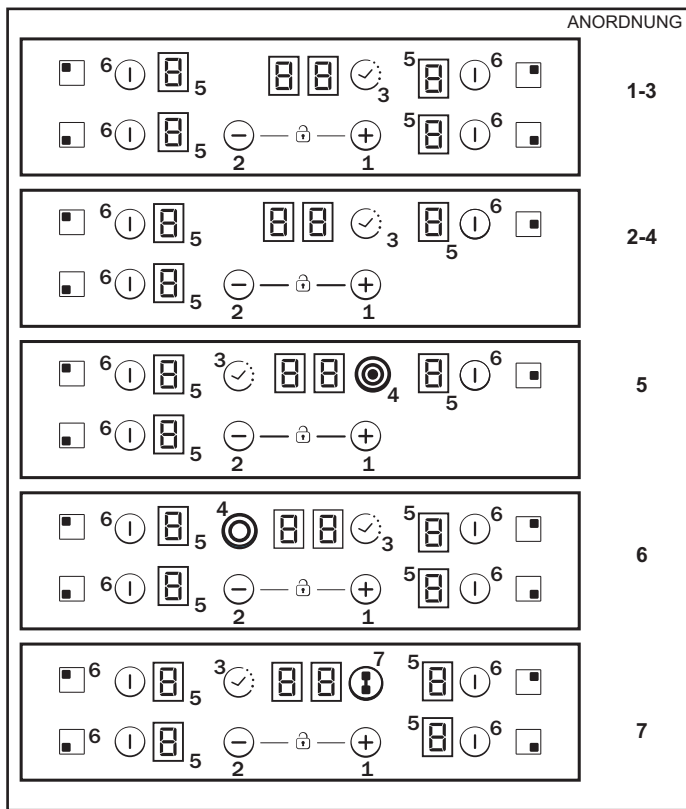
Nachdem Sie überprüft haben, dass das Kochfeld korrekt positioniert ist, füllen Sie den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld mit Silikonkleber. Glätten Sie die Silikonschicht mit einem Schaber oder einem Finger und etwas Seifenlauge, bevor es aushärtet. Benutzen Sie das Kochfeld erst, wenn die Silikonschicht ausgehärtet ist. (Siehe Abbildung 11)

3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



ANORDNUNG 1-3 ANORDNUNG 2-4 ANORDNUNG 5 ANORDNUNG 6 ANORDNUNG 7

	A	B	C	D
ANORDNUNG 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
ANORDNUNG 2-4	1800W	2500W	1200W	-
ANORDNUNG 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
ANORDNUNG 6	1000+1200 W	1800W	1200W	1200W
ANORDNUNG 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Je nach Modell

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Zusätzliche Kochzonen-LED
5. Kochzonen-Programmieranzeige
6. Kochzonenauswahl
7. Brücke

Die Montage muss den geltenden Richtlinien entsprechen.“ Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die sich auf eine ungeeignete oder unsachgemäße Benutzung zurückführen lassen.

WARNUNG: Der Hersteller haftet nicht für Vorkommnisse oder deren Folgen, die möglicherweise bei der Benutzung eines Geräts auftreten, das nicht an Masse angeschlossen ist oder eine fehlerhafte Masseverbindung aufweist.

Überprüfen Sie vor dem elektrischen Betrieb stets die auf dem Stromzähler angegebene Versorgungsspannung, die Einstellung des Trennschalters, die Durchgängigkeit der Masseverbindung zum Gerät und die Eignung der Sicherung.

Der elektrische Anschluss der Installation muss in Übereinstimmung mit der Nennleistung des Geräts erfolgen. Dies sollte über einen allpoligen Trennschalter erfolgen.

Falls das Gerät eine Steckdose hat, muss diese so installiert sein, dass sie jederzeit zugänglich ist.

Der gelb-grüne Leiter des Netzkabels muss mit Masse sowohl an der Netzstromversorgung als auch an den Geräteanschlüssen verbunden werden.

Bei Fragen zum Netzkabel wenden Sie bitte an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker.

Das Kochfeld hat ein Netzkabel, mit dem es nur an eine Spannungsversorgung mit 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen werden kann..

Das Kochfeld kann auch wie folgt angeschlossen werden:

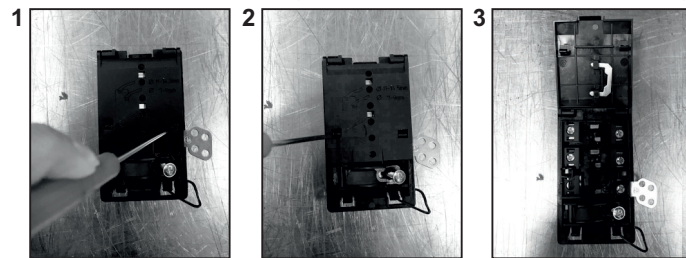
- 3 Phasen 220-240 V3
- 3 Phasen 380-415 V2N

Für den neuen Anschluss sind folgende Anweisungen zu beachten:

Achten Sie vor dem Herstellen des Anschlusses darauf, dass das Gerät durch eine geeignete Sicherung geschützt ist und die Anschlussleitungen für eine normale Versorgung des Geräts ausgelegt sind.

Legen Sie das Kochfeld mit der Glasseite auf die Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Glas geschützt ist.

Öffnen Sie die Abdeckung in der nachstehenden Reihenfolge:



- Schrauben Sie die Kabelklemme „1“ los.
- Innen befinden sich zwei seitliche Laschen.
- Setzen Sie einen Schlitzschraubendreher vorn an jeder Lasche an („2“ und „3“) und drücken Sie.
- Entfernen Sie die Abdeckung.

Netzkabel entfernen:

- Lösen Sie die Schrauben des Klemmenblocks mit den Abzweigspannen und den Leitern des Netzkabels.
- Ziehen Sie das Netzkabel heraus.

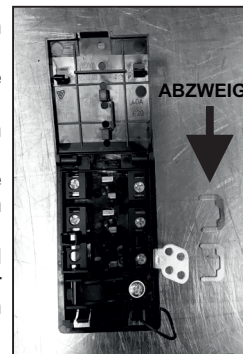
Einen neuen Anschluss herstellen:

- Nehmen Sie ein Netzkabel, das den Angaben in der Tabelle entspricht.
- Führen Sie das Netzkabel in die Klemme ein.
- Entfernen Sie 10 mm der Isolierung an jedem Leiterende des Netzkabels; berücksichtigen Sie dabei die erforderliche Länge des Kabels für den Anschluss am Klemmenblock.
- Schließen Sie die Leiter entsprechend der jeweiligen Installation und mit Hilfe der zuvor beiseitegelegten Abzweigspannen wie in der Tabelle gezeigt an.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
- Schrauben Sie die Kabelklemme wieder fest.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Schrauben der Klemmleiste fest angezogen sind.

Einen neuen Anschluss herstellen:

- Nehmen Sie ein Netzkabel, das den Angaben in der Tabelle entspricht.
- Führen Sie das Netzkabel in die Klemme ein.
- Entfernen Sie 10 mm der Isolierung an jedem Leiterende des Netzkabels; berücksichtigen Sie dabei die erforderliche Länge des Kabels für den Anschluss am Klemmenblock.
- Schließen Sie die Leiter entsprechend der jeweiligen Installation und mit Hilfe der zuvor beiseitegelegten Abzweigspannen wie in der Tabelle gezeigt an.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.



- Schrauben Sie die Kabelklemme wieder fest.

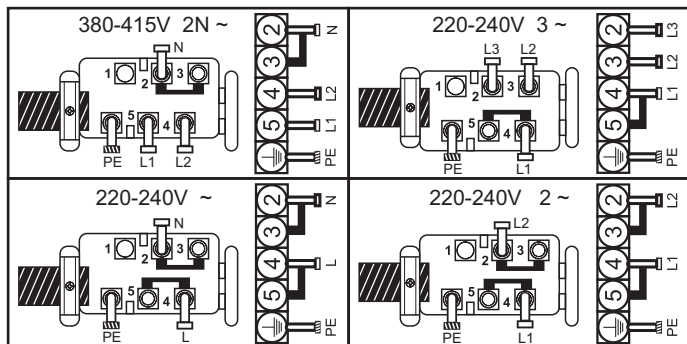
ACHTUNG:

Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, schließen Sie die Leiter entsprechend folgendem Farbcode an:

BLAU	Nullleiter	(N)
BRAUN	Spannungsführend	(L)
GELB GRÜN	Masse	(⊥)

Anschluss an den Klemmen des Klemmenblocks

	ANORDNUNG "1-6"	ANORDNUNG "7"
EINPHASIG oder ZWEIPHASIG 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
DREIPHASIG 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
DREIPHASIG 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Nullleiter PE = Masse

4. TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR

Voraussetzung für eine optimale Nutzung Ihres Kochfelds ist die Verwendung hochwertigen Kochgeschirrs.



• **Benutzen Sie stets qualitativ gutes Kochgeschirr mit einem absolut planen und dicken Boden:** Diese Art von Kochgeschirr hat keine so genannten „Hot Spots“, die ein Anhaften des Garguts verursachen. Metalltöpfe und -pfannen mit einem dicken Boden sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

• **Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfs oder der Pfanne trocken ist:** wenn Sie Kochgeschirr mit Flüssigkeit füllen oder Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank stand, müssen Sie darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen. So vermeiden Sie eine Verschmutzung des Kochfelds.

• **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser der jeweiligen Kochzone entspricht:** das Kochgeschirr sollte nicht kleiner als der Heizbereich sein. Bei einem größeren Durchmesser wird mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen.

WAHL DES KOCHGESCHIRRS – Die folgenden Hinweise sollen Ihnen bei der Wahl des geeigneten Kochgeschirrs helfen.

Edelstahl: *sehr empfehlenswert.* Insbesondere mit einem Sandwich-Boden. Der Sandwich-Boden vereint die Vorteile von Edelstahl (Erscheinungsbild, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Wärmeleitung, gleichmäßige Wärmeverteilung).

Aluminium: *hohes Gewicht empfehlenswert.* Gute Leitfähigkeit. Mitunter sind Aluminiumrückstände als Kratzer auf dem Kochfeld zu sehen, die sich jedoch bei umgehender Reinigung entfernen lassen.

Wegen seines niedrigen Schmelzpunkts sollte kein dünnes Aluminium-Kochgeschirr verwendet werden.

Gusseisen: *benutzbar, aber nicht empfohlen.* Schlechtes Leistungsverhalten. Kann die Oberfläche zerkratzen.

Kupferboden / Steinzeug: *hohes Gewicht empfehlenswert.* Gutes Leistungsverhalten, wobei Kupfer Rückstände hinterlassen kann, die als Kratzer erscheinen. Diese Rückstände lassen sich entfernen, wenn das Kochfeld umgehend gereinigt wird. Allerdings darf bei diesen Töpfen die Flüssigkeit niemals vollständig verdampfen. Überhitztes Metall kann am Glaskeramik-Kochfeld haften bleiben. Ein

überhitzter Kupfertopf hinterlässt dauerhafte Rückstände auf dem Kochfeld.

Porzellan/Emaille: Gutes Leistungsverhalten nur bei glattem, flachem Boden.

Glaskeramik: *nicht empfehlenswert.* Schlechtes Leistungsverhalten. Kann die Oberfläche zerkratzen.

5. BENUTZUNG

Wahl der Leistungsverwaltungsstufe.

Über die Funktion „Leistungsregulierung“ kann der Benutzer die vom Kochfeld erreichbare Maximalleistung einstellen. Die Funktion der Leistungsregulierung ist nur während der ersten 30 Sekunden nach Anschalten des Kochfelds verfügbar. Durch Ab- und Zuschalten der Stromversorgung kann diese Funktion wiederholt verwendet werden.

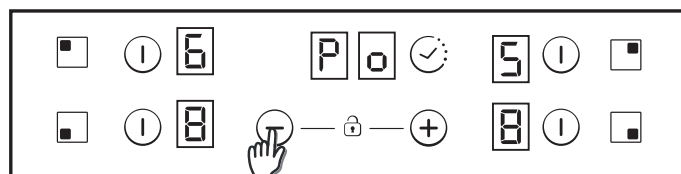
Wurde eine Maximalleistung eingestellt, passt das Kochfeld die Energieverteilung für die einzelnen Kochzonen automatisch an, sodass der eingestellte Grenzwert niemals überschritten wird. Dank dieser Funktion werden alle Zonen gleichzeitig gesteuert, ohne dass es zu Überlastproblemen kommen kann.

Der Benutzer kann die Maximalleistung des Kochfelds zwischen 2,5 kW und der je nach Modell verfügbaren Maximalleistung des Kochfelds einstellen (beträgt die Maximalleistung des Kochfelds beispielsweise 7,2 kW, liegt der eingestellte Wert zwischen 2,5 und 7,2 kW).

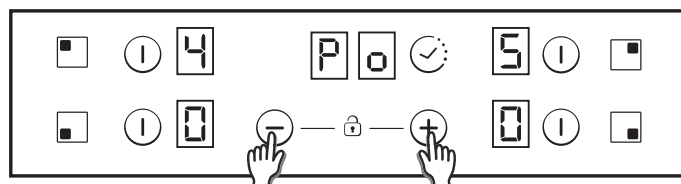
Verkauft wird das Produkt mit einem auf Maximalleistung eingestellten Kochfeld.

Nach Zuschalten der Stromversorgung kann die Leistungsstufe gemäß den nachfolgend dargestellten Punkten innerhalb von 30 Sekunden eingestellt werden:

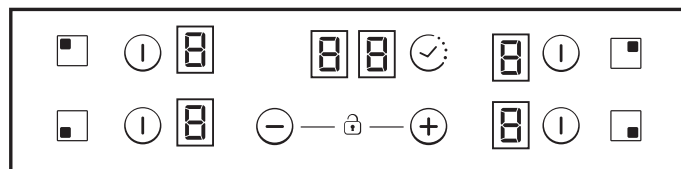
- 1 - Das Kochfeld einschalten.
- 2 - Warten, bis das Touch-Bedienfeld seinen Initialisierungsprozess abgeschlossen hat.
- 3 - Innerhalb von 30 die Taste '−' 5 Sekunden lang berühren.
- 4 - Nun erscheint folgende Anzeige auf dem Display:



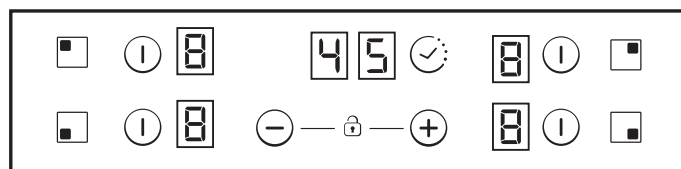
5 - Mit den Tasten 'Plus' und 'Minus' kann die Leistungsverwaltung eingestellt werden. In diesem Beispiel zwischen 6500 und 2500 W. Nach dem Einstellen des gewünschten Werts gleichzeitig die Tasten 'Plus' und 'Minus' 5 Sekunden lang berühren.



6 - Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein langer Piepton und eine Zurücksetzung erfolgt. Der Start-Vorgang wird erneut ausgeführt.

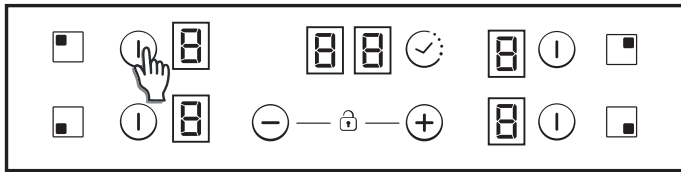


7 - Nach dem Start-Vorgang wird auf dem Timer-Display ECO-Leistungsverwaltung angezeigt.



Danach erlaubt das Touch-Bedienfeld keinerlei Kombination mehr, die diesen ECO-Grenzwert überschreitet.

Kochzonen ein-/ausschalten



Zum **Einschalten** einer Kochzone berühren Sie das entsprechende Bedienfeld für 400 msec. Es erfolgt ein langer Piepton, und in der Kochzonenanzeige erscheint der Wert „0“ als Hinweis auf die Leistungsstufe.

1) Falls eine Kochzone in der Position „0“ verbleibt, schaltet sich diese Anzeige nach 10 Sekunden automatisch AUS und die Zone-AUS-Tonfolge ertönt.

2) Falls bei ausgeschalteter Kochzone (Leistungsstufe „0“) noch Restwärme vorhanden ist, wird wechselnd „0“ will angezeigt.

3) Bei aktivierter Sperrfunktion kann eine Kochzone nicht eingeschaltet werden.

Zum **AUSSCHALTEN** einer Kochzone berühren Sie das entsprechende Bedienfeld für 1,2 Sekunden. Daraufhin sind drei kurze Pieptöne zu hören, und auf der zugehörigen Anzeige erscheint entweder kein Wert oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Die Kochzone ist damit ausgeschaltet.

1) Falls eine Kochzone in der Position „0“ verbleibt, schaltet sich diese Anzeige nach 10 Sekunden automatisch AUS und die Zone-AUS-Tonfolge ertönt.

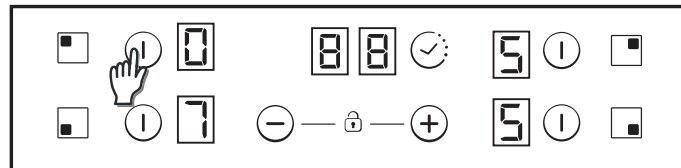
2) Falls bei ausgeschalteter Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird „H“ will angezeigt.

3) Auch bei aktivierter Sperrfunktion kann eine Kochzone ausgeschaltet werden.

4) Falls nur eine Kochzone aktiv ist und diese ausgeschaltet wird, sind vier kurze Pieptöne als Hinweis darauf zu hören, dass das gesamte Kochfeld ausgeschaltet ist.

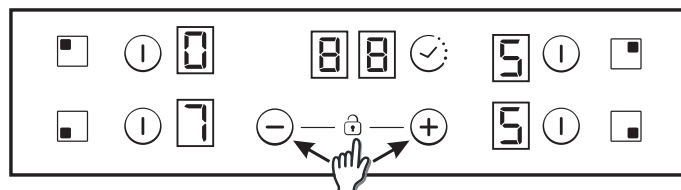
Auswahl einer Kochzone

Wenn eine Kochzone bereits eingeschaltet ist, erhalten die nicht ausgewählten eingeschalteten Kochzonen eine geringere Beleuchtungsintensität.



Wenn nur eine Kochzone eingeschaltet ist, wird diese Kochzone standardmäßig ausgewählt, ohne dass ein kurzer Druck (150 msec) auf die Auswahl Taste erforderlich ist.

Leistungsstufe erhöhen/verringern



Durch einen kurzen Druck auf die Taste „+“ oder „-“ erhöhen bzw. verringern Sie die Leistungsstufe der gewählten Kochzone schrittweise: 0-1-2-3...9-P

1. Durch langes Drücken auf „+“ oder „-“ wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht/verringert. Bei rascher Erhöhung stoppt die Leistungsstufe bei „9“; für mehr Leistung ist ein weiterer Druck auf die Taste „+“ erforderlich. Bei einer raschen Erhöhung/Verringerung ist kein Piepton zu hören.

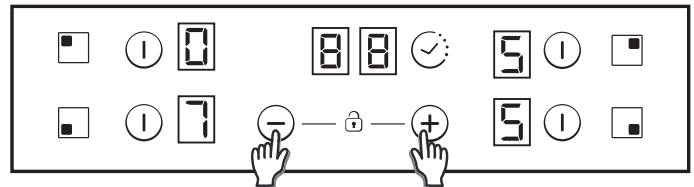
2. Wenn die Leistungsstufe „P“ erreicht ist, erfolgt durch erneutes Betätigen der Taste „+“ kein Wechsel zur Leistungsstufe „0“. Desgleichen erfolgt bei Erreichen der Leistungsstufe „0“ durch erneutes Betätigen der Taste „-“ kein Wechsel zur Leistungsstufe „P“.

3. Wenn eine eingeschaltete Kochzone auf Leistungsstufe „0“ gestellt wird und noch heiß ist, blinkt die Anzeige „0“ abwechselnd. Nach 10 Sekunden verschwindet die Anzeige „0“ und es erscheint der Buchstabe „H“.

4. Wenn eine Kochzone ausgewählt ist und die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig betätigt werden, wechselt die Leistungsstufe auf „0“, wobei die Kochzone jedoch für weitere 10 Sekunden ausgewählt bleibt. Falls die Kochzone zeitgeschaltet war, geht der Timer aus. Je

nach Konfiguration der Berührungssteuerung ist dieser Vorgang nur in bestimmten Fällen möglich. Die folgenden Beispiele dienen lediglich zur Information. Nutzen Sie dann Ihre persönliche Erfahrung, um diese Einstellungen an Ihre Kochgewohnheiten und -vorlieben anzupassen.

Kindersicherung



Diese Funktion wird aktiviert, wenn man die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drückt.

Wird daraufhin eine beliebige Taste gedrückt, zeigt die Anzeige zwei Sekunden lang den Buchstaben „L“, wobei die jeweilige Leistungsstufe bestehen bleibt.

Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, führen Sie denselben Vorgang erneut aus. Daraufhin ist ein kurzer Piepton zu hören, und die Anzeige zeigt den Buchstaben „n“. Das Kochfeld bleibt entsperrt.

Hinweis: 15 Minuten, nachdem das Kochfeld komplett ausgeschaltet wurde, wird eine automatische Kindersicherung aktiviert. Diese Funktion wird zwar automatisch aktiviert, muss jedoch zuvor programmiert werden. Siehe „Benutzereinstellungen“.

Doppel-/Dreifachzonen

Um den Erweiterungsring einzuschalten, muss die zugehörige Hauptzone bereits eingeschaltet sein und eine höhere Leistungsstufe als „0“ angezeigt werden.

8.1 - Doppelzone einschalten

1. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungstaste schaltet die zusätzliche Kochzone ein. Die LED über der Erweiterungstaste leuchtet, wenn der Erweiterungsring eingeschaltet ist.

2. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet die zusätzliche Kochzone wieder aus.

⊗ Bei jeder Betätigung auf die Erweiterungstaste ist ein Piepton zu hören.

8.2 - Dreifachzone einschalten

1. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungstaste schaltet die erste zusätzliche Kochzone ein. Wenn der erste Erweiterungsring eingeschaltet ist, leuchtet 1 LED über der Erweiterungstaste (bei einer Dreifachzone die linke LED; bei einer Doppelzone nur die mittlere LED).

2. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet die zweite zusätzliche Kochzone ein. Wenn der erste und der zweite Erweiterungsring eingeschaltet sind, leuchten 2 LEDs über der Erweiterungstaste.

3. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet den ersten und den zweiten Erweiterungsring wieder aus. ⊗

Bei jeder Betätigung auf die Erweiterungstaste ist ein Piepton zu hören.

Brückenfunktion

Die Brücke kann nur aktiviert werden, wenn beide Kochzonen ausgeschaltet sind. Nachdem eine Kochzone der Brücke ausgewählt wurde, kann durch Betätigen der Brückentaste die Brückenfunktion aktiviert werden. ⊗

Wenn die Kochzone aktiviert ist, ertönt ein Piepton, und die Kochzonen-LED wird eingeschaltet.

Beide Brückenkochzonen werden gleichzeitig ausgewählt.

Nach Auswahl der Kochzonen kann mit der Taste „+“ bzw. „-“ die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.

Für beide Brückenkochzonen wird dieselbe Leistungsstufe angezeigt. Die Funktion wird beendet:

- wenn die Brückentaste im Einstellmodus betätigt wird
- wenn die Leistungsstufe „0“ gewählt wird

Überhitzungsschutz

Etwas (ein Gegenstand oder Flüssigkeit) „betätigt“ eine Taste länger als fünf Sekunden. Alle 30 Sekunden sind zwei kurze Pieptöne und ein langer Piepton zu hören. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.

⊗ Solange die Situation anhält, blinkt dieses Symbol.

Timer

Die Timerfunktion kann entweder mit der entsprechenden Taste oder durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „+“ und „-“ aktiviert werden. In beiden Fällen muss eine Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe größer als „0“ sein.

Wählen Sie die gewünschte Kochzone. Die Leistungsstufe muss größer als „0“ sein. Für die gewählte Kochzone wird  angezeigt. Die Felder „0 0“ sind für den Timer reserviert.

1) Mit der Taste „+“ oder „-“ stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Bei Einstellungsänderungen ist kein Piepton zu hören.

2) Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten wird der Timer storniert (geht zu „00“).

3) Zur Schnelleinstellung des Timers wird die Taste „+“ oder „-“ gedrückt gehalten.

4) Beim Einstellen des Timers können Sie mit der Taste „-“ von „00“ zu „99“ und mit der Taste „+“ von „99“ zu „00“ wechseln.

5) Die maximale Timereinstellung beträgt 99 Minuten.

6) Wenn die Zeit abgelaufen ist und das Kochfeld piept, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm und die Timerfunktion zu deaktivieren.

7) Es ist möglich, eine bereits vorgenommene Timereinstellung später noch zu ändern.

8) Die Leistungsstufe der gewählten Kochzone kann verändert werden, ohne dass sich dies auf die Timerprogrammierung auswirkt.

9) Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt (Varianten sind nur zu sehen, wenn die Timerprogrammierung während der letzten Minute des Countdown aufgerufen wird).

10) Wird die Timertaste gedrückt, wenn keine Kochzone ausgewählt wurde und keine Kochzone programmiert ist, geschieht nichts.

11) Wird die Timertaste gedrückt, wenn keine Kochzone ausgewählt ist und mehrere Kochzonen programmiert sind, ändert sich die Zeitanzeige der Reihe nach und es wird die Zeit angezeigt, bei deren Leistungsstufe der Dezimalpunkt eingeschaltet ist.

12) Alternativ wird die Leistungsstufe (5 s) und (0,5 s) in der programmierten Kochzone angezeigt.

Die verbleibende Zeit wird in den für den Timer reservierten Feldern angezeigt. Wenn mehrere Kochzonen programmiert sind, wird die kürzeste verbleibende Zeit angezeigt, wobei der Dezimalpunkt in der entsprechenden Kochzone angezeigt wird.

Restwärmeanzeige

Dieselben Anzeigen können auch als Restwärmeanzeige benutzt werden. Diesbezüglich muss eine Zeittabelle definiert werden: Restwärmedauer=f(Leistungsstufe, Betriebsdauer).

Wenn die Temperatur auf der Glasoberfläche höher als 65°C (theoretischer Wert) ist, wird dieser Zustand im zugehörigen Display durch ein „H“ angezeigt.

Damit die Temperatur mehr als 65°C erreicht, muss ein Heizelement eine gewisse Zeit lang in Betrieb gewesen sein. Dies ist von der Leistungsstufe abhängig. Nachdem diese Zeit abgelaufen ist, wird die Restwärmewarnung angezeigt, wenn das Heizelement ausgeschaltet wird.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn sich die Leistungsstufe für eine vorgegebene Dauer nicht ändert, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet. Die maximale Dauer, für die eine Kochzone eingeschaltet sein kann, hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.

Livello di potenza	Tempo massimo di attivazione (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

HINWEIS: Sollte es während des Betriebs mit der höchsten Leistungsstufe zu einer Überhitzungssituation kommen, wird die Leistungsstufe von der Kochfeldsteuerung automatisch angepasst, um das Kochfeld vor einer Überhitzung zu schützen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie irgendwelche Maßnahmen treffen.

. Verwenden Sie ausschließlich Produkte (Reinigungsmittel und Schaber), die speziell für Glaskeramikflächen vorgesehen sind. Solche Produkte finden Sie im Fachhandel.

. Vermeiden Sie Verschüttungen, weil alles, was auf die Oberfläche des Kochfelds gerät, rasch einbrennt und das Reinigen erschwert.

. Daher sollten alle Materialien vom Kochfeld ferngehalten werden, die schmelzen könnten, wie beispielsweise Kunststoffe, Zucker oder zuckerbasierte Produkte.

INSTANDHALTUNG:

- Geben Sie einige Tropfen einer speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.

- Entfernen Sie Rückstände mit einem weichen Tuch oder angefeuchtetem Küchenpapier.

- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.

Falls immer noch Rückstände vorhanden sind:

- Geben Sie etwas von der speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.

- Fahren Sie mit einem Kochfeldschaber im Winkel von 30° über das Kochfeld, bis die Rückstände verschwunden sind.

- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.

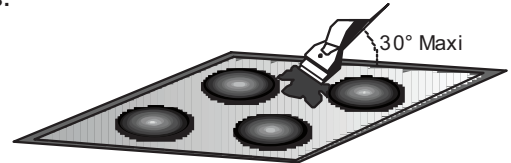
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Einige Tipps:

Häufiges Reinigen hinterlässt eine Schutzschicht, die wesentlich ist, um Kratzer und Verschleißspuren zu verhindern. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche sauber ist, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen. Wasserspuren entfernen Sie mit ein paar Tropfen Haushaltsessig oder Zitronensaft. Wischen Sie anschließend mit einem saugfähigen Papiertuch und einigen Tropfen spezieller Reinigungsflüssigkeit nach.

Die Glaskeramikoberfläche hält ebenbödigen Kochgeschirr zwar stand, dennoch sollte Kochgeschirr stets angehoben werden, um es auf eine andere Kochzone zu stellen.

Hinweis:



Benutzen Sie keinen zu nassen Schwamm.

Benutzen Sie niemals ein Messer oder einen Schraubendreher.

Ein Schaber mit einer Rasierklinge verursacht keine Schäden auf der Oberfläche, solange er in einem Winkel von 30° gehalten wird.

Halten Sie Kochfeldschaber immer außerhalb der Reichweite von Kindern.

Benutzen Sie niemals abrasive Produkte oder Scheuerpulver.

Die Metalleinfassung: Reinigen Sie die Metalleinfassung mit Haushaltsreiniger und Wasser und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Farbveränderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinerlei Auswirkung auf deren Funktion oder Stabilität. Derartige Verfärbungen sind in der Regel auf angebrannte Lebensmittelreste oder die Verwendung von Kochgeschirr zurückzuführen, das aus Materialien wie Aluminium oder Kupfer besteht. Diese Rückstände sind schwer wieder zu entfernen.

7. PROBLEMBEHEBUNG

Die Kochzonen werden nicht oder nur mäßig heiß.

Benutzen Sie ausschließlich ebenbödiges Kochgeschirr. Wenn zwischen Kochgeschirr und Kochzone Licht zu sehen ist, findet keine korrekte Hitzeübertragung statt.

Das Kochgeschirr sollte denselben Durchmesser wie die benutzte Kochzone haben.

Der Garvorgang dauert zu lange

Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr benutzt. Verwenden Sie nur ebenbödiges, schweres Kochgeschirr mit mindestens demselben Durchmesser wie die Kochzone.

Kleine Kratzer oder Abnutzung auf der Glasfläche des Kochfelds

Unsachgemäße Reinigung oder Benutzung von Kochgeschirr mit rauem Boden; Partikel (Sand, Salz usw.) zwischen Kochfeld und Boden des Kochgeschirrs. Siehe Abschnitt „REINIGUNG“. Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist, und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem glatten, planen Boden. Durch ordnungsgemäße Reinigung lassen sich Kratzer vermeiden.

Metallspuren

Schieben Sie Aluminiumkochtöpfe nicht über das Kochfeld. Beachten Sie die Reinigungshinweise.

Verwenden Sie geeignete Materialien. Sollten Rückstände bleiben, benutzen Sie einen speziellen Kochfeldschaber. Befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG“.

Dunkle Rückstände

Benutzen Sie einen speziellen Kochfeldschaber und befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG“.

Helle Flächen auf dem Kochfeld

Spuren von Aluminium- oder Kupferkochgeschirr sowie Mineral-, Wasser- oder Lebensmittlrückstände können mit einem Kochfeldreiniger entfernt werden.

Karamelisation oder geschmolzener Kunststoff auf dem Kochfeld.

Befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG“.

Das Kochfeld bzw. bestimmte Kochzonen funktionieren nicht

Die Anschlüsse an der Klemmleiste wurden nicht korrekt vorgenommen.

Überprüfen Sie, ob die Anschlüsse entsprechend den Hinweisen ausgeführt wurden oder das Bedienfeld gesperrt ist. Heben Sie die Sperre auf.

Das Kochfeld lässt sich nicht abschalten.

Das Bedienfeld ist gesperrt. Heben Sie die Sperre auf.

Kochzonen schalten sich wiederholt ein und aus

Die Ein/Ausschaltzyklen variieren je nach erforderlicher Hitze:

- geringe Hitze: kurze Betriebsdauer

- starke Hitze: lange Betriebsdauer

Das Kochfeld funktioniert nicht.

Überprüfen Sie den Zustand der Sicherungen / Trennschalter. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Das Kochfeld hat sich selbständig abgeschaltet.

Der Hauptschalter (EIN/AUS-Taste) wurde versehentlich betätigt oder ein Gegenstand auf einer Taste abgestellt. Entfernen Sie eventuelle Gegenstände vom Bedienfeld und schalten Sie das Gerät wieder ein. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor.

Auf dem Display wird „F“ und Zahlen angezeigt

Wenn das Display „F“ und Zahlen anzeigt, liegt eine Gerätestörung vor. Die nachstehende Tabelle enthält Maßnahmen, um das Problem zu beheben.

8. KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an einen Wartungstechniker wenden, überprüfen Sie bitte:

– ob der Netzstecker korrekt an einer abgesicherten Steckdose angeschlossen ist.

Falls sich der Fehler nicht feststellen lässt, schalten Sie das Gerät aus und wenden sich umgehend an den Kundendienst. Das Gerät wird mit einer Garantie ausgeliefert, die sicherstellt, dass es kostenlos vom Kundendienst repariert wird.

Kochfeldanzeige	Störung	Maßnahme
F0	Berührungssteuerungs-Softwarefehler	Bei einer Störung das Gerät von der Spannungsversorgung abtrennen und erneut wieder anschließen. Sollte die Störung bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen. Falls die Störung unvermittelt bei normalem Betrieb auftritt, den Kundendienst benachrichtigen.
Fc	Die Berührungssteuerungszone ist zu heiß und hat alle Kochzonen abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Das Kochfeld wird automatisch wieder betriebsbereit, wenn die Temperatur den normalen Wert erreicht hat.
Ft	Der Berührungssteuerungs-Temperatursensor ist eventuell beschädigt.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Sollte die Störung bestehen bleiben, nachdem die Temperatur den normalen Wert erreicht hat, den Kundendienst benachrichtigen.
FE	Der Berührungssteuerungs-Temperatursensor ist eventuell beschädigt.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Sollte die Störung bestehen bleiben, nachdem die Temperatur den normalen Wert erreicht hat, den Kundendienst benachrichtigen.
Fb	Außergewöhnliche Tastenreaktion.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld korrekt montiert ist. Stellen Sie sicher, die Tasten auf der Glasoberfläche korrekt zu berühren.
FU / FJ	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Bedienfeldprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
FA	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Softwareprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
FC / Fd	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Softwareprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
Fr	Relaissicherheitsfehler	Eventuell liegt ein Relaisproblem vor. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung, warten Sie eine Minute, und schalten Sie es dann wieder ein. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare le istruzioni di uso e montaggio per riferimento successivo e, prima di montare il piano di cottura, annotare il suo numero di serie per richiedere assistenza al Servizio post-vendita.

AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

AVVERTENZA: la cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

AVVERTENZA: pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve termine deve essere supervisionato in continuo.

Si consiglia vivamente di tenere i bambini a distanza dalle zone di cottura quando queste sono in funzione o quando sono spente, per tutto il tempo durante il quale l'indicatore di calore residuo rimane attivo, per evitare il rischio di ustioni gravi.

Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Se è presente, non guardare direttamente gli elementi riscaldati della lampada alogena.

Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente

addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da tecnici qualificati, per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere più lungo di 10 mm sul lato della morsettiere. La sezione dei conduttori interni deve essere adatta alla potenza assorbita dal piano di cottura (come indicato sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo HO5V2V2-F.

Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi. Potrebbero scaldarsi eccessivamente.

Non appoggiare sulle zone riscaldanti pellicole di alluminio e padelle in plastica.

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il piano di cottura per evitare l'accumulo di sporcizia e grasso. Se ci sono accumuli di questo tipo vengono cotti nuovamente quando il piano di cottura viene acceso, creando fumo e odori sgradevoli per non parlare del rischio di propagazione di incendi.

Non utilizzare mai un getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'elettrodomestico.

Non toccare le zone riscaldanti durante il funzionamento o per un breve periodo dopo l'uso.

Non cuocere mai gli alimenti direttamente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura. Non appoggiare nulla sul pannello di comando.

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

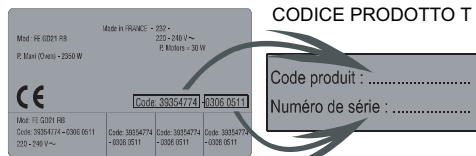
Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Targhetta di identificazione (posta sotto il carter inferiore del piano di cottura)



Quando si installa un forno al di sotto del piano di cottura, non è necessario inserire un separatore e la distanza minima tra la parte inferiore del piano di cottura ed il forno non deve essere inferiore a 10 mm. Non montare un forno non raffreddato al di sotto di questo piano di cottura e installare il forno seguendo i relativi requisiti di montaggio. (vedere Figura 5)

Il piano di cottura viene fornito con una guarnizione di tenuta. Montare la guarnizione di tenuta intorno alla parte inferiore del piano di cottura ed assicurarsi che sia inserita correttamente per evitare perdite sui mobili di supporto sottostanti. (vedere Figura 6)

Fissaggio normale:

- Utilizzare le fascette di fissaggio presenti nel sacchetto degli accessori ed avvitare nella posizione indicata sulla scatola inferiore. (Non serrare le viti per bloccare completamente le fascette, dovrebbero muoversi liberamente) (vedere Figura 7)

- Inserire il piano di cottura nella posizione centrale dell'intaglio.
- Ruotare le fascette e serrarle a fondo. (vedere Figura 8)

Fissaggio rapido: (A seconda del modello)

Prelevare quattro molle dal sacchetto accessori ed avvitare sulla scatola inferiore come illustrato in figura. (vedere Figura 9)

Centrare ed inserire il piano di cottura.

Premere i lati del piano di cottura fino a quando non risulta supportato sull'intero perimetro. (vedere Figura 10)

INSTALLAZIONE A FILO

Dopo avere verificato che la posizione del piano di cottura è corretta, riempire lo spazio fra piano di lavoro e piano di cottura con adesivo siliconico. Appiattire lo strato di silicone con un raschiatore o bagnando le dita in acqua e sapone prima che indurisca. Non utilizzare il piano di cottura fino a quando lo strato di silicone non è perfettamente asciutto. (vedere Figura 11)

1. SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

I RAEE contengono sostanze inquinanti (che possono causare conseguenze negative per l'ambiente) e i componenti principali che possono essere riutilizzati. È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti nonché recuperare e riciclare tutti i materiali.

Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
 - i RAEE devono essere affidati agli speciali centri di raccolta gestiti dai comuni o da società autorizzate. In molti stati è disponibile anche un servizio di raccolta porta a porta per i RAEE.
- In molti stati, nel caso di acquisto di nuovi elettrodomestici, quelli vecchi possono essere affidati al venditore che li deve ritirare gratuitamente in numero corrispondente agli elettrodomestici acquistati, a condizione che i singoli elettrodomestici siano di tipo simile e con le stesse funzioni di quelli acquistati.

2. INSTALLAZIONE

Il montaggio di un elettrodomestico può essere un'operazione complicata che, se non viene effettuata correttamente, può minacciare gravemente la sicurezza di prodotti, proprietà o persone. Per questa ragione tale attività deve essere intrapresa da un tecnico professionalmente qualificato che la effettuerà in accordo con le normative tecniche in vigore.

Nel caso in cui questa precauzione non venga rispettata e il montaggio sia effettuato da un tecnico non qualificato, il produttore declina tutte le responsabilità per guasti tecnici dell'elettrodomestico che possano causare o meno danni alle cose o ai beni o lesioni alle persone o agli animali.

Dopo avere tolto l'imballaggio, accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato; in caso contrario contattare il rivenditore o il servizio di assistenza post vendita del produttore.

Accertarsi che il mobile nel quale verrà inserito l'elettrodomestico e tutti gli altri arredi nelle vicinanze siano di un materiale in grado di resistere a temperature elevate (minimo 100°C).

Inoltre, tutti i laminati decorativi devono essere fissati con colla ad alta resistenza.

L'elettrodomestico può essere installato in un mobile ad incasso in modalità "standard" (vedere Figura 1) o "a filo" (vedere Figura 2).

Lo spessore del piano di lavoro deve essere compreso tra 25 e 45 mm.

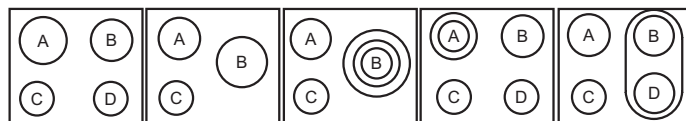
Nota: Le dimensioni del perimetro interno sono le stesse dell'installazione standard

Lasciare una distanza pari a almeno 55 mm tra il piano di cottura e il muro posteriore e di almeno 150 mm tra il piano di cottura e il mobile verticale o le pareti sul lato. Qualora venga installato un pensile sopra il piano cottura, la distanza minima richiesta è pari a 700 mm.

Quando si installa una cappa al di sopra del piano di cottura, consultare i requisiti di montaggio specifici per la cappa, ma, in ogni caso, la distanza tra cappa e piano di cottura non deve essere inferiore a 700 mm. (vedere Figura 3)

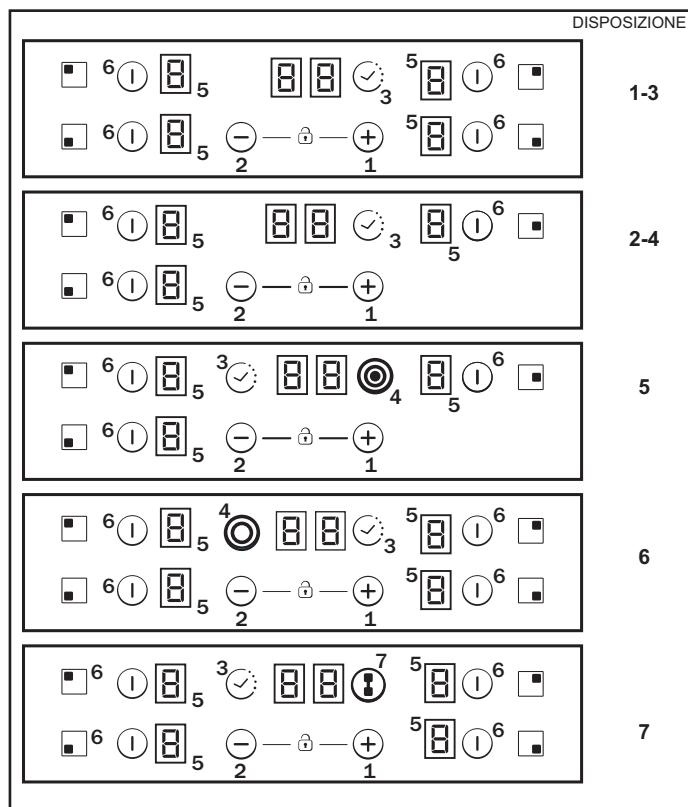
Se la parte inferiore del piano di cottura è adiacente ad un'area normalmente accessibile durante la cottura o la pulizia, inserire un separatore 20 mm sotto alla base del piano di cottura. (vedere Figura 4)

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO



DISPOSIZIONE 1-3 DISPOSIZIONE 2-4 DISPOSIZIONE 5 DISPOSIZIONE 6 DISPOSIZIONE 7

	A	B	C	D
DISPOSIZIONE 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
DISPOSIZIONE 2-4	1800W	2500W	1200W	-
DISPOSIZIONE 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
DISPOSIZIONE 6	1000+1200 W	1800W	1200W	1200W
DISPOSIZIONE 7	1800W	1800W	1200W	1800W



A seconda del modello

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. LED zona di cottura aggiuntiva
5. Indicatore programmi zona di cottura
6. Selezione della zona
7. Bridge

"Il montaggio deve essere conforme alle direttive e agli standard." Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni che potrebbero essere causati da utilizzo inappropriato o irragionevole.

AVVERTENZA: Il Produttore non può essere ritenuto responsabile di qualsiasi incidente o delle relative conseguenze che potessero insorgere durante l'utilizzo di un elettrodomestico privo di messa a terra, oppure collegato ad una terra avente una continuità difettosa. Prima di qualsiasi funzionamento elettrico, controllare sempre la tensione di alimentazione riportata sul contatore, la regolazione del sezionatore, la continuità del collegamento a terra rispetto all'impianto; verificare anche che il fusibile sia appropriato.

Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato rispettando la potenza nominale dell'elettrodomestico; ciò deve essere effettuato tramite un sezionatore multipolare.

Se l'elettrodomestico ha un'uscita a presa, deve essere installato in modo che tale uscita sia accessibile.

Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra dell'alimentazione elettrica ed ai morsetti dell'elettrodomestico.

Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione elettrica rivolgersi al Servizio di Assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

Se il piano di cottura è dotato di un cavo di alimentazione, collegarlo solo ad un'alimentazione con tensione di 220-240 V tra la fase e il neutro.

È comunque sempre possibile collegare il piano di cottura a:

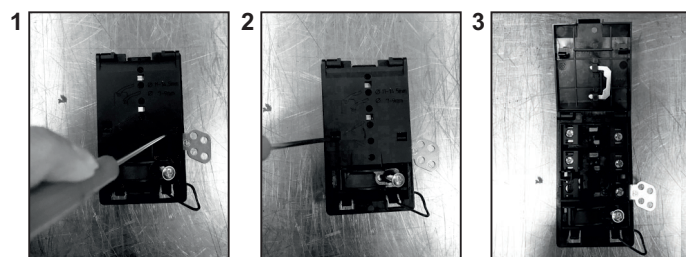
Trifase 220-240 V3
Trifase 380-415 V2N

Per procedere al nuovo collegamento, rispettare le istruzioni che seguono:

Prima di effettuare il collegamento accertarsi che l'impianto sia protetto da un fusibile appropriato e che sia dotato di cavi aventi una sezione sufficientemente grande per alimentare normalmente l'elettrodomestico.

Capovolgere il piano di cottura, con la vetroceramica rivolta verso il piano di lavoro, prestando attenzione a proteggere la vetroceramica.

Aprire il coperchio nella seguente sequenza:



- svitare la fascetta per cavi "1";
- individuare le due linguette sui lati;
- mettere la punta di un cacciavite piatto davanti alle linguette "2" e "3", spingere all'interno e premere;
- togliere il coperchio.

Per staccare il cavo di alimentazione elettrica:

- Togliere le viti che fissano la morsettiera che contiene le derivazioni e i conduttori del cavo di alimentazione;
- Tirare verso l'esterno il cavo di alimentazione.

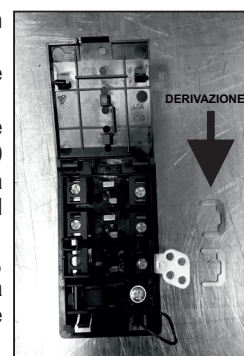
Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- Secondo il tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.

Nota: accertarsi che le viti della morsettiera siano completamente avvitate.

Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- A seconda del tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.



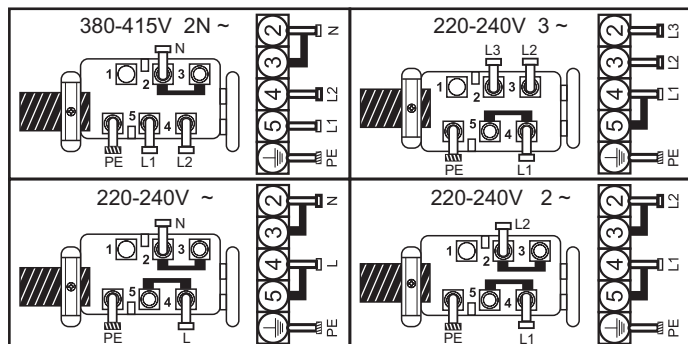
ATTENZIONE:

nel caso in cui fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, collegare i fili in accordo con i seguenti colori/codici:

BLU	Neutro	(N)
MARRONE	Fase	(L)
GIALLO VERDE	Terra	(⊥)

Collegamento ai morsetti della morsettiere

	DISPOSIZIONE "1-6"	DISPOSIZIONE "7"
MONOFASE O BIFASES 220-240 V~		
Cavo HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFASE 220-240 V3~		
Cavo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFASE 380-415 V2N~		
Cavo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutro PE = Terra

4. CONSIGLI SUI RECIPIENTI DI COTTURA PER IL PIANO

L'utilizzo di recipienti di cottura appropriati è di fondamentale importanza per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura.



- **Utilizzare sempre recipienti di cottura di buona qualità con basi perfettamente piane e spesse:** l'utilizzo di questo tipo di recipienti di cottura evita la formazione di punti più caldi nei quali si attacca il cibo. Padelle e pentole spesse in metallo garantiscono una distribuzione regolare del calore.

- **Accertarsi che la base della pentola o della padella sia asciutta:** quando si introduce liquido nelle padelle o se ne utilizza una che era stata riposta in frigorifero, accertarsi che la base della padella sia completamente asciutta prima di appoggiarla sul piano di cottura. In questo modo si evita di macchiare il piano di cottura.

- **Utilizzare pentole di diametro sufficientemente largo per coprire completamente la superficie:** le dimensioni della pentola non devono essere inferiori alla zona di riscaldamento. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza.

SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA - Le informazioni riportate qui di seguito facilitano la scelta dei recipienti di cottura adatti per fornire prestazioni ottimali.

Acciaio inossidabile: *vivamente consigliato.* Particolarmente efficace se dotato di una base con strato doppio placcato. La base doppia abbina i vantaggi dell'acciaio inossidabile (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi di alluminio e rame (conduzione di calore, distribuzione uniforme del calore).

Alluminio: *si consiglia di tipo pesante.* Buona conduttività. A volte i residui di alluminio si presentano come graffi sul piano di cottura, ma si eliminano se si pulisce immediatamente il piano.

Si sconsiglia l'utilizzo di alluminio sottile a causa del suo basso punto di fusione.

Ghisa: *utilizzabile, ma non consigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

Terracotta / fondo in rame: *si consiglia di tipo pesante.* Buone prestazioni, ma il rame può lasciare residui che si possono presentare come graffi. I residui si possono eliminare se il piano di cottura viene pulito immediatamente. È però importante non dimenticare i recipienti vuoti sul fornello acceso. Il metallo surriscaldato può legarsi al piano di cottura in vetroceramica. Un recipiente di cottura in rame surriscaldato lascia residui che macchiano permanentemente il piano di cottura.

Porcellana/smalto: Buone prestazioni solo con una base piana, sottile e liscia.

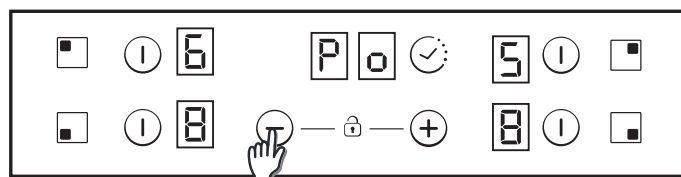
Vetroceramica: *sconsigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

5. USO

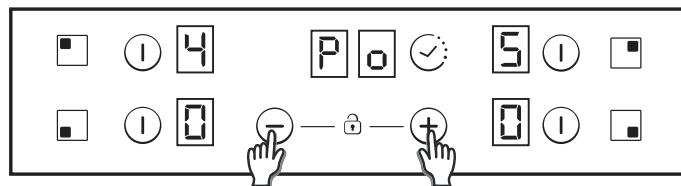
Scelta del livello di gestione della potenza

La funzione di gestione della potenza consente all'utente di impostare la potenza massima che può raggiungere il piano cottura. La funzione gestione della potenza è disponibile solo entro 30 secondi dall'accensione del piano cottura. È possibile, comunque, ripetere questa impostazione scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione. Impostando la massima potenza desiderata, il piano cottura regola automaticamente la distribuzione delle varie zone di cottura in modo da non superare mai tale limite, con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico. Per il piano cottura il cliente può impostare una potenza massima compresa tra 2,5 kW e la massima potenza del piano cottura, che varia in base al modello; se la massima potenza del piano cottura è 7,2 kW, ad esempio, il livello di impostazione possibile è compreso tra 2,5 e 7,2 kW. Al momento dell'acquisto, il piano cottura è impostato sulla massima potenza. Dopo il collegamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica, entro 30 secondi è possibile impostare il livello di potenza in base ai punti sopra indicati:

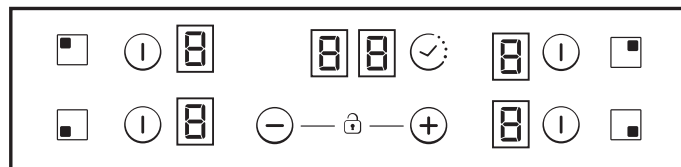
- 1.- Accendere il piano cottura.
- 2.- Attendere che il controllo tattile termini il processo di inizializzazione.
- 3.- Toccare entro 30 secondi il tasto meno $\ominus$ per 5 secondi.
- 4.- A questo punto, il display visualizza il messaggio seguente.



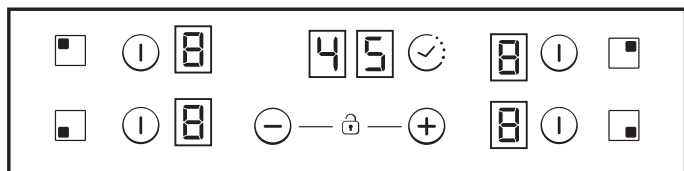
5 - Utilizzando i tasti più (+) e meno (−) del timer, è possibile regolare il valore di gestione della potenza, che in questo esempio è compresa tra 6500 W e 2500 W. Quando viene selezionato il valore richiesto, toccare contemporaneamente i tasti più (+) e meno (−) del timer per 5 secondi.



6 - Al termine di questa procedura, viene emesso un lungo segnale acustico, il sistema si azzerà e la procedura ricomincia.

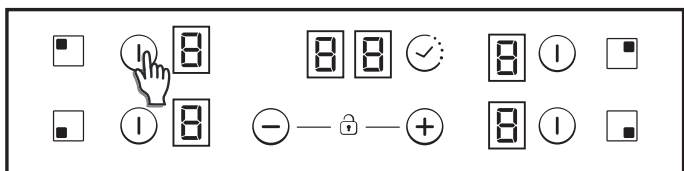


7- Dopo la procedura di avvio, il display del timer visualizza la gestione della potenza ECO.



Come risultato, il controllo tattile non consentirà alcuna combinazione che superi questo limite ECO.

Come accendere/spegnere una zona di riscaldamento



Per accendere una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per 400 msec. Si sentirà un bip prolungato ed il valore "0" verrà visualizzato nella cifra della zona di destinazione, indicando il livello di potenza.

1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.

2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display acceso ma con potenza pari a 0, lo "0" viene acceso in commutazione.

3) Se la funzione di blocco è attiva non è possibile accendere una zona.

Per spegnere una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per un periodo di 1,2 sec. Si avvertiranno tre brevi bip nella cifra della zona di destinazione e non verrà visualizzato nulla oppure "H" se è presente calore residuo. La zona sarà spenta.

1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.

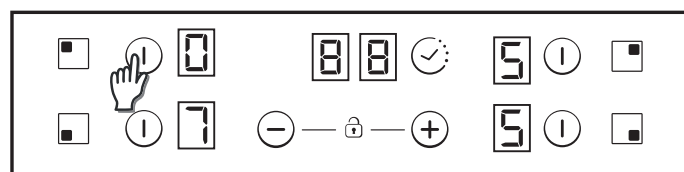
2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display spento, verrà visualizzato "H".

3) Se la funzione di blocco è attiva è possibile spegnere una zona.

4) Se è attiva solo una zona di riscaldamento e anche questa viene spenta, si avvertono 4 brevi bip per indicare che il piano di cottura è spento.

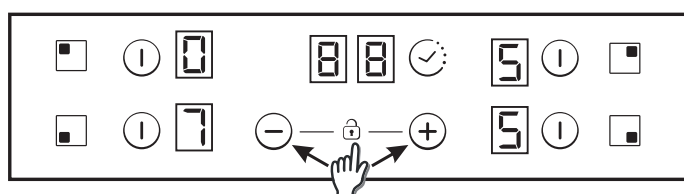
Selezione di una zona

Quando una zona è già accesa, si ottiene un'intensità luminosa inferiore per le zone selezionate che sono accese.



Se è accesa solo una zona, questa zona viene selezionata di default, senza necessità di dover premere il pulsante di selezione per un breve periodo (150 msec).

Aumento/diminuzione del livello di potenza



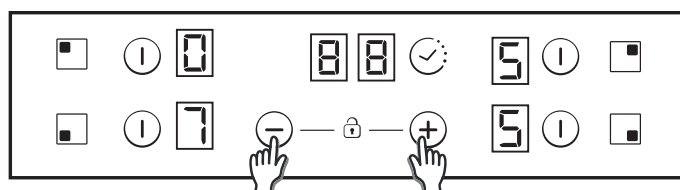
Premendo brevemente i pulsanti '+' o '-' si aumenta o diminuisce la potenza nella cifra delle zone selezionate: 0-1-2-3...9-P

1. Premendo a lungo i pulsanti "+" o "-" il livello di potenza aumenta / diminuisce in continuo. Con un aumento rapido, la potenza si interrompe al livello 9 e per potenza superiore è necessario premere ulteriormente il tasto "+". Non si attiva alcun bip con aumento / diminuzione rapidi.

2. Una volta raggiunto il livello di potenza P, premendo nuovamente "+" il livello di potenza non cambia a 0. Una volta arrivato al livello di potenza 0, premendo nuovamente "-" il livello di potenza non passa a P.

3. Con una zona accesa a livello di potenza 0, se la zona è calda, lo 0 lampeggerà alternativamente. Dopo 10 secondi, lo 0 scompare e sul display viene visualizzata la lettera "H" in continuo.

Opzione Sicurezza Bambini



Questa azione avviene quando i pulsanti "+" e "-" sono premuti in contemporanea.

Quindi, ogni volta che viene premuto un pulsante, il display visualizza "L" per due secondi. Il riscaldamento rimane nelle stesse condizioni.

Per disattivare la sicurezza bambini, seguire lo stesso processo sopra indicato. Quindi viene emesso un breve bip e il display visualizza "n". Il piano di cottura si sblocca.

Nota: Una sicurezza bambini automatica si attiva per 15 minuti dopo lo spegnimento completo del piano di cottura. Questa funzione si attiva automaticamente ma è necessario programmarla in precedenza. Fare riferimento al punto Impostazioni Utente.

Zone a doppio / triplo riscaldamento

Per accendere l'anello di estensione doppio, la zona associata deve essere già accesa e l'indicazione di livello di potenza deve essere superiore a 0.

8.1- Zona a doppio riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende l'anello di estensione. Il LED sul pulsante di estensione si accende se l'anello di estensione è acceso.

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne l'anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

8.2- Zona a triplo riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il primo anello di estensione. 1 LED sul pulsante di estensione si accende quando il primo anello di estensione è acceso (il LED a sinistra nel caso di triplo riscaldamento, quello centrale e l'unico LED nel caso di zona doppia)

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il secondo anello di estensione. 2 LED sull'anello di estensione si accendono se il primo e il secondo anello di estensione sono accesi. La terza breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne il primo e il secondo anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

Funzione bridge

La funzione bridge può essere abilitata unicamente quando entrambe le zone di riscaldamento sono spente. Una zona di riscaldamento del bridge è stata selezionata; per attivare la funzione bridge sfiorare il pulsante bridge.

Si avverte un bip e il LED della zona si accende se la zona è abilitata.

Entrambe le zone di riscaldamento della funzione bridge sono selezionate contemporaneamente.

Quando le zone di riscaldamento sono selezionate, se il livello di potenza non è quello desiderato, utilizzare i pulsanti "+" e "-".

Entrambi i display della zona di cottura con funzione bridge mostrano lo stesso livello di potenza. La funzione finisce:

- Se in modalità impostazione viene sfiorato il pulsante bridge
- Se l'utente seleziona il livello di potenza "0"

Sicurezza contro le fuoriuscite

Qualcosa (un oggetto o un liquido) sta mantenendo premuto un qualsiasi pulsante per più di 5 secondi. 2 bip veloci + 1 bip lungo ogni 30 secondi mentre viene premuto il pulsante. Il piano di cottura si spegne.  Questo simbolo continua a lampeggiare per tutto il tempo in cui questa situazione persiste.

Timer

La funzione timer può essere attivata tramite il relativo pulsante o sfiorando allo stesso tempo i pulsanti "+" e "-".

In entrambi i casi, la zona di riscaldamento deve essere selezionata ed il relativo livello di potenza deve essere superiore a 0.

Selezionare la zona da temporizzare. Il livello di potenza della zona è superiore a 0.  viene visualizzato fisso nella zona da temporizzare. "00" nelle cifre riservate al timer.

1) Con i pulsanti "+" o "-" è possibile selezionare il tempo del timer. Ogni volta che il tempo varia non si avverte alcun bip.

2) Premendo contemporaneamente i pulsanti timer il timer si azzerà (visualizzazione 00).

3) Se i pulsanti timer "+" o "-" sono mantenuti premuti durante un tempo da determinare, si ha un'impostazione rapida.

4) Durante l'impostazione del tempo del timer, è possibile passare da "00" a "99" con il pulsante "-" e da "99" a "00" con il pulsante "+".

5) Il tempo massimo corrisponde a 99 minuti.

6) Quando il tempo è trascorso e il piano di cottura emette dei bip, premere un qualsiasi pulsante per terminare la sequenza di inserimento e l'allarme.

7) È possibile regolare il tempo del timer quando il timer era già in funzione.

8) La potenza delle zone temporizzate può essere modificata senza conseguenza sulla programmazione del timer.

9) L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi (per alcune varianti visibile solo accedendo alla programmazione del timer durante il conto alla rovescia dell'ultimo minuto)

10) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando non ci sono zone temporizzate, non accade nulla.

11) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando molte sono soggette a temporizzazione, il tempo visualizzato nella cifra del tempo varia in modo rotatorio, indicando il tempo il cui display di potenza ha la virgola decimale accesa.

12) Nella zona soggetta a temporizzazione viene visualizzato in alternanza potenza (5 s) e (0,5 s).

Il tempo rimanente è visualizzato nelle cifre riservate al timer. Se molte zone sono temporizzate, il tempo più basso rimanente e la virgola decimale è visualizzata nella zona corrispondente.

Indicatore del calore residuo

(in zone di riscaldamento radianti -> calcolato)

Gli stessi indicatori possono essere utilizzati anche per l'indicazione del "calore residuo". È necessario stabilire una tabella oraria a tale proposito: Tempo di calore rimanente = F (livello di potenza, tempo di lavoro).

Quando la temperatura sulla superficie in vetroresina del piano di cottura è superiore a 65°C (valore teorico), questa condizione viene visualizzata sul relativo display, tramite la lettera "H".

Per ottenere una temperatura superiore a 65°C una zona di riscaldamento deve essere in funzione per un certo periodo di tempo, che dipende dal livello di potenza. Una volta trascorso questo tempo, la segnalazione di calore residuo viene visualizzata quando la zona di riscaldamento viene spenta.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non è variato per un tempo preimpostato, la corrispondente zona di riscaldamento si spegne in automatico.

Il tempo massimo durante il quale una zona di riscaldamento può restare accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

Livello di potenza	Tempo massimo di attivazione (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: se si verifica una situazione di surriscaldamento durante il funzionamento dei massimi livelli di potenza, il comando del piano di cottura regola automaticamente il livello di potenza per proteggere il piano di cottura dai surriscaldamenti.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi attività di manutenzione sul piano di cottura, lasciarlo raffreddare.

• *Utilizzare unicamente prodotti (paste detergenti e raschietti) progettati specificatamente per superfici in vetroceramica. Sono reperibili normalmente in commercio.*

• *Evitare sgocciolamenti, in quanto qualsiasi sostanza che cade sulla superficie del piano di cottura brucia rapidamente e ne rende più difficile la pulizia.*

• *Si consiglia di tenere lontano dal piano di cottura tutte le sostanze che possono sciogliersi, quali oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.*

MANUTENZIONE:

- Versare alcune gocce del detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.

- Sfregare le eventuali macchie più persistenti con un panno morbido o carta da cucina leggermente inumidita.

- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

Se ci sono ancora macchie persistenti:

- Versare altre gocce di detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.

- Raschiare utilizzando un raschietto, mantenendolo ad un angolo di 30° rispetto al piano di cottura, fino a quando la macchia non scompare.

- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

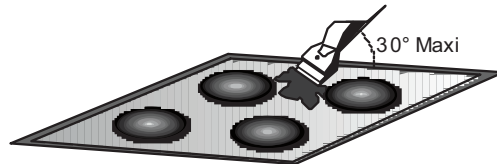
- Ripetere l'operazione se necessario.

ALCUNI SUGGERIMENTI:

Una pulizia frequente lascia uno strato protettivo che è fondamentale per evitare graffi e usura. Prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura accertarsi che la superficie sia pulita. Per togliere segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto di vino bianco o di succo di limone. Quindi asciugare con carta assorbente e alcune gocce di detergente specifico.

La superficie in vetroceramica resiste ai graffi causati da recipienti di cottura a fondo piatto, tuttavia si consiglia sempre di sollevarli quando si spostano da una zona all'altra.

N.B.:



Non utilizzare mai una spugna troppo bagnata.

Non utilizzare mai un coltello o un cacciavite.

Un raschietto con lametta non danneggia la superficie, a patto che venga mantenuto ad un angolo di 30°.

Non lasciare mai un raschietto con lametta alla portata dei bambini.

Non utilizzare mai prodotti abrasivi o detergenti in polvere.

Cornice metallica: per pulire in modo sicuro la cornice metallica, lavare con acqua e sapone, risciacquare e quindi asciugare con un panno morbido.

Qualsiasi variazione di colore della superficie in vetroceramica non influenza il relativo funzionamento o la stabilità della superficie. Tali scolorimenti sono principalmente dovuti a residui di alimenti combusti o dall'utilizzo di recipienti di cottura in materiali quali alluminio o rame; questi tipi di macchie sono difficili da eliminare.

7. RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

Le zone di cottura non cuociono a fuoco lento oppure friggono solo a bassa temperatura

Utilizzare solo recipienti di cottura a fondo piatto. Se tra il recipiente di cottura ed il piano di cottura si intravede dello spazio, la zona non sta trasmettendo correttamente il calore.

Il fondo del recipiente di cottura deve coprire completamente il diametro della zona selezionata.

La cottura è troppo lenta

Si stanno utilizzando recipienti di cottura inadatti. Utilizzare solo recipienti a fondo piatto, pesanti ed aventi un diametro che corrisponda almeno alla zona di cottura.

Piccoli graffi o abrasioni sulla superficie in vetroceramica del piano di cottura

Pulizia non corretta o utilizzo di recipienti di cottura a fondo ruvido; particelle simili a granelli di sabbia o sale tra il piano di cottura e il fondo del recipiente. Fare riferimento alla sezione "PULIZIA"; accertarsi che i recipienti siano puliti prima de l'uso e utilizzare solo recipienti di cottura a fondo liscio. I graffi si possono ridurre solo se la pulizia

Graffi metallici

Non fare scivolare i recipienti di cottura sul piano di cottura. Fare riferimento ai suggerimenti per la pulizia.

Si utilizzano i materiali appositi, ma le macchie sono ancora presenti. Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".

Macchie scure

Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".

Superfici chiare sul piano di cottura

Segni lasciati da recipienti in alluminio o rame, ma anche depositi di minerali, acqua o alimenti; possono essere ripuliti utilizzando la pasta detergente.

Formazione di caramello o plastica fusa sul piano di cottura.

Fare riferimento alla sezione "PULIZIA".

Il piano di cottura non funziona o alcune zone non funzionano

Le deviazioni non sono posizionate correttamente sulla morsettiere.

Verificare se il collegamento è corretto e se il pannello di comando è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.

Il piano di cottura non si blocca.

Il pannello comandi è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.

Frequenza delle operazioni di accensione/spegnimento delle zone di cottura

Il ciclo di accensione/spegnimento variano a seconda del livello di calore richiesto:

- livello basso: tempo di funzionamento breve,
- livello alto: tempo di funzionamento lungo.

Il piano di cottura non funziona.

Controllare le condizioni dei fusibili / interruttori automatici dell'abitazione. Verificare se si tratta di una mancata alimentazione.

Il piano di cottura si è spento.

L'interruttore principale (pulsante accensione/spegnimento) è stato sfiorato involontariamente o ci sono oggetti su un qualsiasi pulsante. Riaccendere l'elettrodomestico senza appoggiare nulla sui pulsanti. Inserire nuovamente le impostazioni.

Display con F e numeri

Se la lettera F e dei numeri compaiono sul display, l'elettrodomestico ha rilevato un'anomalia. La seguente tabella elenca i provvedimenti correttivi che si possono adottare per correggere il problema. viene effettuata correttamente.

8. MANUTENZIONE AGGIUNTIVA

Prima di rivolgersi ad un tecnico dell'Assistenza controllare quanto segue:

— che la spina sia inserita correttamente e dotata di fusibili;
Se non è possibile identificare il guasto spegnere l'elettrodomestico — non manometterlo — e chiamare il Centro di Assistenza Tecnica post-vendita. L'elettrodomestico è fornito con un certificato di garanzia che garantisce la riparazione gratuita presso il Centro di Assistenza.

9. GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Display della zona di riscaldamento	Anomalia	Azione
F0	Errore software comando sfioramento.	Se si è verificato un errore, scollegare e ricollegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita. Se un errore si verifica improvvisamente durante il normale funzionamento, contattare l'assistenza post-vendita.
Fc	La zona comandi a sfioramento è troppo calda ed ha spento tutte le zone di riscaldamento.	Attendere che la temperatura scenda. Il piano di cottura si ripristina automaticamente quando la temperatura raggiunge un valore normale.
Ft	Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.	Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.
FE	Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.	Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.
Fb	Pulsante eccessivamente sensibile.	Verificare che il piano di cottura sia montato correttamente. Accertarsi che i pulsanti tocchino correttamente la superficie in vetroresina.
FU / FJ	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
FA	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
FC / Fd	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
Fr	Errore di sicurezza relè	Qualsiasi driver dei relè può presentare dei problemi. Togliere il piano di cottura dall'alimentazione, attendere un minuto e riaccendere. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.

Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.

WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

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

WAARSCHUWING: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.

Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.

Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd

vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving.

De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen. De aardgeleider (geel-groen) moet langer dan 10 mm zijn aan de kant van het aansluitblok. Het gedeelte van de interne geleiders moet geschikt zijn voor het geabsorbeerde vermogen van de kookplaat (aangegeven op het label). De voedingskabel moet van het type HO5V2V2-F zijn.

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.

Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aankoeken van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.

Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.

Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.

Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.

Gebruik altijd geschikte pannen.

Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

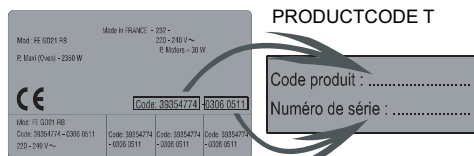
Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.

Schuif geen pannen over de kookplaat.

Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken



Wanneer u een oven onder de kookplaat installeert, dan moet er geen scheidingspaneel worden aangebracht en mag de minimale afstand tussen het onderste gedeelte van de kookplaat en de oven niet minder zijn dan 10 mm. Installeer geen warme oven onder deze kookplaat en installeer de oven volgens de bijgeleverde installatievereisten van de oven. (zie figuur 5)

Er is een waterdichte afdichtingspakking bijgeleverd bij de kookplaat. Breng de afdichtingspakking volgens de beschrijving aan rond de onderkant van de kookplaat, en zorg dat deze goed is aangebracht om lekken in het ondersteunende meubel te voorkomen. (zie figuur 6)

Normale bevestiging:

- Haal de bevestigingsklemmen uit de zak met accessoires en schroef ze op de plaatsen die aangegeven staan op de onderkant. (Draai de schroeven niet vast om de klemmen te blokkeren, ze moeten vrij kunnen bewegen) (zie figuur 7)

- Plaats de kookplaat in het midden van de uitsnede.
- Draai de klemmen en draai ze helemaal vast. (zie figuur 8)

Snelle bevestiging: (Afhankelijk van het model)

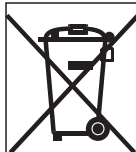
Haal de vier veren uit de zak met accessoires en schroef ze op de onderskant, zoals aangegeven in de afbeelding. (zie figuur 9)

Centreer en plaats de kookplaat.
Druk op de zijanten van de kookplaat tot hij rond de volledige omtrek ondersteund wordt. (zie figuur 10)

VERZONKEN INSTALLATIE

Nadat u gecontroleerd heeft dat de positie van de kookplaat correct is, vult u de ruimte tussen het werkblad en de kookplaat op met silicone kleefpasta. Maak de silicone laag plat met een schraper of met een vinger die u natgemaakt heeft met water en zeep, voordat hij hard wordt.
Gebruik de kookplaat niet voordat de silicone laag volledig droog is. (zie figuur 11)

1. BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit apparaat is voorzien van een merkteken in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

AEEA bevat vervuilende stoffen (die negatieve gevolgen voor het milieu kunnen hebben) en basisonderdelen (die hergebruikt kunnen worden).

Het is belangrijk om AEEA specifieke behandelingen te laten ondergaan, teneinde alle vervuilende stoffen te verwijderen of op de juiste manier af te voeren en alle materialen terug te winnen en te recyclen.

Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat AEEA niet in het milieu terecht komt; hiervoor moeten enkele elementaire regels worden gevolgd:

- AEEA mag niet worden behandeld als gewoon huisvuil.
- AEEA moet naar een speciaal inzamelpunt van de gemeente of van geregistreerde bedrijven worden gebracht. In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald.

Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u in veel landen uw oude apparaat inleveren bij de leverancier, die het gratis meeneemt, zolang het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het geleverde apparaat.

2. INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat is een gecompliceerde handeling, die als zij niet goed wordt uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van goederen, eigendommen of personen. Om deze reden moet de installatie worden uitgevoerd door een erkende professional in overeenstemming met de technische voorschriften.

Indien deze waarschuwing wordt genegeerd en de installatie wordt uitgevoerd door een onbevoegd persoon, dan wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor technische storing van het product af, ongeacht of dit resulteert in schade aan goederen of letsel bij personen of dieren.

Controleer nadat u de verpakking verwijderd heeft of het apparaat niet beschadigd is. Neem anders contact op met de leverancier of met de klantenservice van de fabrikant.

Zorg dat het meubel waarin het apparaat geïnstalleerd zal worden en alle andere meubels in de buurt gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen (min. 100 °C).

Bovendien moeten alle sierpanelen bevestigd worden met hittebestendige lijm.

Het apparaat kan geïnstalleerd worden in een inbouwmeubel in de "standaard" (zie figuur 1) of "verzonken" (zie figuur 21) modus.

De dikte van het werkblad moet tussen de 25 en 45 mm zijn.

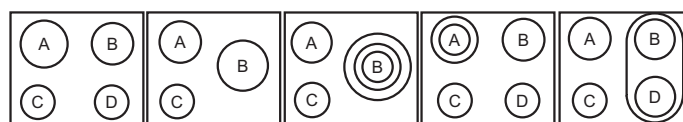
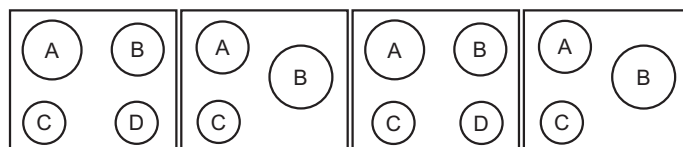
Opmerking: De afmetingen van de binnenste omtrek zijn hetzelfde bij de standaard installatie

Laat een afstand van minimaal 55 mm vrij tussen de kookplaat en de achterwand en een afstand van minimaal 150 mm tussen de kookplaat en de verticale meubels of wanden aan de zijkant. Als er een keukenkastje boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, dan is de minimaal vereiste afstand 700 mm.

Wanneer u een afzuigkap boven de kookplaat installeert, lees dan de installatievereisten die aangegeven zijn voor de afzuigkap. In elk geval mag de afstand tussen kookplaat en de afzuigkap niet minder dan 700 mm zijn. (zie figuur 3)

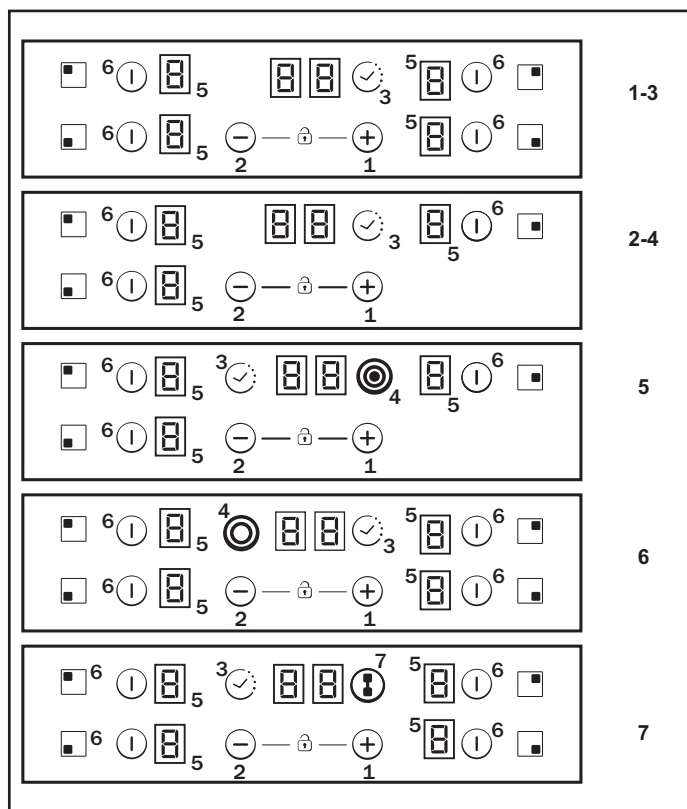
Als het onderste gedeelte van de kookplaat aan een ruimte grenst die normaal toegankelijk is voor opbergen of schoonmaken, dan moet er een scheidingspaneel worden aangebracht op 20 mm onder het onderste gedeelte van de kookplaat (zie figuur 4)

3. ELEKTRISCHE AANSLUITING



INDELING 1-3 INDELING 2-4 INDELING 5 INDELING 6 INDELING 7

	A	B	C	D
INDELING 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
INDELING 2-4	1800W	2500W	1200W	-
INDELING 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
INDELING 6	1000+1200W	1800W	1200W	1200W
INDELING 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Afhankelijk van het model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Ledlampje extra kookzone
5. Programma-indicator kookzone
6. Selectie van de zone
7. Brug

"De installatie moet voldoen aan de geldende normen en richtlijnen." De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die veroorzaakt zou kunnen worden door ongeschikt of oneigenlijk gebruik.

WAARSCHUWING: De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of consequenties daarvan die kunnen voortvloeien uit het gebruik van een apparaat dat niet aangesloten is op een aarde, of aangesloten is op een aarde met een defecte continuïteit.

Controleer voor het uitvoeren van elektrische werkzaamheden de voedingsspanning die aangegeven is op de elektriciteitsmeter, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aansluiting op de aarde van de installatie en of de zekering geschikt is. De elektrische aansluiting naar de installatie moet worden uitgevoerd volgens het nominale vermogen van het apparaat; deze moet tot stand worden gebracht via een omnipolaire uitschakelaar.

Als het apparaat voorzien is van een contactdoos, dan moet het zodanig geïnstalleerd worden dat de contactdoos toegankelijk is.

De geel/groene draad van de voedingskabel moet aangesloten worden op aarde van zowel de stroomtoevoer als de klemmen van het apparaat.

Neem bij vragen over het netsnoer contact op met de klantenservice of met een erkende monteur.

Als de kookplaat voorzien is van een netsnoer, dan moet dit worden aangesloten op een netvoeding van 220-240 V tussen fase en neutraal.

Het is echter mogelijk om de kookplaat aan te sluiten op:

Driefase 220-240 V3
Driefase 380-415 V2N

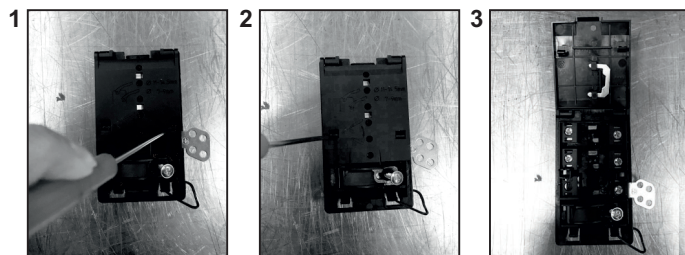
Volg de onderstaande instructies om de nieuwe aansluiting tot stand te brengen:

Voordat u de aansluiting tot stand brengt, dient u te zorgen dat de installatie beschermd is door een geschikte zekering, en dat hij

voorzien wordt van stroomdraden met een diameter die groot genoeg is om het apparaat normaal van stroom te voorzien.

Keer de kookplaat om met de glazen kant op het werkblad; wees voorzichtig om het glas te beschermen.

Open het deksel in deze volgorde:



- schroef kabelklem "1" los;
- zoek de twee lipjes aan de zijkanten op;
- zet het blad van een platte schroevendraaier voor de lipjes "2" en "3", duw ze in en druk;
- verwijder het deksel.

Het netsnoer losmaken:

- Verwijder de schroeven van het klemmenblok met de shunts en de geleiders van het netsnoer;
- Trek het netsnoer eruit.

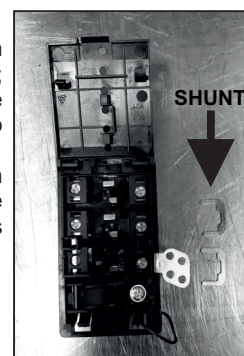
Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:

- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

Opmerking: zorg ervoor dat de schroeven van het klemmenbord goed zijn vastgedraaid.

Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:

- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.



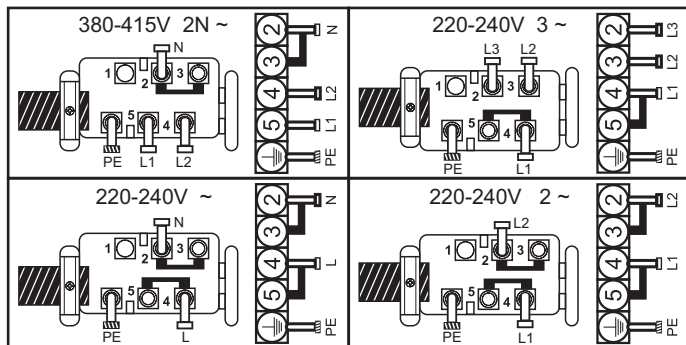
LET OP:

Mocht het nodig zijn om het netsnoer te vervangen, sluit de draad dan aan in overeenstemming met de volgende kleuren/codes:

BLAUW	Neutraal	(N)
BRUIN	Live (stroom)	(L)
GEEL/GROEN	Aarde	(⊥)

Aansluiting op de klemmen op het klemmenblok

	INDELING "1-6"	INDELING "7"
MONOFASE of TWEE FASEN 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
DRIE FASEN 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
DRIE FASEN 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutraal PE = Aarde

4. ADVIES OVER TE GEBRUIKEN PANNEN

Het gebruik van pannen van goede kwaliteit is essentieel om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen



• **Gebruik altijd pannen van goede kwaliteit met een perfect vlakke en dikke bodem:** door dit type pannen te gebruiken voorkomt u hete plekken waardoor voedsel kan aanbranden. Dikke metalen potten en pannen zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte.

• **Zorg dat de onderkant van de pot of pan droog is:** wanneer u pannen vult met vloeistof of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, zorg er dan voor dat de onderkant van de pan helemaal droog is voordat u hem op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verkleuring van de kookplaat.

• **Gebruik pannen met een diameter die breed genoeg is om het oppervlak van de kookzone volledig te bedekken:** de grootte van de pan mag niet kleiner zijn dan de kookzone. Als de pan iets groter is, zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden.

DE KEUZE VAN PANNEN - De volgende informatie helpt u om pannen te kiezen die goede prestaties zullen geven.

Roestvrij staal sterk aanbevolen. Vooral goed met een sandwich-bodem. De sandwich-bodem combineert de voordelen van roestvrij staal (uiterlijk, duurzaamheid en stabiliteit), et de voordelen van aluminium of koper (warmtegeleiding, gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: zwaar gewicht aanbevolen. Goede geleiding. Aluminiumresten verschijnen soms als krassen op de kookplaat, maar kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt.

Vanwege zijn lage smeltpunt mag dun aluminium niet worden gebruikt.

Gietijzer: bruikbaar, maar niet aanbevolen. Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

Koperen bodem/stenen potten: zwaar gewicht aanbevolen. Goede prestaties, maar koper kan resten achterlaten die verschijnen als krassen. De resten kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt. Laat deze potten echter niet

droogkoken. Oververhit metaal kan binden aan glazen kookplaten. Een oververhitte koperen pan laat een permanente verkleuring op de kookplaat achter.

Porselein/email: Alleen goede prestaties bij een dunne, gladde en vlakke bodem.

Glaskeramiek: niet aanbevolen. Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

5. GEBRUIK

Het niveau van het vermogenbeheer selecteren.

Via de functie "Vermogensbeheer" kan de gebruiker het maximumvermogen, dat door de kookplaat kan worden bereikt, instellen.

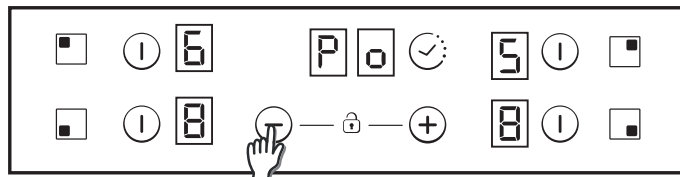
De functie voor vermogensbeheer is uitsluitend gedurende de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookplaat beschikbaar. U heeft ook de mogelijkheid om deze instelling te herhalen door in/uit te schakelen met de stekker.

Door het gewenste maximumvermogen in te stellen, zal de kookplaat de distributie in de verschillende kookzones automatisch zodanig afstellen dat deze limiet nooit wordt overschreden; een bijkomend voordeel hiervan is dat u alle zones tegelijk kunt beheren zonder problemen door overbelasting.

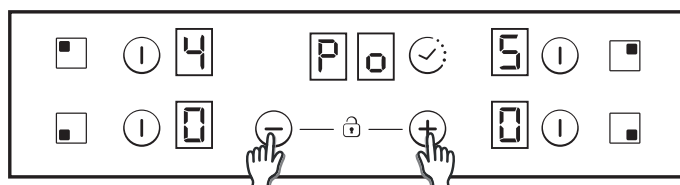
De klant kan het maximumvermogen van de kookplaat instellen tussen 2,5 kW en het maximale vermogen van de kookplaat (dit kan afhankelijk van het model verschillen) (als het maximumvermogen van de kookplaat bijvoorbeeld 7,2 kW bedraagt, kan het niveau van het maximumvermogen tussen 2,5kW en 7,2kW worden ingesteld). Op het moment van aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximumvermogen.

Nadat u het apparaat op de elektrische stroom heeft aangesloten, heeft u 30 seconden om het vermogensniveau in te stellen, op basis van de hieronder getoonde punten:

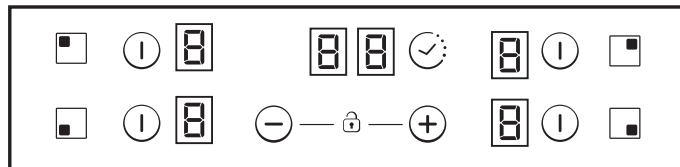
- 1 - Schakel de kookplaat in.
- 2 - Laat het tiptoets bedieningspaneel het initialisatieproces voltooien.
- 3 - Binnen de 30 seconden raakt u de '−' -toets 5 seconden aan.
- 4 - Daarna verschijnt dit bericht op het display.



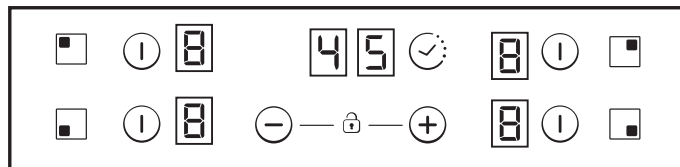
5 - Met behulp van de 'Plus'- en 'Min'-toetsen kan de waarde van het vermogenbeheer worden aangepast. In onderstaand voorbeeld tussen 6500 en 2500 W. Wanneer de vereiste waarde is geselecteerd, raakt u de 'Plus'- en 'Min'-toetsen tegelijk gedurende 5 seconden aan.



6 - Wanneer dit proces is voltooid, weerklinkt een lange biep en wordt een reset uitgevoerd. Het opstartproces wordt opnieuw gegenereerd.

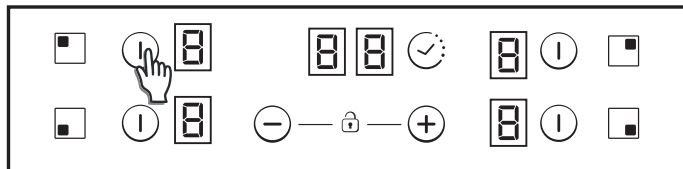


7 - Na het opstartproces wordt het ECO-vermogenbeheer op de timer display weergegeven.



Daarna zal het tiptoets bedieningspaneel geen enkele combinatie toestaan die deze Eco-limiet kan overschrijden.

Een kookzone AAN/UIT zetten



Een kookzone **INSCHAKELEN**: Raak een kookzone aan gedurende 400 msec. Er klinkt een lange piep en de waarde "0" verschijnt in de doelzone, wat het vermogen aangeeft.

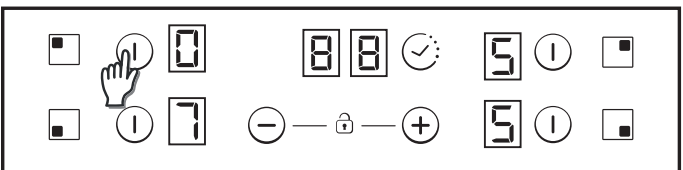
- 1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
- 2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat INGESCHAKELD is maar met stand 0, verschijnt "0" knipperend.
- 3) Als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u geen zones inschakelen.

Een kookzone **UITSCHAKELEN**: Raak een kookzone aan gedurende 1,2 sec. Er klinken 3 korte piepjes en in de doelzone verschijnt niets, of de waarde "H" als er nog restwarmte is. De zone gaat UIT.

- 1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
- 2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat UITGESCHAKELD is, verschijnt "H".
- 3) Ook als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u een zone uitschakelen.
- 4) Als slechts één kookzone actief is en deze wordt uitgeschakeld, dan klinken er 4 korte piepjes, wat aangeeft dat de hele kookplaat uitgeschakeld is.

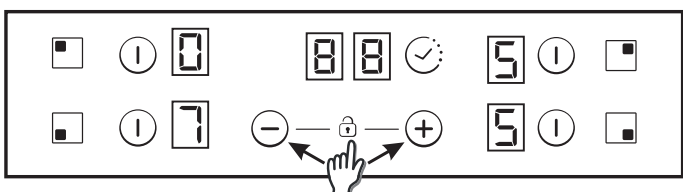
Een zone selecteren

Als de zone al INGESCHAKELD is, krijgen de niet-geselecteerde zones die INGESCHAKELD zijn een lagere verlichtingsintensiteit.



Als er slechts één zone INGESCHAKELD is, is deze al standaard geselecteerd, zonder dat u kort (150 msec) op de selectietoets hoeft te drukken

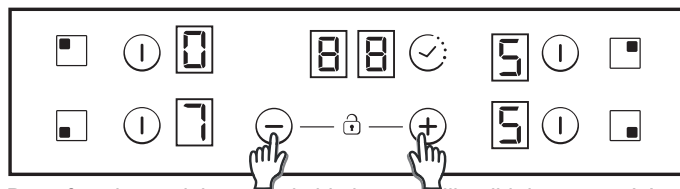
Vermogen verhogen/verlagen



Met een korte druk op de '+' of '-' toets kunt u het vermogen van de geselecteerde zones verhogen of verlagen: 0-1-2-3...9-P

1. Als u de + of - toets langer ingedrukt houdt, wordt het vermogen continu verhoogd/verlaagd. Met een snelle verhoging stopt het vermogen bij niveau 9. Voor een hoger vermogen moet u nogmaals kort op de + toets drukken. Er klinkt geen piep bij snel verhogen/verlagen.
2. Als u bij het vermogensniveau P bent aangekomen, verandert het vermogen niet in 0 als u nogmaals op de + toets drukt. Als u bij het vermogensniveau 0 bent aangekomen, verandert het vermogen niet in P als u nogmaals op de - toets drukt.
3. Als een zone INGESCHAKELD is met vermogen 0 en de zone heet is, dan knippert de 0. Na 10 seconden verdwijnt de 0 en verschijnt de letter 'H' vast op het display.
4. Als een zone geselecteerd wordt en de '+' en '-' toetsen tegelijkertijd worden aangeraakt, dan gaat het vermogen naar '0', maar blijft de zone gedurende 10 seconden geselecteerd. Als de kookzone met de timer was ingesteld, gaat de timer uit. Deze handeling kan alleen in bepaalde gevallen worden uitgevoerd, afhankelijk van de configuratie van de aanraakbediening. De volgende voorbeelden zijn alleen ter informatie. U kunt deze instellingen daarna op basis van persoonlijke ervaring aanpassen aan uw smaak en gewoonten.

Functie Kinderslot



Deze functie wordt ingeschakeld als u tegelijkertijd de toetsen '+' en '-' aanraakt.

Telkens wanneer er daarna een toets wordt aangeraakt, geeft het display gedurende 2 sec. "L" weer, waarbij de verwarming in dezelfde toestand blijft.

Om het Kinderslot uit te schakelen, volgt u dezelfde procedure als hierboven. Er klinkt een korte piep en op het display verschijnt de letter "n". De kookplaat is nu ontgrendeld.

Opmerking: Er wordt automatisch een kinderslot ingeschakeld, 15 minuten nadat de kookplaat volledig UITGESCHAKELD is. Deze functie wordt automatisch uitgevoerd, maar moet eerst geprogrammeerd worden. Zie de paragraaf Gebruikersinstellingen.

Dubbele/drievoudige zones

Om een dubbele uitbreidingsring IN te schakelen moet de gekoppelde hoofdzone al INGESCHAKELD zijn en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

8.1- Dubbele zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring INGESCHAKELD. Het ledlampje boven de uitbreidingstoets gaat branden als de uitbreidingsring INGESCHAKELD is.

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring UITGESCHAKELD. Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

8.2- Drievoudige zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD. Eén ledlampje boven de uitbreidingsring gaat AAN als de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD is (het linker ledlampje bij een drievoudige zone, het middelste en enige ledlampje bij een dubbele zone)

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD. De 2 ledlampjes boven de uitbreidingstoets gaan AAN als de 1e en 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD zijn

Door een 3de keer kort te drukken op uitbreidingstoets worden de 1e en 2e uitbreidingsring UITGESCHAKELD.

Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

Brugfunctie

De brug kan alleen worden ingeschakeld als beide zones uitgeschakeld zijn. Nadat één van de zones van de brug geselecteerd is, raakt u de brugtoets aan om de brugfunctie in te schakelen.

Er klinkt een piep en het ledlampje van de zone gaat branden als de zone ingeschakeld is.

Beide brugzones worden nu tegelijkertijd geselecteerd.

Als de zones geselecteerd zijn, kunt u het vermogen aanpassen met de +/- toetsen.

Op de displays van beide brugzones wordt hetzelfde vermogen weergegeven. De functie wordt beëindigd:

- Als de brugtoets wordt aangeraakt in de instelmodus
- Als de gebruiker vermogen "0" selecteert

Overkookbeveiliging

Er drukt iets (een voorwerp of een vloeistof) op een toets, langer dan 5 sec. Er klinken 2 korte piepen + 1 lange piep, elke 30 sec., terwijl er op de toets wordt gedrukt. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Dit symbool blijft knipperen zolang het probleem aanhoudt.

Timer

De timerfunctie kan ingeschakeld worden met de timertoets of door tegelijkertijd '+' en '-' aan te raken.

In beide gevallen moet de kookzone geselecteerd worden en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

Selecteer de zone waarvoor u de timer wilt inschakelen. Het vermogen van de zone moet hoger zijn dan 0. De letter 'L' wordt ononderbroken weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld. "0 0" bij de cijfers is gereserveerd voor de timer.

- 1) Met de "+" of "-" toetsen kan de tijd van de timer worden ingesteld. Er klinken geen piepen bij het veranderen van de tijd.
 - 2) Door tegelijkertijd op de van de timer te drukken, wordt de timer geannuleerd (gaat terug naar 00).
 - 3) Als de "+" of "-" toetsen van de timer ingedrukt worden gehouden tijdens de TBD-tijd, vindt er een snelle instelling plaats.
 - 4) Bij het instellen van de tijd kunt u van "00" naar "99" gaan met de "-" toets en van "99" tot "00" met de "+" toets.
 - 5) De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.
 - 6) Wanneer de tijd verstreken is en de kookplaat piept, drukt u op een willekeurige toets om het alarm en de cijferreeks uit te schakelen.
 - 7) De tijd van de timer kan aangepast worden terwijl deze loopt.
 - 8) Het vermogen van de zone waarvoor de timer is ingesteld kan gewijzigd worden, zonder dat dit gevolgen heeft voor de programmering van de timer.
 - 9) De laatste minuut wordt weergegeven in seconden (bij bepaalde modellen alleen zichtbaar als de timerprogrammering wordt ingevoerd tijdens de laatste minuut van het aftellen)
 - 10) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is, gebeurt er niets.
 - 11) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is en als er meerdere zones geselecteerd zijn, dan verandert de weergegeven tijd op een cyclische manier, en wordt de tijd weergegeven van de zone waarbij de decimale punt INGESCHAKELD is.
 - 12) Afwisselend wordt het vermogen (5 s) en (0,5 s) weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld.
- De resterende tijd wordt weergegeven bij de cijfers die gereserveerd zijn voor de timer. Als de timer voor meerdere zones is ingesteld, wordt de kortste resterende tijd weergegeven, en wordt de decimale punt weergegeven in de overeenkomstige zone.

Restwarmte-indicator (bij stralingsverwarmers -> berekend)

Dezelfde indicators kunnen worden gebruikt voor de "restwarmte"-indicatie. Voor dit doel moet een tijdtabel worden gedefinieerd: Restwarmtetijd = f (vermogen, werktijd).

Als de temperatuur van het glazen oppervlak van de kookplaat boven de 65°C komt (theoretische waarde), dan wordt deze conditie weergegeven in het bijbehorende display, met de letter "H".

Om een temperatuur van boven de 65°C te genereren moet een verwarmingselement een bepaalde tijd in werking zijn; deze tijd is afhankelijk van het vermogen. Als deze tijd is verstreken, wordt de restwarmte-indicator weergegeven als het verwarmingselement wordt uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Als het vermogen niet wordt veranderd gedurende een vooraf ingestelde tijd, wordt de overeenkomstige zone automatisch uitgeschakeld.

De maximale tijd dat een zone ingeschakeld kan blijven, hangt af van het geselecteerde vermogen.

Vermogensniveau	Max. tijd ingeschakeld (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OPMERKING: als er een oververhittingsituatie optreedt tijdens het gebruik van de hoogste vermogensniveaus, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd om de plaat te beschermen tegen oververhitting.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

Laat de kookplaat afkoelen voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

. Er mogen alleen producten (reinigingsmiddelen en schrapers) worden gebruikt die specifiek ontwikkeld zijn voor oppervlakken van glaskeramiek. Deze zijn verkrijgbaar bij uw vakhandel.

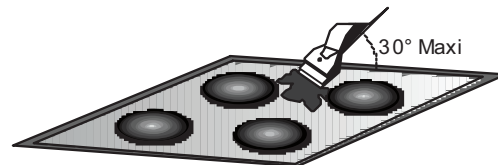
. Voorkom morsen, omdat alles wat op het oppervlak van de kookplaat valt snel zal verbranden en moeilijker te reinigen is.

. Geadviseerd wordt om alle stoffen die snel smelten uit de buurt van de kookplaat te houden, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op basis van suiker.

ONDERHOUD:

- Breng enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de kookplaat.
- Wrijf hardnekkige vlekken weg met een zachte doek of met vochtig keukenpapier.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.

Als er nog steeds hardnekkig vlekken zijn:



- Breng nog enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak.
- Schraap met een schraper en houd deze vast onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat, tot de vlekken verdwenen zijn.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Herhaal deze handeling zo nodig.

ENKELE TIPS:

Door de kookplaat regelmatig te reinigen, wordt er een beschermende laag gevormd, die essentieel is om krassen en slijtage te voorkomen. Zorg dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om watersporen te verwijderen gebruikt u enkele druppels witte azijn of citroensap. Neem de kookplaat daarna af met keukenpapier en een paar druppels speciaal reinigingsmiddel.

Het oppervlak van glaskeramiek is bestand tegen krassen van pannen met een vlakke bodem; het is echter altijd beter om ze op te tillen als u ze van de ene naar de andere zone verplaatst.

Eventuele kleurveranderingen in het oppervlak van glaskeramiek heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Dergelijke verkleuringen zijn meestal het gevolg van verbrande voedselresten of het gebruik van pannen van aluminium of koper; deze vlekken zijn moeilijk te verwijderen.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Op de kookzones kan niet gesudderd worden of alleen op een lage temperatuur gebakken worden

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Als er licht zichtbaar is tussen de pan en de kookplaat, geeft de zone de warmte niet correct af.

De bodem van de pan moet de diameter van de geselecteerde zone volledig bedekken.

Het bereiden gaat te langzaam

Er worden ongeschikte pannen gebruikt. Gebruik pannen met een vlakke bodem, die zwaar zijn en een diameter hebben die ten minste gelijk is aan die van de kookzone.

Er zitten kleine krassen of geschuurde plekken op het glazen oppervlak van de kookplaat

De kookplaat is niet goed gereinigd of er zijn pannen met een ruwe bodem gebruikt; er zijn kleine deeltjes zoals zand- of zoutkorrels tussen de kookplaat en de onderkant van de pan terechtgekomen. Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING"; zorg ervoor dat de bodem van de pan schoon is voordat u hem gebruikt en gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Krassen kunnen alleen worden verminderd als de kookplaat op de juiste manier wordt gereinigd.

Metaalsporen

Schuif aluminium pannen niet over de kookplaat. Raadpleeg de aanbevelingen m.b.t. reiniging.

U gebruikt de juiste materialen, maar de vlekken gaan niet weg. Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Donkere vlekken

Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Lichte plekken op de kookplaat

Sporen van een aluminium of koperen pan, maar ook resten van mineralen, water of voedsel; deze kunnen worden verwijderd met een speciaal reinigingsmiddel.

Karamelisering of gesmolten plastic op de kookplaat.

Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING".

De kookplaat werkt niet of bepaalde zones doen het niet.

De shunts zijn niet correct geplaatst op het klemmenbord.

Laat de aansluitingen van de kookplaat controleren en laat controleren of het bedieningspaneel vergrendeld is. Ontgrendel de kookplaat.

De kookplaat kan niet uitgeschakeld worden.

Het bedieningspaneel is vergrendeld. Ontgrendel de kookplaat.

Frequentie van aan/uit-cycli voor de kookzones

De aan/uit-cycli variëren afhankelijk van het gewenste warmteniveau:

- laag niveau: korte werkingstijd,
- hoog niveau: lange werkingstijd,

8. NAZORG

Controleer a.u.b. het volgende voordat u een servicemonteur belt:

— of de stekker goed in het stopcontact zit en de juiste zekering heeft;

Als de storing niet kan worden vastgesteld, schakel het apparaat dan uit — knoei er niet zelf aan — en bel de Klantenservice. Bij het apparaat is een garantiecertificaat geleverd, waardoor het gratis gerepareerd kan worden door het Servicecentrum.

Display kookzones	Storing	Maatregel
F0	Softwarefout aanraakbediening.	Als deze fout is opgetreden, koppel de kookplaat dan los van de netvoeding en sluit hem weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice. Als de fout plotseling verschijnt tijdens normaal gebruik, bel dan de klantenservice.
Fc	De zone van de aanraakbediening is te heet, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. De kookplaat gaat automatisch verder als de temperatuur een normale waarde heeft bereikt.
Ft	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
FE	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
Fb	Overmatige gevoeligheid van een toets.	Controleer of de kookplaat correct gemonteerd is. Zorg ervoor dat de toetsen het glazen oppervlak goed raken
FU / FJ	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van het toetsenblok. De fout verdwijnt als de automatische controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FA	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatische controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FC / Fd	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatische controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
Fr	Fout beveiligingsrelais	Er kan een probleem zijn in een relaisbesturing. Koppel de kookplaat los van de netvoeding, wacht een minuut en sluit de kookplaat weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendamos que conserve as instruções de instalação e utilização para referência futura e que, antes de instalar o fogão, anote o número de série para o caso de precisar de obter ajuda do serviço pós-venda.

AVISO: o equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do equipamento, exceto quando supervisionadas continuamente.

AVISO: use apenas os resguardos de placa desenhados pelo fabricante do equipamento de cozinha ou os indicados pelo fabricante do equipamento nas instruções de utilização ou os incluídos na entrega do equipamento. O uso de resguardos errados pode provocar acidentes.

AVISO: deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. **NUNCA** tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.

AVISO: perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.

AVISO: se a superfície estiver rachada, não toque no vidro e desligue o equipamento para evitar a possibilidade de ocorrência de choque elétrico.

Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.

CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

É altamente recomendável manter as crianças afastadas das zonas de cozedura durante o período de funcionamento ou quando estão desligadas mas enquanto o indicador de calor residual estiver ligado, para evitar risco de ocorrência de queimaduras graves.

Este equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Se presentes, não olhe fixamente para a lâmpada de halogéneo da placa.

Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional

qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.

A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual.

O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o equipamento está instalado.

A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ter mais de 10 mm do lado do bloco de terminais. A secção de condutores internos deve ser apropriada para a potência absorvida pela placa (indicada na etiqueta). O cabo de potência deve ser do tipo HO5V2V2-F.

Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres ou tampas sobre a placa. Podem ficar quentes.

Folhas de alumínio e painéis plásticos não devem ser colocadas sobre as zonas de aquecimento.

Depois de cada utilização, é necessário limpar a placa para evitar a acumulação de sujidade e gordura. Caso contrário, a sujidade e a gordura são cozinhas novamente quando o fogão é usado, provocando fumo e cheiros desagradáveis, sem mencionar o risco de incêndio.

Nunca use vapor ou sprays de alta pressão para limpar o equipamento.

Não toque nas zonas de calor durante o funcionamento ou algum tempo após a utilização.

Não cozinhar alimentos diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

Use sempre o utensílio apropriado.

Coloque sempre o recipiente no centro do disco onde vai cozinhar. Não coloque nada sobre o painel de controlo.

Não use a placa como superfície de trabalho.

Não use a placa como tábua de corte.

Não coloque itens pesados por cima da placa. Se caírem sobre a placa, podem causar danos.

Não use a placa para armazenar itens.

Não deslize utensílios de cozinha sobre a placa.

Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas

Placa de Identificação (situada por baixo do fundo da placa)



1. PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este equipamento está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos Elétricos e Equipamento Eletrónico (REEE). O REEE contém substâncias poluentes (que podem ser perigosas para o meio ambiente) e componentes básicos que podem ser reutilizados. É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos, para remover e eliminar adequadamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

As pessoas desempenham um papel importante para garantir que os REEE não representam um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE devem ser entregues nos pontos de recolha adequados administrados pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, para grandes REEE, pode estar disponível a recolha doméstica.

Em muitos Países, quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao retalhista que deve proceder à sua recolha gratuitamente, numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento novo fornecido.

2. INSTALAÇÃO

A instalação de um aparelho doméstico é uma operação complicada que, se não for realizada corretamente, pode afetar seriamente a segurança de bens, propriedades ou pessoas. Por esta razão, deve ser realizada por uma pessoa profissionalmente qualificada de acordo com as normas técnicas.

Caso esta recomendação seja ignorada e a instalação seja realizada por uma pessoa não qualificada, o Fabricante declina qualquer responsabilidade por qualquer falha técnica do aparelho, resultante ou não em danos em bens ou propriedades ou que possa provocar ferimentos em pessoas ou animais.

Depois de removida a embalagem, certifique-se de que o equipamento não está danificado; caso contrário, contacte o revendedor ou o serviço pós-venda do fabricante.

Certifique-se de que o mobiliário onde o equipamento será instalado e todos os móveis nas proximidades são fabricados com materiais que podem suportar temperaturas altas (min 100 °C).

Além disso, todos os laminados decorativos devem ser fixos com cola de alta resistência.

O equipamento pode ser instalado num móvel embutido no modo "Padrão" (vide a figura 1) ou "Embutida" (vide a figura 2).

A espessura do tampo deve ser entre 25 e 45 mm.

Nota: As dimensões do perímetro interior são as mesmas para a instalação padrão

Deixe uma distância de, pelo menos, 55 mm entre a placa e a parede traseira e de, pelo menos, 150 mm entre a placa e o móvel vertical ou paredes laterais. Se for instalado um móvel acima da placa, a distância mínima requerida é de 700 mm.

Ao instalar um exaustor por cima da placa, consulte os requisitos de instalação específicos para o exaustor, embora em qualquer caso, a distância entre a placa e o exaustor não possa ser inferior a 700 mm. (vide a figura 3)

Se a parte inferior da placa estiver adjacente a uma área normalmente acessível para operações de manutenção ou limpeza, deve ser colocado um separador 20 mm abaixo da parte inferior da placa. (vide a figura 4)

Não deve colocar um separador se instalar um forno por baixo da placa, e a distância mínima entre a parte inferior da placa e o forno não deve ser inferior a 10 mm. Não instale fornos sem arrefecimento debaixo desta placa e instale o forno cumprindo meticulosamente os requisitos de instalação do mesmo. (vide a figura 5)

É fornecida com a placa uma junta vedante estanque. Coloque a junta vedante em volta do fundo da placa conforme a descrição e confirme de que fica devidamente ajustada para evitar qualquer fuga para os móveis de apoio. (vide a figura 6)

Fixação normal:

- Retire os cliques de fixação do saco de acessórios e aparafuse-os na posição indicada na caixa inferior. (Não aperte os parafusos de forma a bloquear os cliques, que devem mover-se livremente) (vide a figura 7)

- Insira a placa na posição central de corte.

- Rode os cliques e aperte-os completamente. (vide a figura 8)

Fixação rápida: (Dependendo do modelo)

Retire quatro molas do saco de acessórios e aparafuse-as na caixa inferior como mostrado na figura. (vide a figura 9)

Centre e insira a placa.

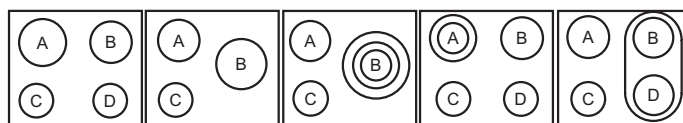
Pressione os lados da placa até ficar bem apoiadas em todo o seu perímetro. (vide a figura 10)

INSTALAÇÃO EMBUTIDA

Depois de verificar se a posição da placa é a correta, preencha o espaço entre a bancada e a placa com um adesivo de silicone. Aplique uma camada de silicone com um raspador ou com um dedo humedecido com água e sabão antes de se formar.

Não use a placa até a camada de silicone estar completamente seca. (vide a figura 11)

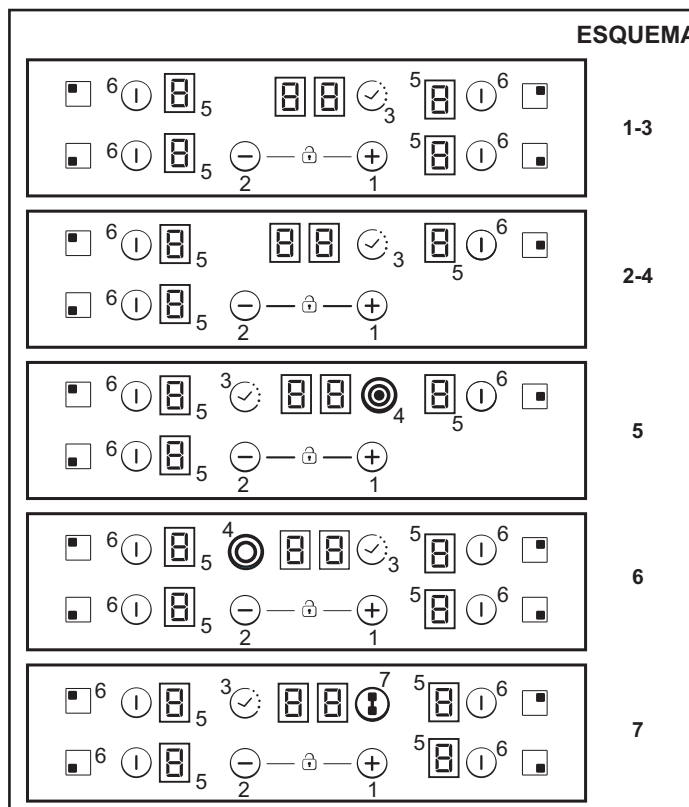
3. LIGAÇÃO ELÉTRICA



ESQUEMA 1-3 ESQUEMA 2-4 ESQUEMA 5 ESQUEMA 6 ESQUEMA 7

	A	B	C	D
ESQUEMA 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 2-4	1800W	2500W	1200W	-
ESQUEMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
ESQUEMA 6	1000+1200W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 7	1800W	1800W	1200W	1800W

ESQUEMA



Segundo o modelo

1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. LED adicional da zona de cozedura
5. Indicador do programa zona de cozedura
6. Ponte

"A instalação deve estar em conformidade com as normas e as diretivas." O fabricante declina qualquer responsabilidade por qualquer dano que possa ser causado por uso inadequado ou não incorreto.

AVISO: O fabricante não pode ser responsabilizado por nenhum incidente ou pelas consequências que possam surgir durante o uso de um aparelho não ligado à terra ou ligado a uma terra cuja continuidade é defeituosa.

Antes de qualquer operação elétrica, verifique a tensão de alimentação apresentada no contador elétrico, o ajuste do disjuntor, a continuidade da ligação à terra para a instalação e se o fusível é o adequado.

A ligação elétrica à instalação deve ser realizada de acordo com a potência nominal do equipamento; isto deve ser feito através de um interruptor limitador omnipolar.

Se o equipamento tiver uma tomada, esta deve ser instalada de forma a que fique acessível.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação elétrico deve ser ligado ao terra de ambos os terminais da alimentação elétrica do equipamento.

Para qualquer questão sobre o cabo de alimentação, consulte o Serviço pós-venda ou um técnico qualificado.

Se a placa estiver equipada com o cabo de alimentação, deve ser ligada a uma fonte de alimentação de 220-240 V entre fase e neutro.

No entanto, é possível ligar a placa a:

Trifásico 220-240 V3

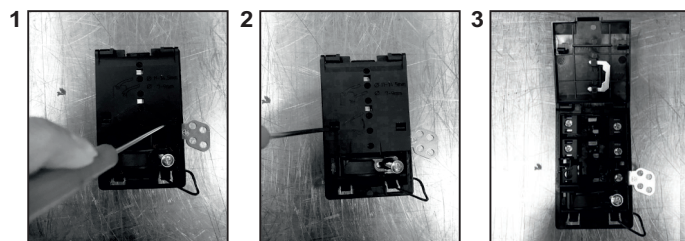
Trifásico 380-415 V2N

Para realizar a nova ligação, siga as instruções abaixo:

Antes de fazer a ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível certo e que está equipada com cabos de uma secção suficientemente grande para alimentar o equipamento normalmente.

Vire a placa, lado do vidro contra a bancada, com cuidado para proteger o vidro.

Abra a tampa pela ordem seguinte:



- Desaparafuse o grampo de cabo "1";
- Encontre as duas guias localizadas nos lados;
- Coloque a lâmina de uma chave de parafusos plana na frente de cada guia "2" e "3" e pressione;
- Retire a tampa.

Para libertar o cabo de alimentação elétrica:

- Remova os parafusos que seguram o bloco de terminais que contém as barras de derivação e os condutores do cabo de alimentação;
- Puxe para fora o cabo de alimentação.

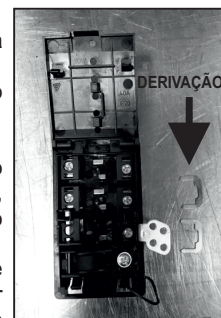
Operações a realizar para fazer uma nova ligação:

- Selecione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações na tabela;
- Passe o cabo de alimentação pelo grampo;
- Descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação cerca de 10 mm, considerando o comprimento solicitado do cabo para a ligação ao bloco de terminais;
- De acordo com a instalação e com a ajuda de barras de derivação que deveria ter recuperado na primeira operação, fixe o condutor como apresentado no gráfico;
- Fixe a tampa;
- Aparafuse o grampo de cabo.

Nota: certifique-se de que os parafusos da placa de bornes estão apertados.

Operações a realizar para fazer uma nova ligação:

- Selecione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações na tabela;
- Passe o cabo de alimentação pelo grampo;
- Descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação cerca de 10 mm, considerando o comprimento solicitado do cabo para a ligação ao bloco de terminais;
- De acordo com a instalação e com a ajuda de barras de derivação que deveria ter recuperado na primeira operação, fixe o condutor como apresentado no gráfico;
- Fixe a tampa;
- Aparafuse o grampo de cabo.



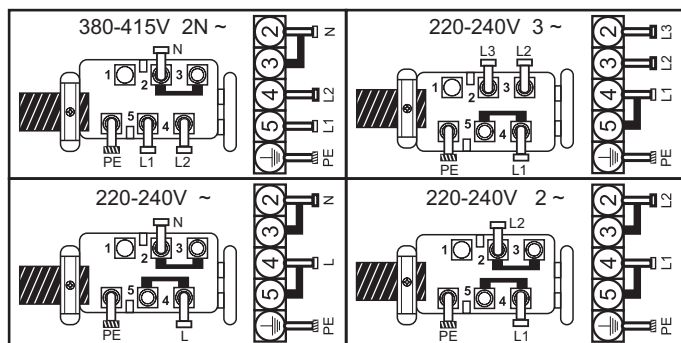
ATENÇÃO:

Se for necessário substituir o cabo de alimentação, ligue o fio de acordo com as seguintes cores/códigos:

AZUL	Neutro	(N)
CASTANHO	Tensão	(L)
AMARELO-VERDE	Terra	(⊕)

Ligação aos terminais no bloco terminal

	ESQUEMA "1-6"	ESQUEMA "7"
MONOFÁSICO ou TRIFÁSICO 220-240 V~		
Cabo HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFÁSICO 220-240 V3~		
Cabo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFÁSICO 380-415 V2N~		
Cabo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutro PE = Terra

4. CONSELHOS DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Usar utensílios de cozinha de boa qualidade é importante para conseguir o melhor desempenho da sua placa.



• **Use sempre utensílios de cozinha de boa qualidade com bases perfeitamente planas e espessas:** O uso deste tipo de utensílios de cozinha impedirá pontos quentes que fazem com que os alimentos se agarrem. Painéis e tachos em metal espesso proporcionam uma distribuição uniforme do calor.

• **Certifique-se de que a base do recipiente está seca:** Ao encher as panelas com líquidos ou ao usar uma que tenha estado guardada no frigorífico, assegure-se de que a base da panela está completamente seca antes de a colocar sobre a placa. Isto ajuda a evitar manchar a placa.

• **Use panelas cujo diâmetro seja grande o suficiente para cobrir completamente a superfície do disco:** O tamanho da panela não deve ser inferior ao da área de aquecimento. Se for ligeiramente mais larga a energia será utilizada com sua máxima eficiência

A ESCOLHA DAS PANELAS - as seguintes informações vão ajudar a escolher utensílios de cozinha que garantem um bom desempenho.

Aço inoxidável: Altamente recomendado. Especialmente bom com uma base chapeada tipo sanduíche. A base sanduíche combina os benefícios do aço inoxidável (aspeto, durabilidade e estabilidade) com as vantagens do alumínio ou do cobre (condução de calor, distribuição de calor uniforme).

Alumínio: Recomendam-se utensílios pesados. Boa condutividade. Os resíduos de alumínio aparecem por vezes na forma de riscos na placa, mas podem ser removidos se forem limpos imediatamente.

Devido ao seu baixo ponto de fusão, não deve ser usado alumínio fino.

Ferro fundido: Utilizável, mas não recomendado. Desempenho fraco. Pode arranhar a superfície.

Fundo de cobre / faiança: Recomendam-se utensílios pesados. Bom desempenho, mas o cobre pode deixar resíduos que podem aparecer como riscos. Os resíduos podem ser removidos, desde que a placa seja limpa de imediato. Não deixe estas panelas ferver e evaporar até à secura. O metal sobreaquecido pode fundir-se na placa de vidro. Uma panela em cobre sobreaquecida deixa resíduos que mancham permanentemente a placa.

Porcelana / esmalte: Bom desempenho apenas com uma base fina, suave e plana.

Vidro cerâmico: Não recomendado. Desempenho fraco. Pode arranhar a superfície.

5. USO

Como seleccionar o nível de gestão da potência

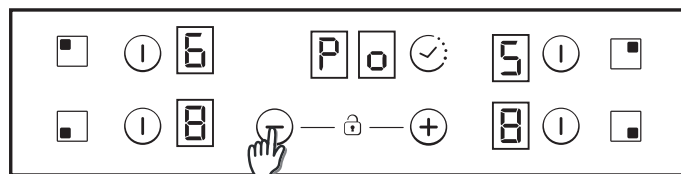
Através da função "Gestão de potência" o utilizador pode ajustar a potência máxima que pode ser alcançada pela placa. A função de gestão de potência está apenas disponível durante os primeiros 30 segundos após se ligar a placa. Existe inclusive a possibilidade de repetir este ajuste desligando e ligando a ficha. Através do ajuste da potência máxima permitida, a placa ajusta automaticamente a distribuição nas várias zonas de cozedura de forma a que este limite nunca seja excedido; com a vantagem adicional de se poder gerir simultaneamente todas as zonas sem problemas de sobrecarga.

O cliente pode definir a potência máxima da placa entre 2,5 kW e a potência relacionada máxima da placa (isto pode ser alterado de acordo com o modelo) (por exemplo, se a potência máxima da placa for 7,2 kW, o nível de potência máximo para o ajuste é entre 2,5kW e 7,2kW).

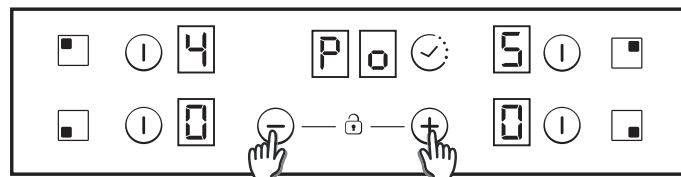
Na altura da compra, a placa está definida para a potência máxima. Depois de ligar o aparelho à corrente elétrica, dentro de 30 segundos pode definir o nível de potência com base nos pontos ilustrados em baixo:

- 1.- Ligue a placa.
- 2.- Deixe o controlo tátil terminar o seu processo de inicialização.
- 3.- Antes de passarem 30 segundos toque durante 5 segundos na tecla "−".

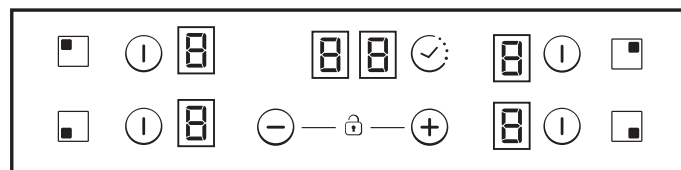
4 - Depois deste momento aparece esta mensagem no visor.



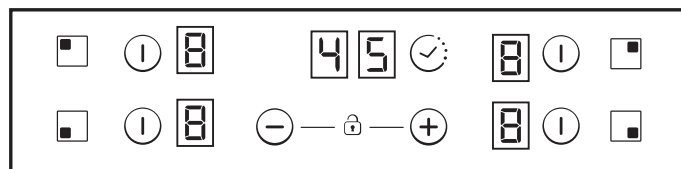
5 - Utilizando a tecla 'Mais' e a tecla "Menos" pode ajustar-se o valor de gestão de potência. Neste exemplo entre 6500 e 2500w. Quando o valor requerido está selecionado, toque ao mesmo tempo na tecla 'Mais' e na tecla 'Menos' durante 5 segundos.



6 - Quando este processo está terminado, ouve-se um sinal sonoro longo e dá-se um reset. O processo de arranque é novamente gerado.

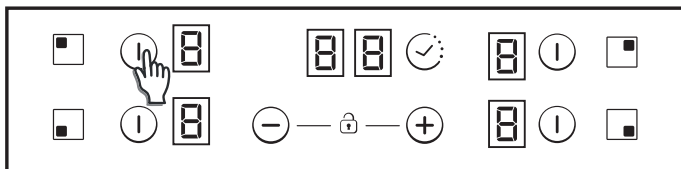


7 - Depois do processo de arranque, no visor do temporizador, aparece a gestão de potência ECO.



Após isso, o controlo tátil não permite nenhuma combinação que possa exceder este limite Eco

LIGAR/DESLIGAR (ON/OFF) a zona de aquecimento



Para LIGAR um disco, toque em qualquer zona de aquecimento durante 400 ms. É ouvido um sinal sonoro longo e o valor "0" aparece na zona do visor do disco respetivo, indicando o nível de potência.

- 1) Se o visor apresentar a posição 0, desliga automaticamente após 10 segundos e emite o som da sequência de DESLIGAR dessa zona.
- 2) Se existir uma indicação de calor residual no visor que esteja LIGADO, mas na potência 0, aparece um "0" intermitente.
- 3) Se a função de bloqueio estiver ativa, não é possível LIGAR uma zona.

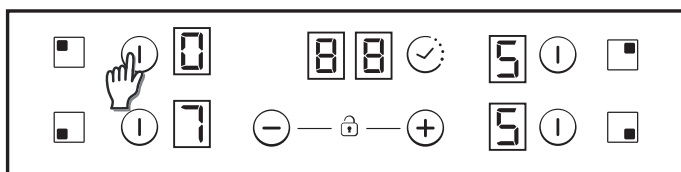
Para DESLIGAR um disco, toque na zona de aquecimento durante 1,2 segundo. São emitidos 3 sons curtos e a letra "H" é apresentada no visor da zona desligada se ainda existir calor residual. A zona será DESLIGADA.

- 1) Se o visor apresentar a posição 0, desliga automaticamente após 10 segundos e emite o som da sequência de DESLIGAR dessa zona.
- 2) Se existir uma indicação de calor residual no visor que está DESLIGADO, mas aparece um "H" até que arrefeça completamente.
- 3) Mesmo que a função de bloqueio esteja ativa, é possível DESLIGAR uma zona.

Se apenas um disco estiver ativo e este estiver desligado, serão ouvidos 4 sons curtos, indicando que a placa está desligada.

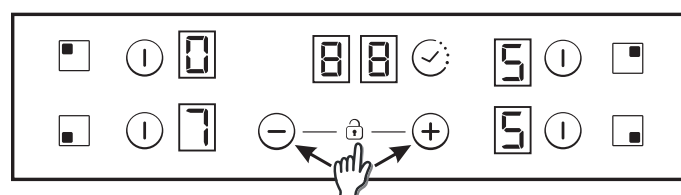
Selecionar uma zona

Quando a zona já está LIGADA, a iluminação produzida é de menor intensidade para as zonas não selecionadas que estão LIGADAS.



Se apenas uma zona estiver LIGADA, por defeito esta zona já está selecionada, sem que seja necessário pressionar rapidamente (150 ms) a tecla de seleção.

Aumentar/diminuir o nível de potência



Com uma pressão curta nas teclas '+' ou '-', aumenta ou diminui o dígito da potência nas zonas selecionadas: 0-1-2-3...9-P

1. Pressões mais longas nas teclas + ou -, aumenta/diminui o nível de potência mais rapidamente. Com um aumento rápido, a potência vai até ao nível 9, e para uma potência mais alta, é necessária outra pressão curta na tecla +. Não é emitido nenhum som com o aumento/diminuição rápido do nível de potência.

2. Depois de atingido o nível de potência P, pressionar a tecla + novamente não altera o nível de potência para 0. Depois de atingido o nível de potência 0, pressionar a tecla novamente não muda o nível de potência para P.

3. Com uma zona LIGADA no nível de potência 0, se a zona estiver quente, o 0 fica intermitente. Após 10 segundos, o 0 desaparece dando lugar à letra "H", que aparece fixa no visor.

Com uma pressão curta nas teclas '+' ou '-', aumenta ou diminui o dígito da potência nas zonas selecionadas: 0-1-2-3...9-P

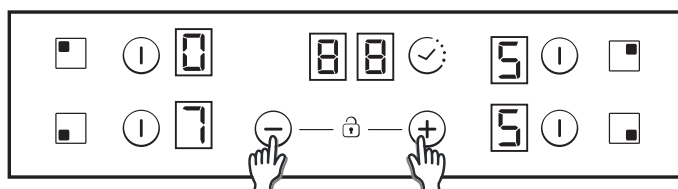
1. Pressões mais longas nas teclas + ou -, aumenta/diminui o nível de potência mais rapidamente. Com um aumento rápido, a potência vai até ao nível 9, e para uma potência mais alta, é necessária outra pressão curta na tecla +. Não é emitido nenhum som com o aumento/diminuição rápido do nível de potência.

2. Depois de atingido o nível de potência P, pressionar a tecla + novamente não altera o nível de potência para 0. Depois de atingido o nível de potência 0, pressionar a tecla novamente não muda o nível de potência para P.

3. Com uma zona LIGADA no nível de potência 0, se a zona estiver quente, o 0 fica intermitente. Após 10 segundos, o 0 desaparece dando lugar à letra "H", que aparece fixa no visor.

4. Quando um disco é selecionado e as teclas '+' e '-' são tocadas ao mesmo tempo, o nível de potência passa para '0', mas o disco permanece selecionado durante 10 segundos. Se o disco tiver sido temporizado, o temporizador é DESLIGADO. Em muitos casos esta ação só ocorre dependendo da configuração do controlo tátil. Os exemplos seguintes são apenas informativos. A experiência pessoal irá fazer adaptar estas configurações ao seu gosto e hábitos pessoais.

Opção de Bloqueio de Crianças



Esta ação é executada quando as teclas '+' e '-' forem tocadas em simultâneo.

Assim, sempre que uma tecla é tocada, os visores apresentam a letra "L" durante 2 segundos e o disco permanece no mesmo estado.

Para desativar o Bloqueio de Crianças, siga o mesmo processo explicado anteriormente. De seguida, é emitido um sinal sonoro curto e os visores exibem a letra "n". A placa permanece desbloqueada.

Nota: Um bloqueio de crianças automático é ativado 15 minutos depois da placa estar totalmente desligada. Esta função pode ocorrer automaticamente, embora seja necessário programá-la. Consulte a secção de Configurações do Utilizador.

Zonas duplas / triplas

Para LIGAR o anel de extensão dupla, é necessário que a zona principal associada já se encontre LIGADA e o nível de potência indicado deve ser superior a 0.

8.1- LIGAR zona dupla

1º Pressione brevemente a tecla para LIGAR o anel de extensão. O LED sobre a tecla da extensão LIGA se ainda não estiver LIGADO.

2º Pressione brevemente a tecla para DESLIGAR o anel de extensão. É emitido um som curto depois de cada pressão na tecla da extensão.

8.2- LIGAR zona tripla

1º Pressione brevemente a tecla para LIGAR o 1º anel de extensão. O LED 1 sobre a tecla da extensão LIGA se o anel da extensão estiver LIGADO (LED esquerdo no caso da zona tripla, LED do centro e único no caso de zona dupla)

2º Pressione brevemente a tecla para DESLIGAR o 2º anel de extensão. Os LEDs sobre a tecla de extensão LIGAM se os 1º e 2º anel de extensão estiverem LIGADOS

3º Pressione brevemente a tecla de extensão para DESLIGAR o 1º e o 2º anel de extensão. É emitido um som curto depois de cada pressão na tecla da extensão.

Função de ponte

A ponte só pode ser ativada quando ambos os discos estão desligados.. Um disco da ponte foi selecionado, para ativar a função ponte é necessário tocar na tecla ponte.

É emitido um sinal sonoro e o LED da zona acende se a zona estiver ativada. Ambos os discos ponte serão selecionados em simultâneo.

Depois dos discos selecionados, se o nível de potência não for o nível de desejado, regule com as teclas + e -.

Ambos os visores dos discos ponte apresentam o mesmo nível de potência. A função termina:

- Se a tecla ponte for tocada no modo de configuração
- Se o utilizador selecionar o nível de potência "0"

Segurança de transbordamento

Algo (um objeto ou um líquido) pressiona qualquer tecla durante mais de 5 segundos. São emitidos 2 sons curtos + 1 som longo a cada 30 segundos enquanto a tecla estiver a ser pressionada. A placa DESLIGA.

Este símbolo mantém-se intermitente enquanto o objeto não for retirado ou o líquido limpo e seco.

Temporizador

A função Temporizador pode ser ativada na tecla própria ou tocando simultaneamente as teclas '+' e '-'.

Em ambos os casos, o disco deve ser selecionado e seu nível de potência deve ser superior a 0.

Duas opções diferentes:

O controlo tátil tem a sua própria exibição do temporizador (veja a figura acima)

Selecione a zona a ser temporizada. Nível de potência da zona superior a 0. 

1) Com as teclas "+" ou "-", o tempo do temporizador pode ser selecionado. Sem sinais sonoros na mudança de hora.

2) Pressionar em simultâneo as teclas "+/-" do temporizador para que este seja cancelado (ir para 00).

3) Se as teclas "+" ou "-" do temporizador forem mantidas pressionadas durante o tempo TBD, ocorre uma configuração rápida.

4) Ao definir o tempo do temporizador, é possível passar de "00" para "99" com a tecla "-" e de "99" para "00" com a tecla "+".

5) Tempo máximo de 99 minutos.

6) Quando o tempo tiver decorrido e a placa estiver a apitar, pressione qualquer tecla e o alarme e a sequência do dígito terminam.

7) É possível ajustar o tempo do temporizador enquanto este está a executar uma programação anterior.

8) A potência da zona temporizada pode ser modificada sem alterar a programação do temporizador.

9) O último minuto é exibido em segundos (Para Variantes apenas visíveis se inserida a programação do temporizador durante o último minuto da contagem regressiva)

10) Pressionar a tecla Temporizador sem qualquer zona selecionada e quando nenhuma zona estiver a ser temporizada, não faz nada.

11) Pressionar a tecla Temporizador sem qualquer zona selecionada e quando muitas zonas estão a ser temporizadas, o tempo exibido nos dígitos muda de forma rotativa e mostra a hora em que a exibição de energia tem o ponto decimal LIGADO.

12) Alternativamente, a potência (5s) e (0,5s) é exibido na zona que está a ser temporizado.

O tempo restante é exibido nos dígitos reservados para o temporizador. Se várias zonas forem temporizadas, o tempo restante menor é exibido e o ponto decimal é apresentado na zona correspondente.

Indicador de calor residual (em discos radiantes -> calculado)

Podem ser usados os mesmos indicadores para indicação do "calor residual". Com este propósito pode ser definido um horário: Tempo de aquecimento restante = f (nível de potência, tempo de funcionamento).

Enquanto a temperatura na superfície do vidro da placa for superior a 65 °C (valor teórico), esta condição será mostrada no visor associado com um "H".

Para gerar uma temperatura acima de 65 °C, um disco deve estar em funcionamento por tempo determinado, dependendo desse tempo do nível de potência. Depois desse tempo ter expirado, o aviso de calor residual será mostrado quando o disco estiver desligado.

Segurança Automática Desligada

Se o nível de potência não for alterado durante um determinado tempo, o disco correspondente desliga-se automaticamente.

O tempo máximo em que um disco pode ficar ligado depende do nível de cozedura selecionado.

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

NOTA: se uma situação de sobreaquecimento ocorrer durante a operação dos níveis de potência mais altos, o controlo da Placa irá ajustar automaticamente o nível de potência para proteger a placa contra o sobreaquecimento.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa, deixe-a arrefecer.
- Devem ser usados apenas os produtos, (cremes e raspadores) desenhados especificamente para superfícies cerâmicas de vidro. Podem ser adquiridos em lojas da especialidade.
- Evite derrames, pois qualquer coisa que caia sobre a superfície da placa fica rapidamente queimada e dificulta a limpeza.
- É aconselhável manter longe da placa todas as substâncias que são suscetíveis de derreter, como itens de plástico, açúcar ou produtos à base de açúcar.

MANUTENÇÃO:

- Coloque algumas gotas do produto de limpeza especializado na superfície da placa.
- Esfregue todas as manchas com um pano macio ou com papel de cozinha ligeiramente húmido.
- Limpe com um pano macio ou papel de cozinha seco até a superfície estar limpa.

Se algumas manchas não saírem:

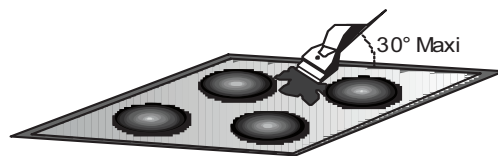
- Coloque mais algumas gotas do produto de limpeza especializado na superfície.
- Passe um raspador, segurando-o num ângulo de 30° contra a placa, até que as manchas desapareçam.
- Limpe com um pano macio ou papel de cozinha seco até a superfície estar limpa.
- Repita a operação, se necessário.

ALGUMAS SUGESTÕES:

A limpeza frequente deixa uma camada protetora que é essencial para evitar riscos e desgaste. Certifique-se de que a superfície está limpa antes de usar a placa novamente. Para remover as marcas deixadas pela água, use algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. De seguida, limpe com papel absorvente e algumas gotas de líquido de limpeza especializado.

A superfície de cerâmica de vidro resiste aos riscos dos recipientes de cozedura de fundo plano, embora seja sempre melhor levantá-los quando os passar de uma zona para outra.

NB:



Não use uma esponja muito molhada.

Nunca use uma faca ou uma chave de parafusos.

Um raspador com uma lâmina de barbear não danifica a superfície, desde que seja mantido num ângulo de 30°.

Nunca deixe um raspador com uma lâmina de barbear ao alcance das crianças.

Nunca use produtos ou pós abrasivos.

A estrutura metálica: Para limpar com segurança a estrutura metálica, lave com água e sabão, enxague e depois seque com um pano macio.

Qualquer alteração na cor da superfície vitrocerâmica não afeta o funcionamento ou a estabilidade da superfície. Estas descolorações são principalmente resultado de resíduos de alimentos queimados ou do uso de painéis fabricados em materiais como alumínio ou cobre; estas manchas são difíceis de remover.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As zonas de cozedura não fervem ou apenas fritam lentamente

Use apenas panelas com fundo plano. Se conseguir ver alguma luz entre a panela e a placa, a zona não está a transmitir calor corretamente.

O fundo da panela deve cobrir completamente o diâmetro da zona selecionada.

A cozedura é muito lenta

Estão a ser usadas panelas inadequadas. Use apenas utensílios de fundo plano, que são pesados e têm um diâmetro igual ao da zona de cozedura.

Pequenos riscos ou abrasões na superfície do vidro da placa

A limpeza realizada não é a recomendada ou as panelas têm o fundo áspero; partículas como grãos de areia ou sal entre a placa e o fundo da panela. Consulte a secção "LIMPEZA"; certifique-se de que os fundos das panelas estão bem limpos antes de usar e utilize apenas panelas com fundo plano. Os riscos podem diminuir se for feita a limpeza corretamente.

Marcas de metal

Não deslize panelas de alumínio sobre a placa. Consulte as recomendações de limpeza.

Use os materiais corretos, mas as manchas persistem. Use uma lâmina de barbear e consulte a secção "LIMPEZA".

Manchas escuras

Use uma lâmina de barbear e consulte a secção "LIMPEZA".

Superfícies claras na placa

Marcas de uma panela de alumínio ou cobre, mas também minerais, água ou depósitos de alimentos; podem ser removidos usando um creme de limpeza.

Caramelização ou plástico fundido na placa.

Consulte a secção "LIMPEZA".

A placa não funciona ou certas zonas não funcionam

As derivações não estão posicionadas corretamente na placa de terminais.

Verifique se a ligação está feita e se o painel de controlo está bloqueado. Desbloqueie a placa.

A placa não desliga.

O painel de controlo está bloqueado. Desbloqueie a placa.

Frequência das operações on/off para zonas de cozedura

Os ciclos on-off variam de acordo com o nível de calor requerido:

- Nível baixo: tempo de operação curto,
- Nível alto: tempo de operação longo.

A placa não está a funcionar.

Verifique a condição dos fusíveis/disjuntores no local. Confirme se não ocorreu uma falha de energia.

A placa desligou-se sozinha.

O interruptor principal (tecla ON/OFF) foi acidentalmente tocado ou está algum objeto em cima de alguma tecla. Ligue novamente a unidade sem que nenhum objeto se encontre sobre o teclado. Digite as configurações novamente.

Exibe F e números

Se aparecer um F e números no visor, a unidade detetou uma falha. A tabela seguinte lista as ações a tomar para corrigir o problema.

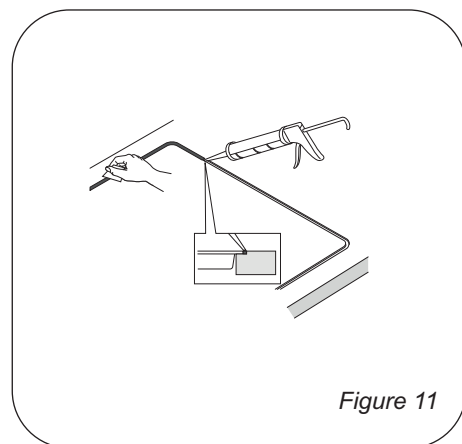
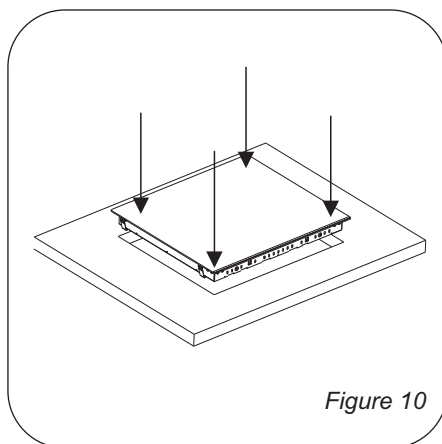
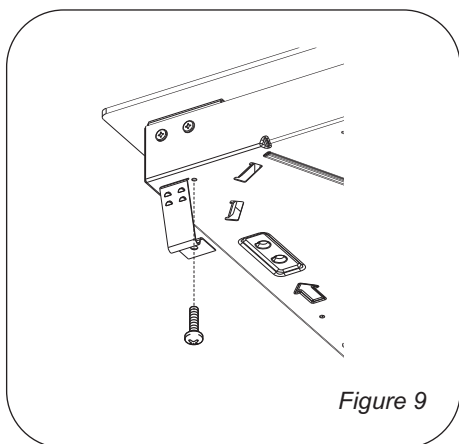
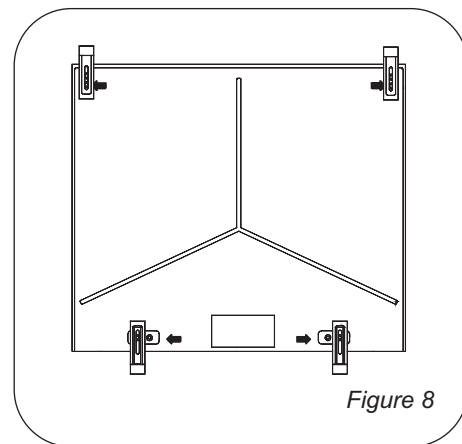
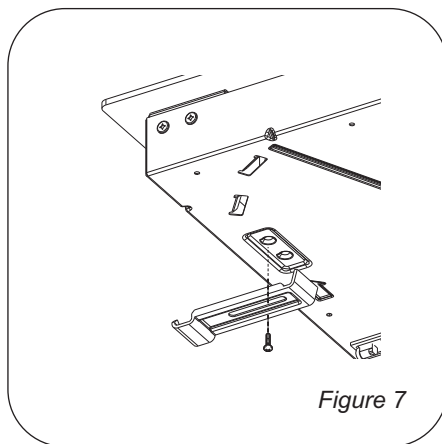
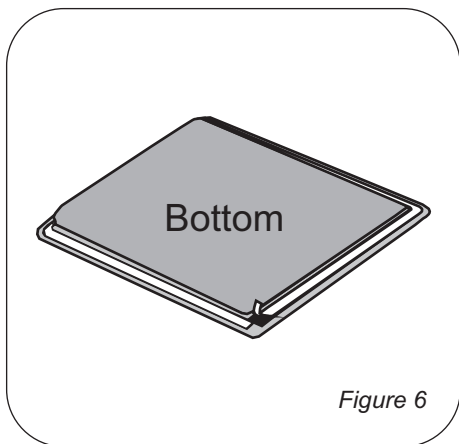
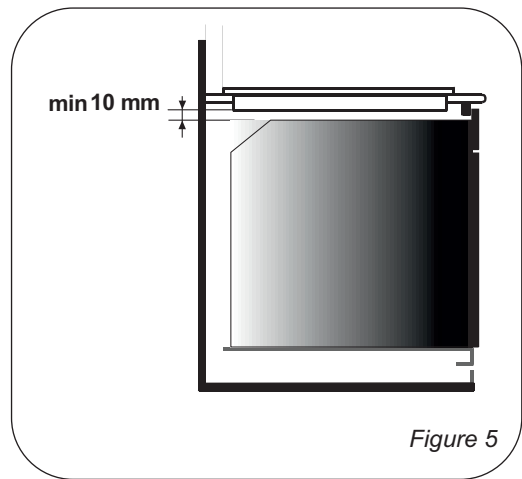
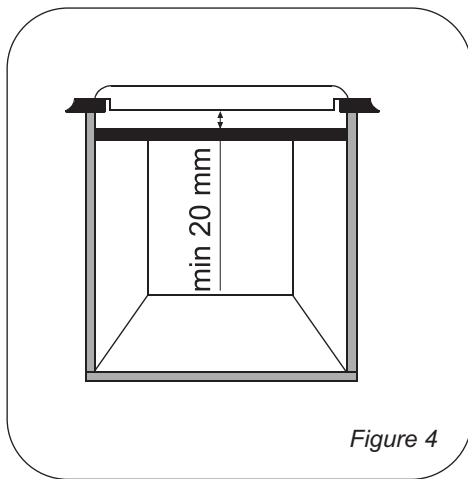
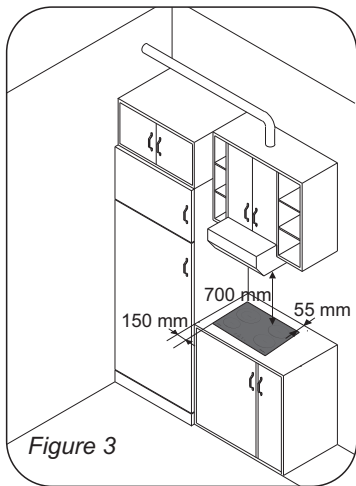
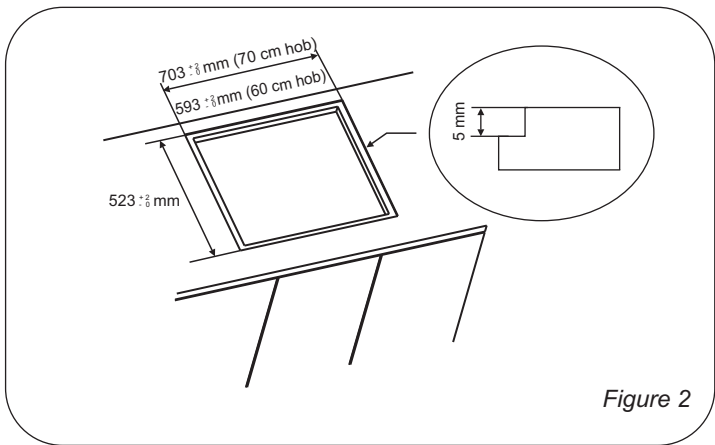
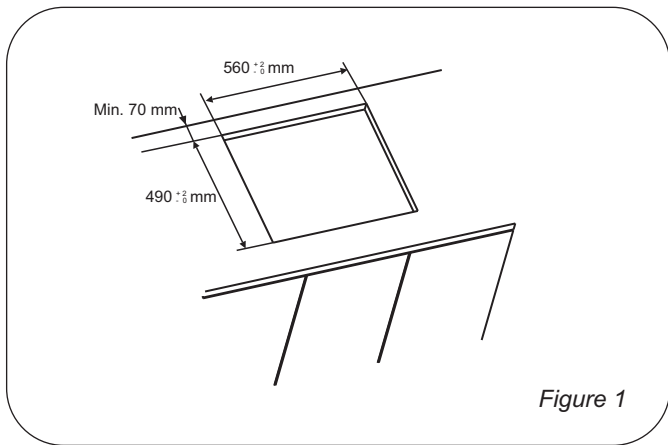
8. PÓS-TRATAMENTO

Antes de contactar um Engenheiro de Serviço, confirme o seguinte:

— A ficha está corretamente inserida e ligada;

Se a falha não puder ser identificada, desligue o equipamento - não lhe mexa - contacte o Centro de Assistência Técnica. O equipamento é fornecido com um certificado de garantia que assegura que o mesmo será reparado gratuitamente no Centro de Assistência Técnica.

Visor do disco	Falha	Ação
F0	Erro no software do controlo tátil.	Se ocorrer um erro, desligue e volte a ligar a placa à fonte de alimentação. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda. Se o erro aparecer de repente durante o funcionamento normal, contacte o serviço pós-venda.
Fc	A zona de controlo tátil está muito quente e desligou todos os discos.	Aguarde até a temperatura descer. A placa funcionará automaticamente quando a temperatura atingir um valor normal.
Ft	O sensor de temperatura do controlo tátil pode estar danificado.	Aguarde até a temperatura descer. Se a mensagem persistir quando a temperatura atingir o valor ambiente, contacte o serviço pós-venda.
FE	O sensor de temperatura do controlo tátil pode estar danificado.	Aguarde até a temperatura descer. Se a mensagem persistir quando a temperatura atingir o valor ambiente, contacte o serviço pós-venda.
Fb	Sensibilidade excessiva em qualquer tecla.	Confirme se a placa está montada corretamente. Certifique-se de que as teclas tocam corretamente a superfície de vidro.
FU / FJ	Erro do teclado de segurança	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática volta para um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
FA	Erro do teclado de segurança	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática volta para um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
FC / Fd	Erro do teclado de segurança	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática volta para um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
Fr	Erro de segurança do controlador de relé	Alguns dos controladores de relé pode estar com algum problema. Desligue a placa da fonte de alimentação, aguarde um minuto e ligue-a novamente. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.





70005177 • A4 • 07.2021 • Rev_0

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

El fabricante no será responsable de las inexactitudes debidas a los errores de impresión o transcripción que pueda contener este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en los productos conforme sea necesario, incluidas las que beneficien al consumidor, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

FR

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter, le cas échéant, des modifications aux produits, y compris dans l'intérêt de la consommation et sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité et aux fonctions.

DE

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Fehlern bei Druck oder Niederschrift, die in dieser Broschüre enthalten sein können. Wir behalten uns das Recht vor, je nach Bedarf Veränderungen am Produkt vorzunehmen, einschließlich Belange des Verbrauchs, unbeschadet der Sicherheits- oder Funktionsmerkmale.

IT

Il Produttore non si assume responsabilità per eventuali errori di stampa o errori di trascrizione all'interno di questa brochure. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai prodotti a seconda delle necessità, compresi gli interessi di consumo, senza influenza alcuna sulle caratteristiche relative a sicurezza o funzionamento.

NL

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor onnauwkeurigheden die het gevolg zijn van druk- of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in producten aan te brengen zonder dat de kenmerken met betrekking tot veiligheid of functies worden aangetast.

PT

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou a função.