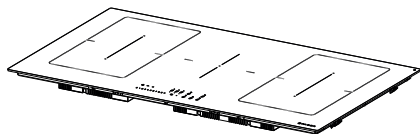




- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT LIBRETTO DI USO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ES MANUAL DE USO
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- TR KİTAPÇIK KULLANIM
- GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- SI NAVODILO ZA UPORABO
- HR KNJIŽICA S UPUTAMA



EN	3
FR	18
IT	33
RU	48
ES	64
DE	79
TR	94
GR	108
NL	124
BG	139
PL	155
SI	171
HR	185


1. SAFETY INFORMATION

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

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

cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.


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

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


- Only use the screws and other hardware elements

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the

supplied with the appliance.

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

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

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

- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan sensors.

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

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

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

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

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power sup-

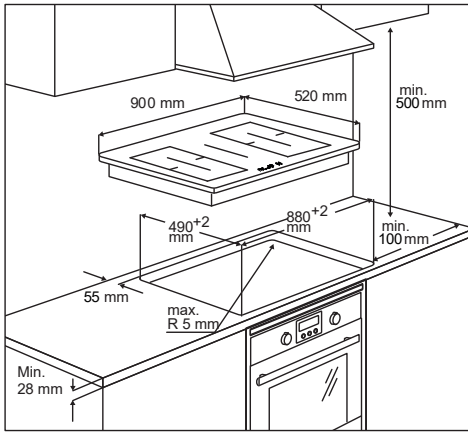
- ply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
 - Keep the packaging away from children and animals.
 - Make sure the device is connected directly to the power outlet.
 - Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
 - Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
 - Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
 - Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
 - The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
 - Do not stand on the appliance, as this may damage it.
 - Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
 - Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
 - Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the Assembly Instructions.
 - The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the Assembly Instructions.
 - Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
 - Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

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

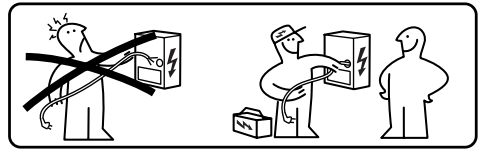
2. INSTALLATION

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



Caution! Do not weld any of the cables!

Electrical connection



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

3. ELECTRICAL CONNECTIONS

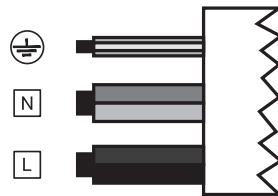
WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

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

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

Connection diagram

220V - 240V 1N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Maintenance and repairs

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

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

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

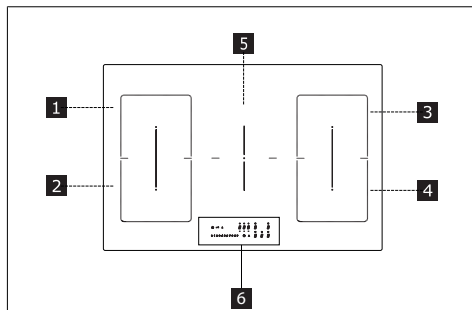
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

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

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

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



1	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Single cooking area (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster
6	Control panel
1 +	Combinable cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
2	
3 +	Combinable cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
4	

INDICATORS

Pan detection

Each of the cooking areas is fitted with a system to detect the presence of a pan.

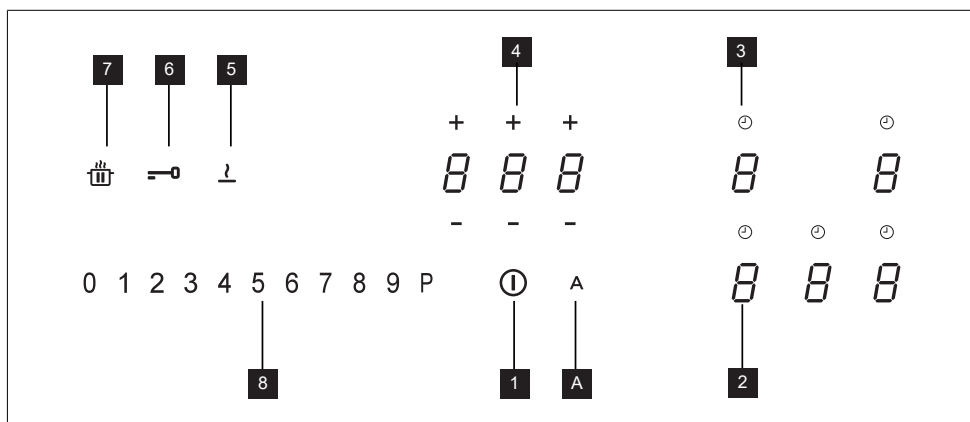
The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the **U** symbol appears on the display.

Residual heat indicator

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

6. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Power level indicator
3	Timer symbol
4	Timer control and cooking time indicator
5	Defrost key
6	Lock key
7	Pause key
8	Swipe keyboard
A	Auto key

The cooking areas can be activated by pressing the reference digit **8**. The digit becomes brighter to confirm the operation.

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

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

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

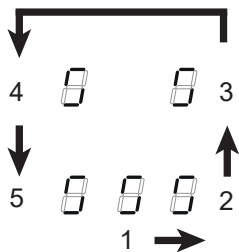
7. POWER LIMITATION

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

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using **1**, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only **8** keeps flashing.
2. Press and hold **8**: the digits in the cooking area indicate **8**.
3. Press and hold **8** and start pressing the digits of the cooking areas in clockwise order starting from the central one.



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

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

Select the front left digit and select the correct setting.









See the following table for the specifications:








Value on the power bar	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	6	
2	5	
3	4	
4	3.5	
5	3	
6	2.5	

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

8. FUNCTIONS

	+ + + - - -	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	A	
Child lock	This function prevents accidental use of the appliance To enable: if a pan is on the hob, press and hold the corresponding digit for 3 seconds. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the 5 digits (not visible) next to point on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which displays the operating sequence. All the digits indicate . The operations described must be completed within 10 seconds. To disable: press and hold for 3 seconds one of the 5 digits in the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which displays the operating sequence. The operations described must be completed within 10 seconds.	
Lock	It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again. If the electricity supply is cut, the function is disabled. To enable: press and hold for 1 second. To disable: press .	
Boost function	Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes. To enable: select one of the 4 cooking areas and select “P” on the power bar. The corresponding digit indicates . To disable: select one of the other possible values on the power bar.	

Cooking zone timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area switched on, press the corresponding symbol  to access the timer controls for that area. The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  Hours - Tenths - Minutes </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p> <p>To disable: with the cooking area switched on, press the corresponding symbol  to access the timer controls for that area. Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-".</p>																						
Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show "--". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  Hours - Tenths - Minutes </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.</p> <p>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0".</p>																						
Defrost function	<p>To enable: select one of the 4 cooking areas and press .</p> <p>The digit of the selected area shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>																						
Heating function	<p>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking area is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p> <table border="1" data-bbox="264 1046 1042 1342"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>To enable, with a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates "A".</p> <p>The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding the cooking area in question for 3 seconds.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Not available																						
P	Not available																						

Pause function	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking area and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.
	To enable: With a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show  .
	To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.
	When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching  , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base.
	Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.
	To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking areas at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.
AUTO function	This function allows you to enable AUTO mode so that operation of the hob and hood are coordinated. When the hob is switched on, the lights are also switched on. The hood speed is automatically set using the highest power level present on the hob.
	Hob-Hood Coupling Please refer to the "USER MENU CUSTOMISATION" section, menu code "U9", to start the connection procedure and follow all the instructions.

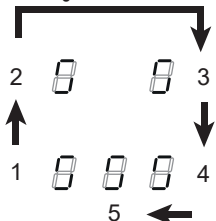
9. COOKING TABLE

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

10. USER MENU CUSTOMISATION

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

- Press **1**.
- Press and hold **1** again for 3 seconds.
- The **U** key starts flashing.
- Press and hold **U**: the digits in the cooking area indicate **U**.
- Hold **U** and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



The rear left digit alternately indicates **U** and a number from 2 to 9 indicating the menu code.
The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

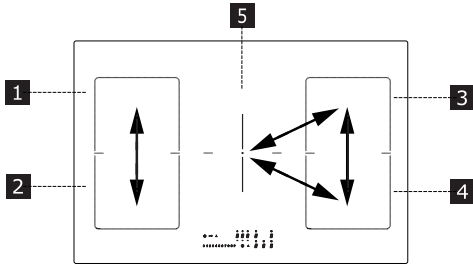
- Press the left rear digit
- Select a number on the power bar to access the menu code
- Press the left front digit
- Select a number on the power bar to select a value
- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding **1** for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press **U**.

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

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Enabled 1 - Disabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down
U9	Menu to activate Hob-Hood Coupling .	0 - Hob-Hood Coupling disabled 1 - Activate Hob-Hood Coupling procedure. The display shows an animation. WARNING: once the procedure has been activated, refer to the hood manual and check that the K-Link Coupling procedure has been activated. The coupling procedure takes 2 minutes.

11. POWER MANAGEMENT FUNCTION



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

This function monitors the electricity input and limits the maximum power output to 3700 W for cooking areas 1 and 2, optimising the power distribution and preventing the system from overloading.

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

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

Example:

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

12. GUIDE TO PAN USE

What pans to use

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

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel

- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

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

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

How to use

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

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

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm
Central	110 mm	200 mm

Empty or thin-based pots/pans

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

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

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

Hint/tips

Noise during cooking

When a cooking area is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass hobs and does not impair the function or life of the appliance. The

noise depends on the pan used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the pan.

13. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

14. TECHNICAL DATA

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	900
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	7400


Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	12.5 kg

15. ENERGY EFFICIENCY OF HOB


Number of cooking areas	5
Number of combo cooking areas	1- Left 1- Right
Cooking technology	Induction
Dimensions of combinable cooking area	Left 220 x 395 mm Right 220 x 395 mm
Dimensions of cooking areas	Central Ø 200 mm
Energy consumption for combinable cooking areas	Left 192 Wh/kg Right 192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Central 185 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	189.7 Wh/kg

16. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

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

Disposal of packaging materials

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

Energy saving

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

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If possible, always put the lids on the pans.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

17. CONFORMITY

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




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

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

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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

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

tuation de danger.

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

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

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

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

insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

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

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

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

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

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

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adapta-

teurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.

- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

2. INSTALLATION

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

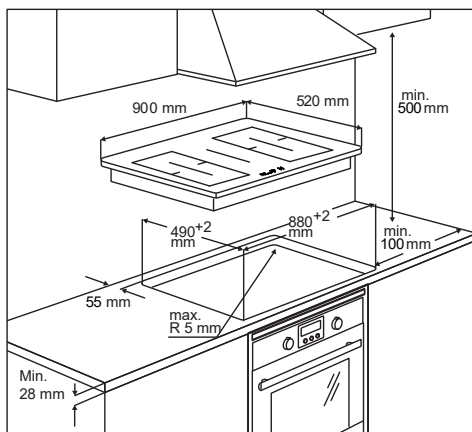
- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et le plan de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la table de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de

séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.

- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Créer une ouverture avant d'au moins 28 cm² dans le bloc cuisine où doit être installé la table de cuisson pour permettre une aération correcte du produit.

Exigences relatives au bloc cuisine

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



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

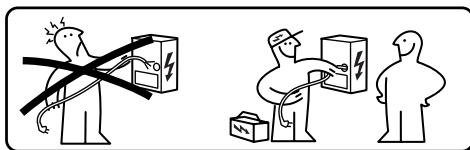
3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

Attention ! Ne pas souder les câbles !

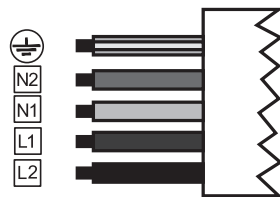
Raccordement électrique



- Les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé.

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

380V - 415V 2N ~



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

Schéma de raccordement

220V - 240V 1N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommez aucun résidu alimentaire qui serait tombé ou se serait déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
- Enlevez toute trace de saleté durcie, par exemple du lait qui a débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore

chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.

- Enlever les résidus alimentaires riches en sucre, par exemple les éclaboussures de confiture pendant la cuisson, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
- Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Entretien et réparation

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

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

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

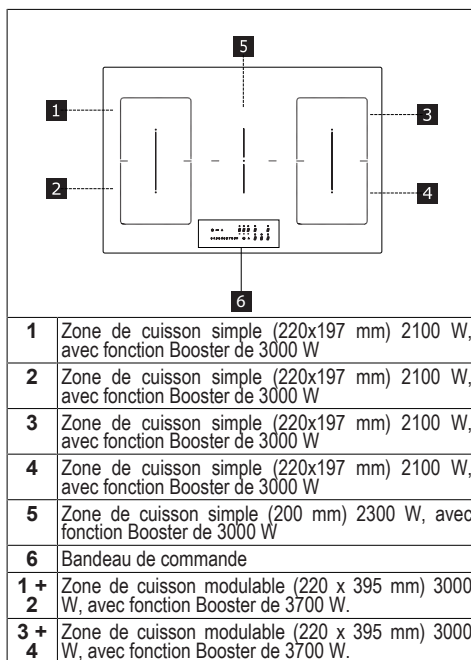
- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Réf.)
- numéro de série (S.N.)

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

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

5. DESCRIPTION DU PRODUIT

Disposition de la surface de cuisson




INDICATEURS


Détection de présence d'une casserole

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

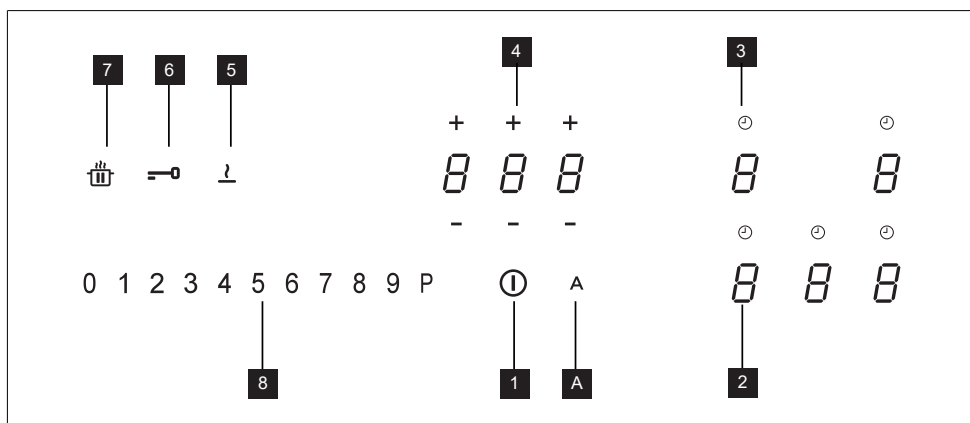
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux tables de cuisson à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou on utilise une casserole inadaptée, le symbole  s'affiche.


Indicateur de chaleur résiduelle

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

6. BANDEAU DE COMMANDE



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

Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur le digit de référence . Le digit s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

En plaçant une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et le digit correspondant s'illumine pour l'activer.

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

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

7. LIMITATION DE PUISSANCE

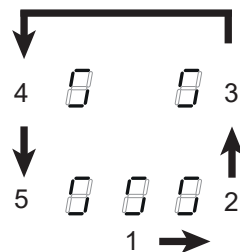
Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

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

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

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensibles s'allument pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule **↵** clignote.
2. Appuyer et maintenir **↵** enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent **8**.
3. En maintenant **↵** enfoncé, commencer à appuyer sur les digits des zones en procédant dans le sens antihoraire à partir de la zone centrale.



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

Sélectionner la touche sensible avec **↵** et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

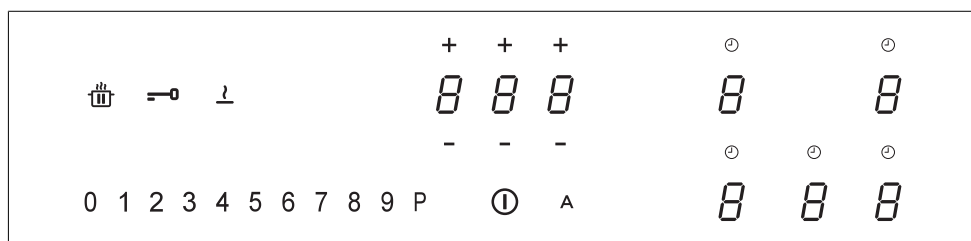
Sélectionner la touche sensible avant gauche et sélectionner la configuration correcte.



Voir le tableau suivant pour les spécifications :








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

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant **ⓘ**.

8. FONCTIONS



Dispositif de sécurité enfants	<p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : si une casserole est présente sur la table de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé le digit correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur la plaque de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes l'un des 5 digits (non visibles) à côté du point  sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser son doigt de 0 à 9 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Tous les digits indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes l'un des 5 digits des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser son doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p>
Verrouillage	<p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée.</p> <p>En cas de coupure de courant, la fonction se désactive.</p> <p>Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur .</p>
Fonction Boost	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. Le digit correspondant indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.</p>
Minuteur des zones de cuisson	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : Avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole  correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Les 3 digits indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <div data-bbox="568 786 736 842" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Heures - Dixièmes - Minutes</p> <p>N rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les digits se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 digits indiqueront toujours le minuteur le plus proche de la fin de la minuterie.</p> <p>Pour désactiver : avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole  correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Régler les trois digits sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - ».</p>
Minuteur (générique)	<p>Minuteur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson activées.</p> <p>Les 3 digits pour les commandes de gestion du minuteur indiquent « - - - ».</p> <p>Appuyer sur le digit pour accéder au menu du minuteur et afficher « 0 0 0 ».</p> <p>Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <div data-bbox="568 1225 736 1281" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Heures - Dixièmes - Minutes</p> <p>N rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les digits se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.</p> <p>Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson activées.</p> <p>Appuyer sur le digit pour accéder au menu du minuteur et utiliser « + » et « - » pour régler l'afficheur sur « 0 0 0 ».</p>

Fonction Fonte	<p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur .</p> <p>Le digit de la zone sélectionnée indique .</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .</p>																						
Fonction Chauffage	<p>Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :</p> <table border="1" data-bbox="266 252 1037 545"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Minuteur (secondes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».</p> <p>Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive. Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</p>	Niveau de puissance	Minuteur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponible	P	Non disponible
Niveau de puissance	Minuteur (secondes)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponible																						
P	Non disponible																						
Fonction Pause	<p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</p> <p>Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent .</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.</p>																						
Fonction de Rappel	<p>Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.</p> <p>Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p>																						
Mode combiné (fonction « pont »)	<p>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.</p> <p>Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les digits des zones de cuisson de gauche ou de droite pour sélectionner les 2 zones à relier en pont, jusqu'à l'apparition du digit  qui indique que la fonction a été activée. L'autre digit sert à définir le niveau de puissance.</p>																						
Fonction AUTO	<p>Cette fonction permet d'activer le mode AUTO dans laquelle la Plaque et le Hotte fonctionnent en coordination. Les Lumières s'allumeront automatiquement à l'allumage de la Plaque. La vitesse de la hotte sera automatiquement définie en utilisant le niveau de puissance le plus élevé présent sur les zones de la plaque de cuisson.</p> <p>Appairage Plan-Hotte Pour commencer la procédure de connexion, voir le paragraphe « PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR » code du menu « U9 » et suivre toutes les instructions.</p>																						

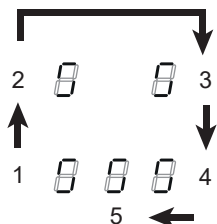
9. TABLEAU DE CUISSON

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

10. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

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

- Appuyer sur **1**.
- Appuyer de nouveau sur **1** et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche **1** commence à clignoter.
- Maintenir appuyé **1** : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent **1**.
- En maintenant **1** enfoncé, commencer à appuyer sur les touches digit des zones de cuisson dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.



Le digit arrière gauche indique en alternance **1** et un chiffre de 2 à 9 indiquant le code du menu.

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

- Frapper la touche arrière gauche
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu
- Frapper la touche avant gauche
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur
- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant **1** enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur **1**.

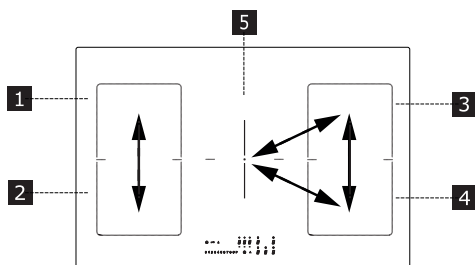
Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max

U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 - Active 1 - Non active
U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction
U9	Menu pour activer la procédure d' Appairage Plan-Hotte .	0 - Appairage Plan-Hotte désactivé 1 - Activer la procédure d'Appairage Plan-Hotte. L'affichage montre une animation. ATTENTION : une fois la procédure activée, faire référence au manuel de la hotte et vérifier que la procédure d'Appairage K-Link a été activée. La procédure d'accouplement dure 2 minutes.

11. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE



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

Voir la figure.

Cette fonction permet de surveiller la charge électrique et limite la puissance maximale fournie à 3700 W entre les zones de cuisson (1 et 2), en optimisant la distribution de la puissance et en évitant la surcharge du système.

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

Table de cuisson avec réglage de la limitation de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et ne permet pas de régler la puissance des autres zones de cuisson au-delà de

la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson, le niveau de puissance des autres zones doit être baissé manuellement).

Exemple :


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

12. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

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

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

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du ré-

cipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une table de cuisson à induction.

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

Comment utiliser les casseroles

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

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

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

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simple gauche/droite	110 mm	190 mm
Centrale	110 mm	200 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

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

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

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

Suggestions et conseils

Bruits durant le fonctionnement

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

13. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER03	La table de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La table de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. S'assurer que la table de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.

E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la table de cuisson à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Au branchement de la table de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la table de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Débrancher la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la table de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

14. DONNÉES TECHNIQUES

		Unité	Valeur
Type de produit			Table de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	900
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	54
Puissance totale		W	7400

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V ; 60 Hz ; 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;
Poids de l'appareil	12,5 kg

15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

Nombre de zones de cuisson	5
Nombre de zones de cuisson modulables	1- Gauche
	1- Droite
Technologie de cuisson	Induction
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Gauche 220 x 395 mm
	Droite 220 x 395 mm
Dimensions de la zone de cuisson	Centrale Ø 200 mm


Consommation d'énergie par zone de cuisson modulable	Gauche 192 Wh/kg
	Droite 192 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Centrale 185 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (fonctionnement électrique)	189,7 Wh/kg

16. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des électroménagers

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

Élimination des matériaux d'emballage

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

Économie d'énergie

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

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

- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

17. CONFORMITÉ

**Informations sur le produit conforme-
ment au règlement n° 66/2014**

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




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

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

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA


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

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


Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

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

lo.


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

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

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

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

mente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

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

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

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tenta-

re MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un copercchio o una coperta antifuoco.

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

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

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

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

- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non azionare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

2. INSTALLAZIONE

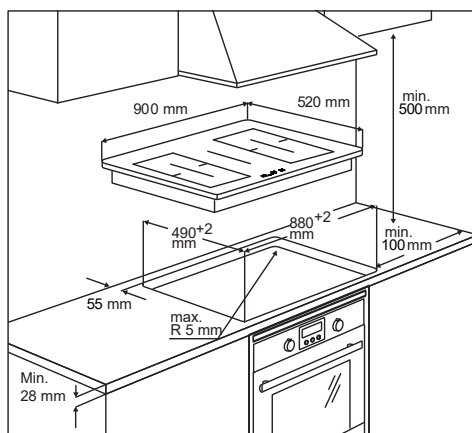
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro.
- Verificare che lo spazio sottostante il piano cottura sia sufficiente per la circolazione dell'aria. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- Il fondo dell'apparecchio può diventare molto caldo. Se l'apparecchio è installato sopra cassette, assicurarsi di installare un pannello di separazione ignifugo sotto l'apparecchio per impedire l'accesso al fondo. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

- Creare un'apertura anteriore di almeno 28 cm² nel blocco cucina che deve alloggiare il piano cottura per permettere una corretta aerazione del prodotto.

Requisiti del blocco cucina

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



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

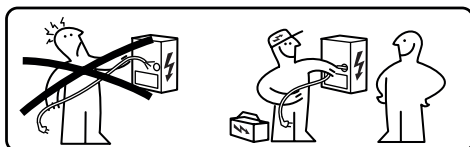
3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

⚠ Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

Collegamento elettrico



- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" con un cavo di tipo H05V2V2-F. Sezione min. dei conduttori: 5x2,5 mm².
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.

- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

Schema di collegamento

220V - 240V 1N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Spegnerne o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o manutenzione.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugna con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detersivi da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detersivi neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.

- Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

Manutenzione e riparazioni

- Assicurarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia affidata esclusivamente al costruttore o ai tecnici del Servizio Assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti esclusivamente dal produttore o dai tecnici del Servizio Assistenza.

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

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

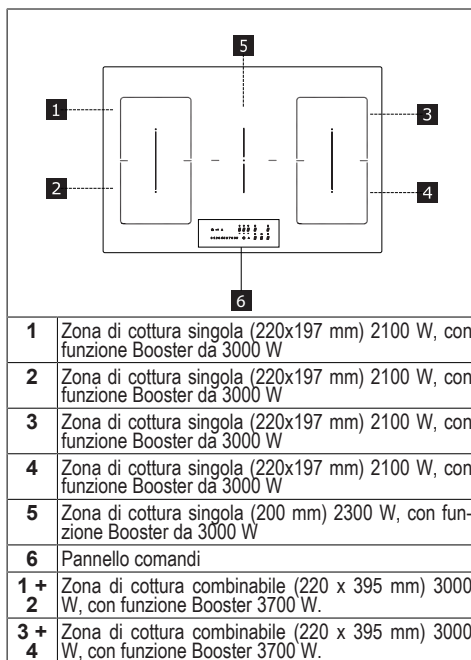
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

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

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

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

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

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

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

Indicatore di calore residuo

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

6. PANNELLO COMANDI

1	Acceso/Spento
2	Indicatore del livello di potenza
3	Simbolo del timer
4	Controllo del timer e indicatore del tempo di cottura
5	Tasto della funzione Scioglimento
6	Tasto della funzione Blocco
7	Tasto della funzione Pausa
8	Tastiera a scorrimento
A	Tasto della funzione Auto

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

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

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

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

7. LIMITAZIONE DI POTENZA

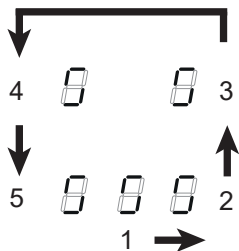
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando **1** o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

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

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo **1** lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto **1**: i digit delle zone di cottura indicano **0**.
3. Mantenendo premuto **1**, iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario a partire da quello centrale.



Il digit posteriore sinistro indica **0** e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con **0** e premere " 8 " sulla barra della potenza.

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










Vedere la tabella seguente per le specifiche:












Valore sulla barra della potenza	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo **1**.

8. FUNZIONI

												+	+	+		⊖	⊖	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	1	A						
												-	-	-		⊖	⊖	⊖

Dispositivo di sicurezza bambini	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura</p> <p>Per attivare: se è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il digit corrispondente. Se non è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit (non visibili) accanto il punto  sul lato sinistro. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit delle zone di cottura. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
Blocco	<p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso.</p> <p>In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.</p> <p>Per attivare: premere  e mantenere premuto per 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere .</p>
Funzione Boost	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.</p>
Timer delle zone di cottura	<p>Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.</p> <p>Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo  per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>I 3 digit indicano "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ore - Decimi - Minuti</p> </div> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.</p> <p>Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo  per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>Impostare i tre digit su "0 0 0" usando "+" o "-".</p>
Timer (generico)	<p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "- - -".</p> <p>Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare "0 0 0".</p> <p>Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ore - Decimi - Minuti</p> </div> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.</p> <p>Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive.</p> <p>Premere il digit per accedere al menu del timer e usare "+" e "-" per impostare il display su "0 0 0".</p>

Funzione Scioglimento	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere  . Il digit della zona selezionata indica  .	
	Per disattivare: premere  o premere  .	
Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:	
	Livello di potenza	
	Timer (secondi)	
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
8	216	
9	Non disponibile	
P	Non disponibile	
	Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A". È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.	
Funzione Pausa	Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.	
	Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano  .	
	Per disattivare: premere e mantenere premuto  per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.	
Funzione di Ricambio	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.	
	Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando  , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto  per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.	
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.	
	Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit delle zone di cottura di sinistra o di destra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit  per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.	
Funzione AUTO	Questa funzione permette di attivare la modalità AUTO nella quale il Piano e la Cappa funzionano in maniera coordinata. Accendendo il Piano automaticamente si accenderanno le Luci. La velocità della cappa verrà impostata automaticamente utilizzando il livello di potenza più alto presente sulle zone del piano cottura.	
	Accoppiamento Piano-Cappa Per iniziare la procedura di collegamento vedere paragrafo "PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE" codice del menù " U9 " e seguire tutte le indicazioni.	

9. TABELLA DI COTTURA

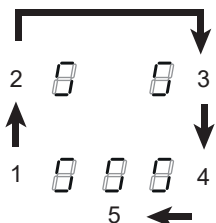
Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse

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

10. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

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

- Premere **ⓘ**.
- Premere di nuovo **ⓘ** e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto **⏏** inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto **⏏**: i digit delle zone di cottura indicano **5**.
- Tenendo **⏏**, iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.



Il digit posteriore sinistro indica alternativemente **U** e un numero da 2 a 9 indicante il codice del menu.
Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu
- Premere il digit anteriore sinistro
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore
- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo **ⓘ** per 2 secondi.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere **⏏**.

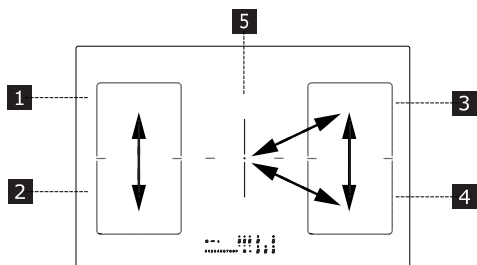
Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 - Attiva 1 - Non attiva

U7	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento
U9	Menù per attivare la procedura di Accoppiamento Piano-Cappa .	0 - Accoppiamento Piano-Cappa disattivato 1 - Attiva la procedura di Accoppiamento Piano-Cappa. Il display mostra un'animazione. ATTENZIONE: una volta attivata la procedura fare riferimento al manuale della cappa e verificare che sia stata attivata la procedura di Accoppiamento K-Link. La procedura di accoppiamento dura 2 minuti.

11. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA



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

Vedere illustrazione.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura 1 e 2, ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

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

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

Esempio:

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

12. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

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

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

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

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

Come utilizzare le pentole

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

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

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

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra/destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/destra	110 mm	190 mm
Centrale	110 mm	200 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la tem-

peratura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

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

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.

EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Sensore di temperatura della zona di cottura bloccato. Non viene rilevata una variazione di temperatura sufficiente dopo l'accensione del piano cottura.	Spegnerlo dopo che si è raffreddato. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

14. DATI TECNICI

		Unità	Valore
Tipo di prodotto			Piano cottura integrato
Dimensioni	Larghezza	mm	900
	Profondità	mm	520
	Altezza min./max	mm	54
Potenza totale		W	7400


Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso dell'apparecchio	12,5 kg

15. EFFICIENZA ENERGETICA DEL PIANO COTTURA

Numero di zone di cottura	5
Numero di zone di cottura combinabili	1- Sinistra 1- Destra
Tecnologia di cottura	Induzione
Dimensioni dell'area di cottura combinabile	Sinistra 220 x 395 mm Destra 220 x 395 mm
Dimensioni della zona di cottura	Centrale Ø 200 mm
Consumo di energia per area di cottura combinabile	Sinistra 192 Wh/kg Destra 192 Wh/kg
Consumo di energia per zona di cottura	Centrale 185 Wh/kg
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	189,7 Wh/kg

16. ASPETTI AMBIENTALI


Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elet-

tronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità

municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

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

Risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

17. CONFORMITÀ

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

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

i Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.

⚠ Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземле-

ние.

- Подключите изделие к источнику питания с помощью всеполярного переключателя.
- Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизически-

ми или сенсорными способностями или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с ограниченными психофизически-сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за собой. Не позволяйте детям играть с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Не касайтесь устройства

мокрыми руками или другими частями тела.

- Не используйте парочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Убедитесь, что устройство подключено непосредственно к электрической розетке.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Запрещено использовать оборудование для целей, отличных от тех, для которых оно предназначено.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не включайте прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Запрещено устанавливать прибор за декоративной

дверцей, чтобы он не перегрелся.

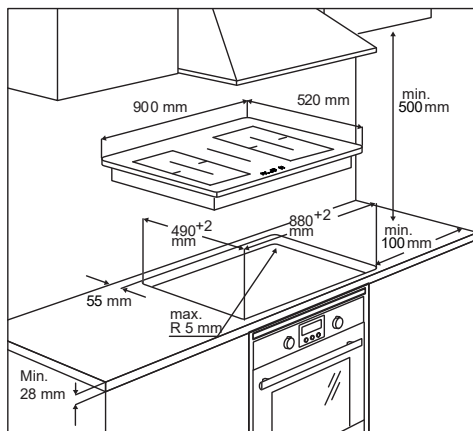
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

2. УСТАНОВКА

При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью достаточно для циркуляции воздуха. Обратитесь к руководству по сборке.
- Нижняя часть прибора может сильно нагреваться. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно установите противопожарную разделительную панель под прибором, чтобы предотвратить доступ ко дну. Обратитесь к руководству по сборке.
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Обеспечьте в кухонном блоке переднее отверстие площадью не менее 28 см², в котором должна находиться варочная поверхность, чтобы обеспечить правильную вентиляцию изделия.

- Если прибор установлен на легко воспламеняющихся материалах, следует строго соблюдать инструкции и положения, касающиеся низковольтных установок, и правила противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 85 °С): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- Допускается использование профилей из массива дерева вокруг рабочей поверхности за прибором при условии, что минимальные расстояния всегда соответствуют указаниям, приведенным в установочных чертежах.



- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную панель под прибором, как показано в руководстве по сборке.

Требования к кухонному блоку

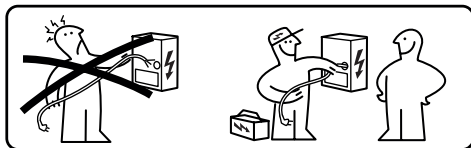
3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению источника питания. Табличка с данными прикреплена к нижней части варочной поверхности.
- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне варочной поверхности).
- Используйте только оригинальные компоненты, поставляемые отделом запасных частей.
- Прибор поставляется с соединительным кабелем.
- Если кабель питания поврежден, замените его соответствующим оригинальным кабелем. Обратитесь в сервисный центр.

⚠ Внимание! Не паяйте кабели!

Подключение к электросети

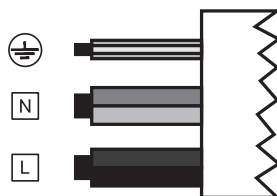


- Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. Мин. сечение проводов: 5x2,5 мм².
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.

- Убедитесь, что характеристики бытовой электрической системы (напряжение, максимальная мощность и ток) совместимы с характеристиками прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

Схема подключения

220V - 240V 1N ~



L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый
⊕	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⊕	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N1	Синий
N2	Серый
	Желтый/зеленый

4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Никогда не используйте абразивные губки, металлические губки, соляную кислоту или другие продукты, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не употребляйте остатки пищи, которые упали или накапливались на поверхности и на функциональных или дизайнерских элементах варочной поверхности.
- Перед любой чисткой или техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Гораздо сложнее удалить следы отвердевших или сгоревших загрязнений.
- Для ежедневного удаления грязи используйте мягкую ткань или губку с подходящим моющим средством. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых чистящих средств. Рекомендуется использование нейтральных моющих средств.
- Удалите следы отвердевших загрязнений, например, молоко, вытекающее во время кипячения, с

помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых скребков.

- Удалите следы пищи с большим содержанием, например, брызги кипящего варенья, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите остатки расплавленного пластика с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических поверхностей, когда варочная панель еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например, уксуса или лимонного сока, как только плита остынет. Затем снова протрите влажной тряпкой.
- Не режьте и не готовьте пищу на поверхности и избегайте падения на нее твердых предметов. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Не используйте пароочистители.

Техническое обслуживание и ремонт

- Техническое обслуживание электрических компонентов должно выполняться исключительно производителем или службой технической поддержки.
- Поврежденные кабели должны заменяться только производителем или специалистами службы поддержки.

В случае возникновения неисправности попробуйте найти решение, следуя указаниям в руководстве по устранению неполадок. Если проблема не может быть решена, обратитесь в службу поддержки.

При обращении в службу поддержки, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

- тип неисправности
- модель устройства (Art./Cod.)
- серийный номер (SN)

Эту информацию можно найти на табличке с данными. Табличка с данными прикреплена к нижней части прибора.

В случае ненадлежащего использования прибора или установки, выполненной не авторизованным установщиком, может возникнуть необходимость оплаты визита техника из службы поддержки или дилера даже в течение срока действия гарантии.

5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности



3	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Отдельная варочная зона (200 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
6	Панель управления
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3 + 4	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °С, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1	Включено/выключено
2	Индикатор уровня мощности
3	Символ таймера
4	Управление таймером и индикатор времени приготовления
5	Кнопка функции растапливания
6	Кнопка функции блокировки
7	Кнопка функции паузы
8	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей **8**. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 варочных зон, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ




При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

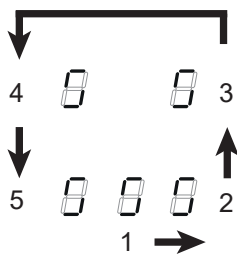
Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя **1** или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.


Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.


Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только **1**, который мигает.


- Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают .
- Удерживая нажатой , начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки, начиная с того, который находится в центре.




















Левый задний дисплей отображает  и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.









Выберите дисплей с помощью  и нажмите «8» на панели мощности. Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку. См. технические характеристики в таблице ниже:








Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая .

8. ФУНКЦИИ

  	+ + +    - - -  	    
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	① A	
Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой  с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают .</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев варочных зон в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>	
Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.</p> <p>В случае сбоя питания функция отключается.</p> <p>Для активации функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>	

Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает P.</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.</p>
Таймер варочных зон	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ  для доступа к командам управления таймером для этой зоны. 3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Если таймер активен для нескольких варочных зон, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.</p> <p>Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ  для доступа к командам управления таймером для этой зоны. Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-».</p>
Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.</p> <p>3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».</p> <p>Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</p> <p>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0».</p>
Функция растапливания	<p>Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p>

Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:	
	Уровень мощности	Таймер (секунды)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
9	Недоступно	
P	Недоступно	
Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «А».		
Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.		
Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.		
Функция «Пауза»	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.	
	Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают  .	
	Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.	
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.	
	Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись  , кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.	
Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.	
	Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа. Включение/выключение: одновременно нажмите дисплей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей  , который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.	
Функция АВТО	Эта функция позволяет активировать автоматический режим, в котором варочная поверхность и вытяжка работают согласованно. При включении варочной поверхности автоматически включается подсветка. Скорость вытяжки будет установлена автоматически с учетом максимального уровня мощности, установленного в зонах варочной поверхности.	
	Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой Чтобы начать процедуру подключения, см. раздел «НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ», код меню «U9», и следуйте всем инструкциям.	

9. ТАБЛИЦА ВАРКИ

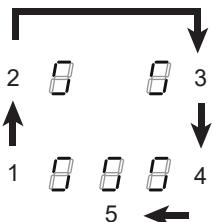
Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы

3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

10. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите **1**.
- Снова нажмите **1** и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка **1** начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте **1**: дисплеи зон нагрева показывают **5**.
- Удерживая нажатой кнопку **1**, начните нажимать дисплеи зон нагрева, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



Левый задний дисплей отображает последовательно **1** и число от 2 до 9, указывающее код меню.
Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню
- Нажмите левый передний дисплей
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение
- После ввода правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая **1** 2 секунды.
- Для выхода из меню без сохранения нажмите **1**.

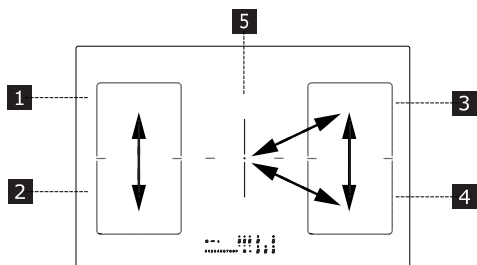
Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено

U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение
U9	Меню для активации процедуры Сопряжения варочной поверхности и вытяжки.	0 - Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой отключено 1 - Активировать процедуру сопряжения варочной поверхности с вытяжкой. На дисплее отображается анимированное сообщение. ВНИМАНИЕ: после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты.

11. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



«Это изделие имеет функцию регулировки мощности с электронным управлением.

См. рисунок.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между варочными зонами 1 и 2, оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

Варочная поверхность на максимальном уровне мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами и автоматически уменьшает мощность варочной зоны, если это необходимо (последней команде назначается самый высокий приоритет). Варочная панель с ограничением мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами, не позволяя установить мощность варочной зоны на уровень выше предела (чтобы увеличить мощность конкретной варочной зоны, нужно вручную уменьшить уровень мощности, установленный для другой зоны).

Пример:


Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.

12. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм
Центральный	110 мм	200 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позво-

лит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Советы/рекомендации

Шум во время работы

Когда варочная зона активирована, можно услышать короткий гул. Это явление типично для стеклокерамических варочных зон и не влияет на функционирование или срок службы прибора. Шум может зависеть от используемой кастрюли. При наличии серьезного шума может быть полезно заменить кастрюлю.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.

E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

		Устройство	Значение
Тип изделия			Встроенная варочная поверхность
Размеры	Ширина	мм	900
	Глубина	мм	520
	Мин/макс высота	мм	54
Общая мощность		Вт	7400

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц; 2N ~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В; 60 Гц;
Вес устройства	12,5 кг

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ


Количество варочных зон	5
Количество комбинируемых варочных зон	1 - Левая
	1 - Правая
Технология приготовления	Индукционная
Размеры комбинируемой варочной зоны	Левая 220 x 395 мм
	Правая 220 x 395 мм
Размеры варочной зоны	Центральная Ø 200 мм
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	Левая 192 Вт*ч/кг
	Правая 192 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной зоны	Центральная 185 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	189,7 Вт*ч/кг

16. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюлю крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.

- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

17. СООТВЕТСТВИЕ

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

«Технические данные приведены на табличке с техническими данными, прикрепленной к нижней части изделия».


1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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


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

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

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


- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministra-

dos con el aparato.

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

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

con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

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

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

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

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

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el apa-

rato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

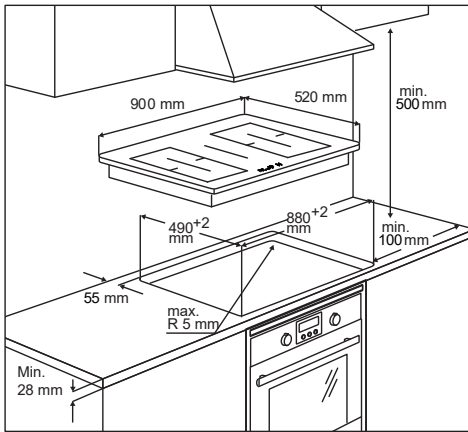
2. INSTALACIÓN

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

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm² en el bloque de la cocina que debe albergar la placa de cocción para permitir la correcta ventilación del producto.

Requisitos del mueble de la cocina

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



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

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



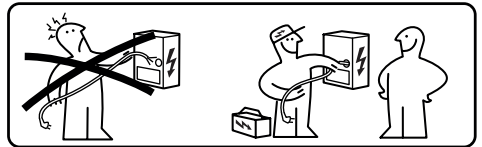
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

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



¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

Conexión eléctrica



- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" con un cable tipo H05V2V2-F. Sección mín. de los conductores: 5x2,5 mm².
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.

- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

Esquema de conexión

220V - 240V 1N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

liente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.

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

Mantenimiento y reparación

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

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

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

- tipo de avería

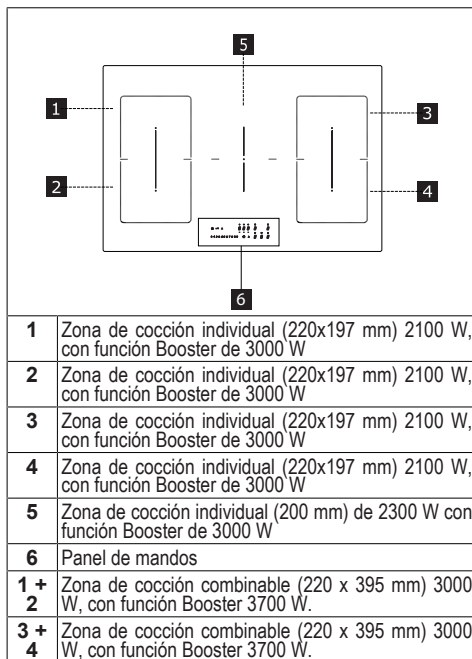
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

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

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

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción




INDICADORES


Detección de la presencia del recipiente

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

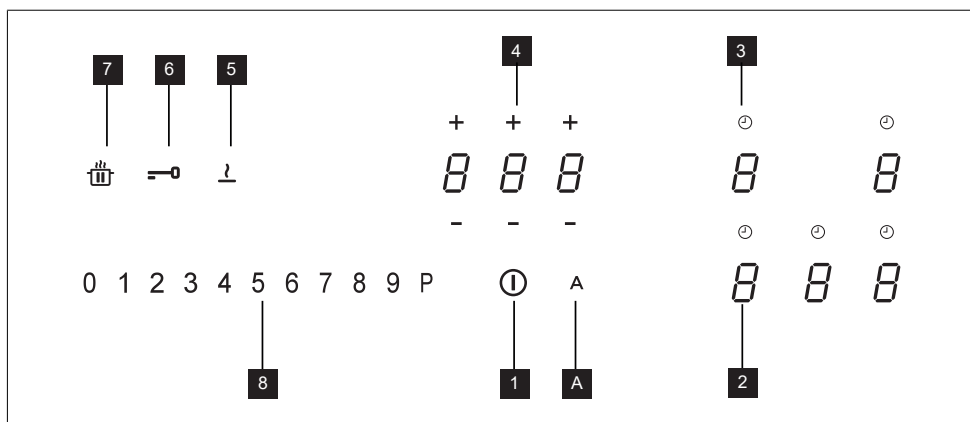
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .


Indicador de calor residual

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

6. PANEL DE MANDOS



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

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

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

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

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

7. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

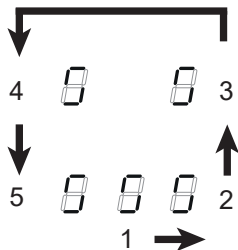
Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

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

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

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente **ⓐ** de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado **ⓐ**: los dígitos de las zonas de cocción indican **5**.
3. Manteniendo pulsado **ⓐ**, comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario a partir del central.



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

Seleccione el dígito con **ⓐ** y pulse "8" en la barra de potencia.

Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.










Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:












Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado **ⓐ**.

8. FUNCIONES

			+	+	+	ⓐ	ⓐ
			-	-	-	ⓐ	ⓐ
0	1	2	3	4	5	6	7
8	9	P	ⓐ	A			

Dispositivo de seguridad para niños	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos (no visibles) junto al punto  en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>
Bloqueo	<p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.</p> <p>En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.</p> <p>Para activar: pulse  y mantenga pulsado por 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse .</p>
Función Boost	<p>Cada zona de cocción podrá ser ajustada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.</p>
Temporizador de las zonas de cocción	<p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: Estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente  para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona.</p> <p>Los 3 dígitos indican "0 0 0". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  Horas - Décimos - Minutos </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo ajustado.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.</p> <p>Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.</p> <p>Para desactivar: estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente  para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona.</p> <p>Ajuste los tres dígitos en "0 0 0" usando "+" o "-".</p>
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas.</p> <p>Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -".</p> <p>Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar "0 0 0".</p> <p>Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  Horas - Décimos - Minutos </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo ajustado.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.</p> <p>Repite las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.</p> <p>Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas.</p> <p>Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice "+" y "-" para ajustar la pantalla en "0 0 0".</p>

Función Derretir	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse  .	
	El dígito de la zona seleccionada indica  .	
	Para desactivar: pulse  o pulse  .	
Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:	
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	No disponible
P	No disponible	
	Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A". Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función. Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.	
Función Pausa	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.	
	Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican  .	
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.	
Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.	
	Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando  , la tecla  parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla  para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.	
Modo combinado (función "puente")	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.	
	Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la izquierda o de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito  para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para ajustar el nivel de potencia.	
Función AUTOMÁTICO	Esta función permite activar el modo AUTOMÁTICO en el que la placa y la campana funcionan de modo coordinado. Accediendo a la placa se encienden automáticamente las luces. La velocidad de la campana será ajustada automáticamente utilizando el nivel de potencia más alto presente en las zonas de la placa de cocción.	
	Emparejamiento Placa-Campana Para iniciar el procedimiento de conexión, consulte el apartado "PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO" código del menú " U9 " y siga todas las indicaciones.	







9. TABLA DE COCCIÓN

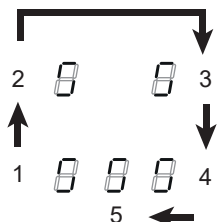
Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
-------------------	-------------------	-----------

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



10. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

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

- Pulse .
- Vuelva a pulsar  y mantenga pulsado durante 3 segundos.
- La tecla  comienza a parpadear.
- Pulse y mantenga pulsado : los dígitos de las zonas de cocción indican .
- Manteniendo pulsado , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente  y un número de 2 a 9 que indica el código del menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú
- Pulse el dígito delantero izquierdo
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccione un valor
- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos.
- Para salir del menú sin guardar, pulse .

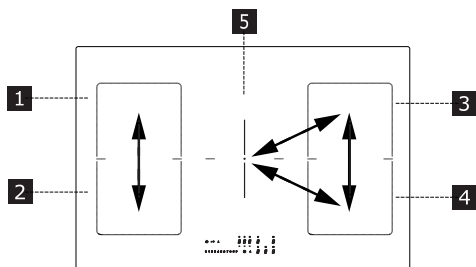
Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierra al cabo de 1 minuto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada

U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 - Activa 1 - No activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado
U9	Menú para activar el procedimiento de Emparejamiento Placa-Campana .	0 - Emparejamiento Placa-Campana desactivado 1 - Active el procedimiento emparejamiento Placa-Campana. La pantalla muestra una animación. ATENCIÓN: una vez activado el procedimiento, consulte el manual de la campana y compruebe que el procedimiento de emparejamiento K-Link se ha activado. El procedimiento de emparejamiento tarda 2 minutos.

11. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA



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

Véase figura.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción 1 y 2, optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

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

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

Ejemplo:

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

12. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm
Central	110 mm	200 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No calentar recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

14. DATOS TÉCNICOS

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	900
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potencia total		W	7400


Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	12,5 kg

15. EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Número de zonas de cocción	5
Número de zonas de cocción combinables	1- Izquierda 1- Derecha
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones del área de cocción combinable	Izquierda 220 x 395 mm Derecha 220 x 395 mm
Dimensiones de la zona de cocción	Central Ø 200 mm
Consumo de energía por área de cocción combinable	Izquierda 192 Wh/kg Derecha 192 Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	Central 185 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	189,7 Wh/kg

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos


El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe de-

sechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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

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

Eliminación de los materiales de embalaje

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

Ahorro de energía

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

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

17. CONFORMIDAD

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


Normas de referencia:


EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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


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

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

zu vermeiden.


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

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

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

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

oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

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

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

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

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

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

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett

verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

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

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

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

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

- Das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betreiben.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

2. INSTALLATION

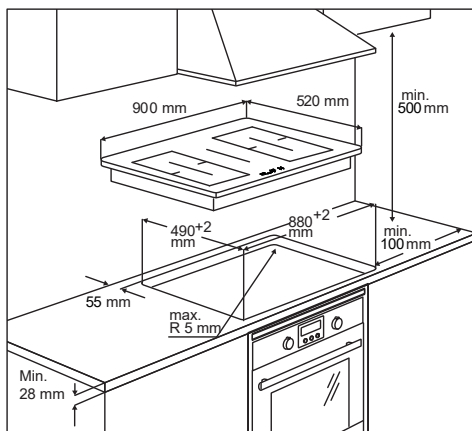
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden.
- Sicherstellen, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Siehe Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, darauf achten, eine feuerfeste Trennwand unter dem

- Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Siehe Installationsanleitung.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Für eine Öffnung von mindestens 28 cm² auf der Vorderseite des Herdblocks, der das Kochfeld enthält, sorgen, um für eine korrekte Belüftung des Produktes zu sorgen.

Anforderungen an den Herdblock

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



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

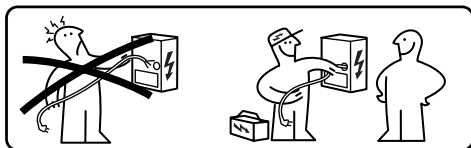
3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

⚠️ ACHTUNG! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

Elektrischer Anschluss



- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät weist einen Y-Anschluss mit einem Kabel vom Typ H05V2V2-F auf. Mindestquerschnitt der Leiter: 5x2,5 mm².

- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- sicherstellen, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Das Gerät, wie in der Abbildung gezeigt, anschließen (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).

Anschlussschema

220V - 240V 1N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten, verwenden.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort angesammelt haben.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel befolgen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. beim Kochen übergelaufene Milch, mit einem Schaber für Glaske-

ramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers befolgen.

- Zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer während des Kochens, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, entfernen, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Oberfläche nicht zum Schneiden oder Zubereiten der Lebensmittel verwenden und darauf achten, dass keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

Wartung und Reparatur

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

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

Der Kundendienst benötigt folgende Informationen:

- Art der Störung

- Gerätemodell (Art./Code)

- Seriennummer (S.N.)

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

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

5. PRODUKTBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen


1	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
2	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
3	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
4	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
5	Einzelkochzone (200 mm) 2300 W, mit Booster-Funktion 3000 W
6	Bedienfeld
1 + 2	Kombinierbare Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
3 + 4	Kombinierbare Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.

ANZEIGEN


Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

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

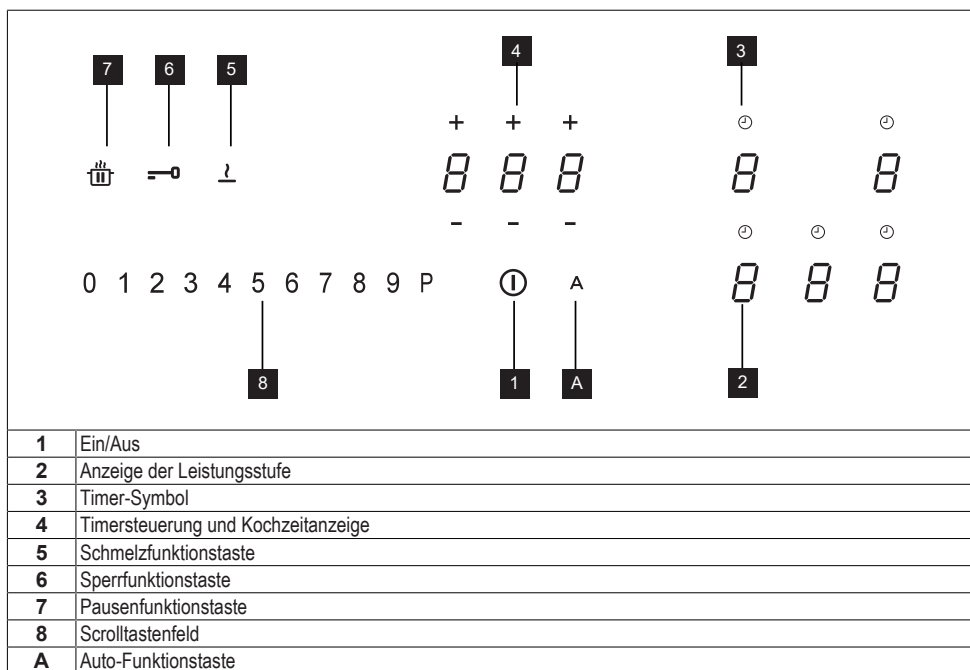
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

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









Restwärmeanzeige

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

6. BEDIENFELD




Das Bedienfeld besteht aus einer Reihe von Tasten und Displays. Die Tasten sind wie folgt beschriftet:

- 7: Pausenfunktionstaste (Symbol: )
- 6: Sperrfunktionstaste (Symbol: )
- 5: Schmelzfunktionstaste (Symbol: )
- 4: Timersteuerung und Kochzeitanzeige (Symbol: )
- 3: Timer-Symbol (Symbol: )
- 2: Anzeige der Leistungsstufe (Symbol: )
- 1: Ein/Aus (Symbol: )
- A: Auto-Funktionstaste (Symbol: )

Das Display zeigt die Kochzonennummern 0 bis 9 und ein P-Symbol. Die Tasten 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und A sind durch Linien mit den entsprechenden Symbolen verbunden.

1	Ein/Aus
2	Anzeige der Leistungsstufe
3	Timer-Symbol
4	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
5	Schmelzfunktionstaste
6	Sperrfunktionstaste
7	Pausenfunktionstaste
8	Scrolltastenfeld
A	Auto-Funktionstaste

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

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

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

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

7. LEISTUNGSBEGRENZUNG

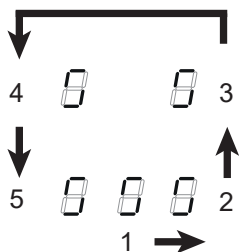
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ① eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

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

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur 1 blinkt weiter.
2. Drücken Sie und halten Sie 1 gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 0.
3. 1 Gedrückt halten und die Digit der Zone gegen den Uhrzeigersinn und beginnend bei jener in der Mitte drücken.



8. FUNKTIONEN

	+ + +			⊖ ⊖ ⊖		
	8 8 8			8 8 8		
	- - -			⊖ ⊖ ⊖		
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Ⓜ	A		8	8	8










Das hintere linke Digit zeigt 0 eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.










Wählen Sie das Digit mit 0 und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.

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

Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-StandardEinstellung
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck ①, um den Eingabe zu bestätigen.

Kindersicherung	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 5 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt  links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Eine der 5 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p>
Sperren	<p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.</p> <p>Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.</p> <p>Um sie zu aktivieren:  1 Sekunde lang drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren  drücken.</p>
Boost-Funktion	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.</p>
Timer der Kochzonen	<p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit.</p> <p>Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol  drücken, um den Timer dieser Kochzone einzustellen.</p> <p>Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;"> Stunden - 10 Minuten - Minuten</p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.</p> <p>Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.</p> <p>Um den Timer zu deaktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol  drücken, um den Timer dieser Zone einzustellen.</p> <p>Stellen Sie die drei Digits mit „+“ und „-“ auf „0 0 0“.</p>
Timer (allgemein)	<p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden.</p> <p>Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „- - -“.</p> <p>Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“ an. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;"> Stunden - 10 Minuten - Minuten</p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.</p> <p>Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden.</p> <p>Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen, und stellen Sie die Anzeige mit den Tasten „+“ und „-“ auf „0 0 0“ ein.</p>

Schmelzfunktion	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.	
	Das Digit der ausgewählten Zone zeigt  .	
	Zum Deaktivieren  oder  drücken.	
Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:	
	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nicht verfügbar
P	Nicht verfügbar	
Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab. Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.		
Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.	
	Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen  .	
	Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.	
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.	
	Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste  für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste  wieder einschaltet. Drücken sie die Taste  , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.	
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.	
	Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die zwei Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit  erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.	
AUTO-Funktion	Diese Funktion erlaubt, den AUTO-Modus zu aktivieren, in dem das Kochfeld und die Dunstabzugshaube zusammen laufen. Wenn man das Kochfeld einschaltet, schalten sich automatisch die Lichter ein. Die Geschwindigkeitsstufe der Dunstabzugshaube wird automatisch eingestellt, wenn man die höchste Leistungsstufe in der Kochfeldzone benutzt.	
	Kopplung von Kochfeld und Dunstabzugshaube Um mit dem Kopplungsvorgang zu beginnen, sehen Sie im Abschnitt „PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS“ die Menünummer „U9“ nach und folgen Sie den Anleitungen.	

9. GARTABELLE

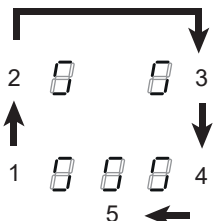
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen

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

10. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

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

- Drücken Sie **1**.
- Drücken sie erneut **1** und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste **1** zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie **1** gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen **5**.
- Halten Sie **1** weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative **U** sowie eine Nummer von 2 bis 9 für den Menütyp.
Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

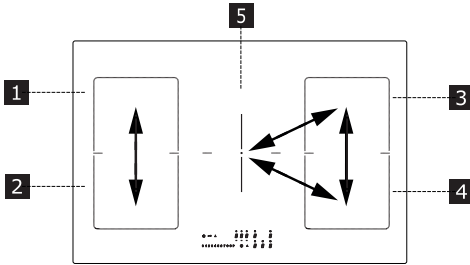
- Drücken Sie das hintere linke Digit
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den MenüCode aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen
- Nach Eingabe des korrekten Werts **1** für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen, **1** drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenüs nach 1 Minute.
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menü-nummer	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert

U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung
U9	Menü zum Einschalten des Vorgangs Koppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube.	0 - Koppelung Kochfeld-Dunstabzugshaube deaktiviert 1 - Koppelungsverfahren Kochfeld und Dunstabzugshaube aktivieren. Am Display wird eine Animation angezeigt. ACHTUNG: nachdem das Verfahren aktiviert wurde, auf das Handbuch der Dunstabzugshaube Bezug nehmen und überprüfen, dass das K-Link-Koppelungsverfahren eingeschaltet wurde. Der Kopplungsvorgang dauert 2 Minuten.

11. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION



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

Siehe Illustration.

Diese Funktion steuert die maximale Ausgangsleistung von 3700 W zwischen den Kochzonen 1 und 2, wodurch die Leistungsverteilung optimiert und Systemüberlastungen vermieden werden.

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

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

Beispiel:


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

12. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

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

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

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

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

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

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	min. Ø (empfohlen)	max. Ø (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm
Mitte	110 mm	200 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

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

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Ratschläge/Empfehlungen Geräusche während des Betriebs

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

13. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.

E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Temperaturfühler der Kochzone ist blockiert. Es wird keine ausreichende Temperaturänderung nach dem Einschalten des Kochfeldes erfasst.	Das Kochfeld abschalten und nachdem es abgekühlt ist erneut einschalten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

14. TECHNISCHE DATEN

		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriertes Kochfeld
Abmessungen	Breite	mm	900
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	54
Gesamtleistung		W	7400


Parameter	Wert
Versorgungsspannung / -Frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	12,5 kg

15. ENERGIEEFFIZIENZ DES KOCHFELDES

Anzahl Kochzonen	5
Zahl der kombinierbaren Kochzonen	1- Links 1- Rechts
Kochtechnologie	Induktion
Abmessungen des kombinierbaren Kochzonen	Links 220 x 395 mm Rechts 220 x 395 mm
	Mitte Ø 200 mm
Abmessungen der Kochzonen	Mitte Ø 200 mm
Stromverbrauch pro kombinierbare Kochzone	Links 192 Wh/kg Rechts 192 Wh/kg
	Mitte 185 Wh/kg
Stromverbrauch pro Kochzone	Mitte 185 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	189,7 Wh/kg

16. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten


Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll

entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf

Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

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

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

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

Energieeinsparung

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

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

17. KONFORMITÄT

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

1. GÜVENLİKLE İLGİLİ BİLGİLER

i Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları daima cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıların, cihazın tüm işletim ve güvenlik özelliklerini bilmeleri önemlidir. Bu ocaklarda, EMC ve EMF direktiflerinin gereksinimlerini karşılayan ve diğer elektronik cihazlarla bir araya getirilmemesi gereken induksiyon sistemleri bulunmaktadır. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişiler, duyarlılık derecelerini değerlendirmek için doktorlarına veya implant cihazın üreticisine danışmalıdır.

! Elektrik bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce **ELEKTRİK BAĞLANTILARI** bölümünü okuyun.

Güç kaynağı kablosuna sahip cihazlar için, kablonun çapa bağlantı noktası ile terminaller arasındaki terminaller veya tellerin enine kesiti, canlı iletkenin topraklama kablosunun çapa-

sından çıkması durumunda topraklama kablosunun üst kısmına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Bağlantı kesme cihazları, kablolama sistemindeki yönetmeliklere uygun olarak sabit sisteme monte edilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki besleme şebekesinde yeterli bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun.
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

! **UYARI:** Cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Yalnızca cihazla birlikte verilen vidaları ve diğer donanım öğelerini kullanın.

! **UYARI:** İşbu talimatlara uygun vida ve sabitleyicilerle monte edilmemesi, elektrik şokla sonuçlanabilir.

- Temizlik ve bakım işlemleri,

bir yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdırlar.
- Bu cihaz, psikolojik, psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce (çocuklar dahil), güvenliklerinden sorumlu birisi tarafından gözlemlenmedikçe ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaşının altındaki çocuklar tarafından ve psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri sınırlı veya bilgi ve becerileri yetersiz olan kişiler tarafından, cihazın emniyetli bir şekilde nasıl kullanılacağı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında dikkatlice denetlenmeleri ve talimatlandırılmaları şartıyla, kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

UYARI: Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar-

lı aletler kullanmayın.

- Ocağın yüzeyine aşırı ısına-bilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; fencere sensörlerine güvenmeyin.

UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın, ancak cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya aleve dayanıklı bir örtü ile söndürün.

DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.

- Cihaz, kategori III aşırı yük koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan kontaklar (3 mm) arasında bir açıklık ile güç kaynağından ayrılmaya izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazın elektrik prizine doğrudan bağlı olduğundan emin

olun.

- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- Kızartıcıların kullanım sırasında daima izlenmeleri gerekir: aşırı ısınan yağ tutuşabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanarak çalıştırmayın.
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.

2. KURULUM

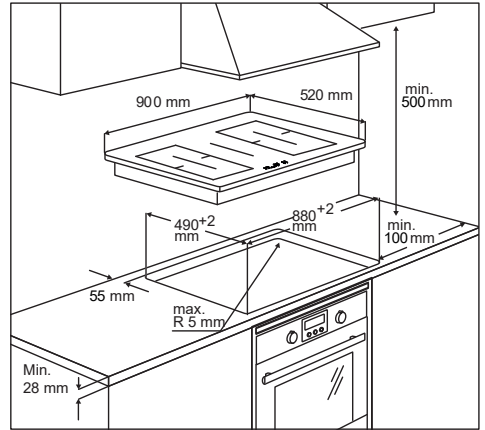
Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin üzerine monte edilmişse, alta erişimi önlemek için cihazın altına yanmaz bir ayırma paneli takmanız gereklidir. Montaj talimatlarına bakın.

- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün doğru şekilde havalandırılmasını sağlamak için ocağı yerleştireceğiniz mutfak bloğunun önünde en az 28 cm² açıklık oluşturun.

Mutfak bloğu gereksinimleri

- Cihaz yanıcı malzemelerin üstüne monte edilirse, alçak gerilim sistemleri ve yangın önleme kuralları ile ilgili kurallara ve düzenlemelere kesinlikle uymak gerekir.
- Ankastr ünitelerde bileşenler (plastik ve vernikli ahşap malzemeden) ısıya dayanıklı (min. 85 °C) tutkularla uygulanmalıdır: uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması bileşenlerde deformasyona veya ayrılıma neden olabilir.
- Minimum mesafelerin her zaman kurulum çizimlerinde verilen değerlere uygun olması koşuluyla, cihazın arkasındaki tezgah etrafında masif ahşap profillerin kullanılmasına izin verilir.



- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Ocağın altında fırın yoksa, cihazın altına montaj talimatlarında gösterildiği gibi bir ayırma paneli monte edin.

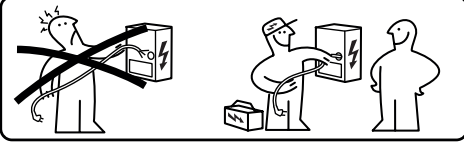
3. ELEKTRİK BAĞLANTSII

⚠ UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantıları yapmadan önce, cihazın veri plakasında belirtilen voltajının güç kaynağının voltajına uygun olduğunu kontrol edin. Veri plakası ocağın tabanına takılmıştır.
- Bağlantı şemasını (ocağın alt tarafındadır) takip edin.
- Yalnızca yedek parça servisi tarafından sağlanan orijinal parçaları kullanın.
- Cihaz bir bağlantı kablosuyla birlikte verilir.
- Güç kablosu hasar görürse, uygun orijinal yedek parça ile değiştirin. Yetkili Servisle bağlantı kurun.

⚠ Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

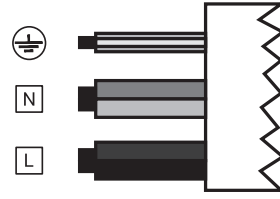
Elektrik bağlantıları



- Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazda H05V2V2-F tipi kabloya sahip "V" tipi bağlantı bulunur. İletkenlerin minimum kesiti: 5x2,5 mm².
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

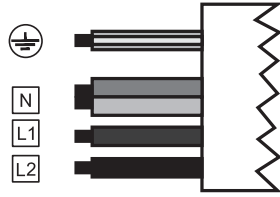
Bağlantı şeması

220V - 240V 1N ~



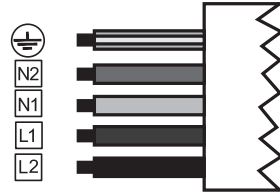
L	Siyah
L	Kahverengi
N	Mavi
N	Gri
⊕	Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ~



L1	Kahverengi
L2	Siyah
N	Mavi
N	Gri
⊕	Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ~



L1	Kahverengi
L2	Siyah
N1	Mavi
N2	Gri
⊕	Sarı / Yeşil

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Yüzeye ve ocağın işlevsel veya estetik elemanları üstüne düşen veya burarlarda biriken yiyecek artıklarını tükettirmeyin.
- Her türlü temizlik ya da bakım operasyonundan önce, cihazı kapatın ya da elektrik besleme şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sertleşmiş veya yanmış kir izlerini temizlemek çok daha zordur.
- Günlük kirleri temizlemek için uygun bir deterjanla yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Nötr deterjanların kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak süt taşması gibi sertleşmiş kir izlerini temizleyin. Kullanılacak kazıyıcılarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak reçel gibi şekerli yiyecek artıklarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak plastik kalıntılarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve üzerine sert cisimlerin düşmesini önleyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Bakım ve onarım

- Elektrikli parçaların bakımının sadece üretici veya Yetkili Servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya Yetkili Servis teknisyenleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Bir hata oluşursa, sorun giderme kılavuzundaki talimatları izleyerek bir çözüm bulmaya çalışın. Sorun giderilemezse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

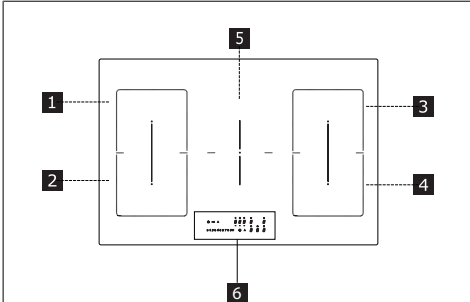
- Arıza tipi
- Cihaz modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bilgiler, ürünün veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası cihazın altına takılmıştır.

Cihazın yanlış kullanımı veya yetkili bir montajcı tarafından yapılmayan kurulum durumunda, garanti süresi içinde olursa bile Yetkili Servis veya bayiye ücret ödemek gerekebilir.

5. ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI

Pişirme yüzeyinin düzenlenmesi



1	Tek pişirme bölgesi (220x197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (220x197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (220x197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (220x197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
5	Tek pişirme bölgesi (200 mm) 2300 W, 3000 W Booster işlevli
6	Kumanda paneli

1+	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.
3+	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.
4	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığı anda ekranda **U** sembolü görünür.

GÖSTERGELER

Tencere varlığı tespiti

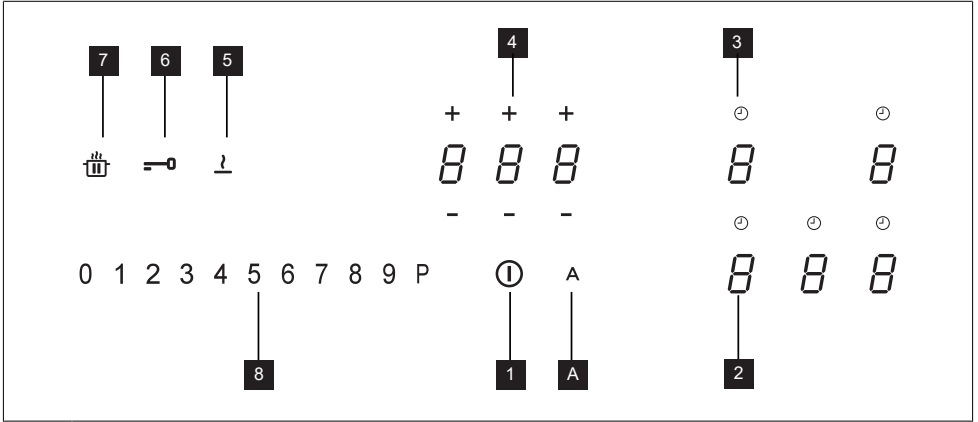
Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

Algılama sistemi, induksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.

Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin göstergesinde **H** görüntülenir.

6. KUMANDA PANELİ
















1	Yanar/Söner
2	Güç seviyesi göstergesi
3	Zamanlayıcı simgesi
4	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
5	Buz çözme işlevi tuşu
6	Kilitleme işlevi tuşu
7	Duraklatma işlevi tuşu
8	Kaydırmalı tuş takımı
A	Otomatik işlevi tuşu








Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine **8** basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklanmasını yakar.

Ocağın üzerinde tencere veya başka nesnelere yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilen işlevler düşük yoğunluklu ışıkla görünür halde olanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

<p>Çocuk güvenliği cihazı</p>	<p>Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler</p> <p>Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere varsa, ilgili rakam göstergesini 3 saniye boyunca basılı tutun. Ocak üzerinde tencere yoksa, sol tarafında nokta  bulunan 5 basamak göstergesinden birini (görünmez) 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 0'dan 9'a doğru kaydırın. Tüm rakam göstergeleri  gösterir.</p> <p>Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgelerini 5 basamak göstergesinden birini 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 9'dan 0'a doğru kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.</p>
<p>Kilitleme</p>	<p>Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Ocak kapatılıp yeniden açılrsa dahi bu işlev etkin halde kalır.</p> <p>Elektrik kesilmesi halinde işlev devreden çıkar.</p> <p>Etkinleştirmek için:  ögesini 1 saniye basılı tutun.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  ögesine basın.</p>
<p>Boost işlevi</p>	<p>Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda "P" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde  gösterilir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Güç çubuğunda bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.</p>
<p>Pişirme bölgeleri zamanlayıcısı</p>	<p>Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar.</p> <p>Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışır durumdayken o bölgenin zamanlayıcı yönetim komutlarına erişmek için ilgili  simgesine basın.</p> <p>3 rakam göstergesinde " 0 0 0 " ögeleri gösterilir. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" ögelerine basın.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Saat - Ondalık - Dakika</p> </div> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.</p> <p>Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz.</p> <p>Birden çok pişirme bölgesinde zamanlayıcı etkinse, 3 rakam göstergesi daima süresi dolmaya en yakın olan zamanlayıcıyı gösterir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgesi çalışır durumdayken o bölgenin zamanlayıcı yönetim komutlarına erişmek için ilgili  simgesine basın.</p> <p>"+" veya "-" ögesini kullanarak üç rakam göstergesini " 0 0 0 " olarak ayarlayın.</p>
<p>Zamanlayıcı (genel)</p>	<p>Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı.</p> <p>Etkinleştirmek için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın.</p> <p>Zamanlayıcı yönetim komutları için 3 rakam göstergesinde "- - -" gösterilir.</p> <p>Zamanlayıcı menüsüne erişmek ve " 0 0 0 " görüntülemek için rakam göstergesine basın.</p> <p>Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" ögelerine basın.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Saat - Ondalık - Dakika</p> </div> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.</p> <p>Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz.</p> <p>Geri sayım değerini değiştirmek için açıklanan işlemleri tekrarlayın.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın.</p> <p>Zamanlayıcı menüsüne erişmek için rakam göstergesine basın ve göstergelyi " 0 0 0 " olarak ayarlamak için "+" ve "-" ögelerini kullanın.</p>
<p>Buz Çözme İşlevi</p>	<p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve  ögesine basın.</p> <p>Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde  görüntülenir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  veya  ögesine basın.</p>

Isıtma İşlevi	Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:	
	Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
9	Kullanılmaz	
P	Kullanılmaz	
Etkinleştirmek için, ocak üzerinde bir tencere var ve pişirme bölgesi seçilmişken güç çubuğunda seçilen değeri (1 ila 8 arasında) 3 saniye basılı tutun. Pişirme bölgesine karşılık gelen göstergede "A" gösterilir. Pişirme seviyesini arttırabilirsiniz ancak azalttığınızda işlev devre dışı kalır. Aynı zamanda söz konusu pişirme bölgesinin tuşunu 3 saniye basılı tutarak da işlevi devre dışı bırakabilirsiniz.		
Duraklatma İşlevi	Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.	
	Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere var ve pişirme bölgesi seçiliyken Duraklatma işlevi tuşunu  en az 1 saniye basılı tutun. Tüm göstergelerde  gösterilir. Devre dışı bırakmak için:  öğesini yanıp sönen kadar 1 saniye basılı tutun. 10 saniye içinde herhangi başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder.	
Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması veya elektriğin aniden kesilmesi halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.	
	Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde  tuşuna basarak açılırsa,  tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Daha önce ayarlanan işlevleri geri yüklemek için  tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.	
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanığı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakiler ve sağdakilerdir.	
	Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: Köprü bağlantısı kurmak amacıyla 2 bölgeyi seçmek için bu işlevin etkinleştirildiğini göstermek amacıyla  rakam göstergesi görüntülenene kadar sol veya sağ pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine aynı anda basın. Diğer rakam göstergesi güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.	
Otomatik İşlevi	Bu işlev, Ocak ve Davlumbazın eşgüdümünde çalıştıkları Otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesini sağlar. Ocak açıldığında ışıklar da otomatik olarak açılır. Davlumbazın hızı, ocak bölgelerinin üzerinde bulunan en yüksek güç seviyesi kullanılarak otomatik ayarlanır.	
	Ocak-Davlumbaz Bağlantısı Bağlantı prosedürünü başlatmak için "KULLANICI MENÜSÜNÜN KİŞİSELLEŞTİRİLMESİ" paragrafında "U9" menü koduna bakın ve tüm talimatları izleyin.	

9. PİŞİRME TABLOSU

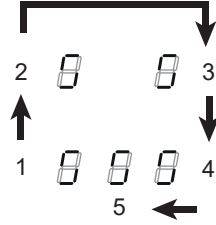
Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et

7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

10. KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

Bu prosedürü uygulamadan önce bütün paragrafın okunması tavsiye edilir.

- **1** ögesine basın.
- **1** ögesine yeniden basın ve 3 saniye basılı tutun.
- **III** tuşu yanıp sönmeye başlar.
- **III** ögesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde **U** gösterilir.
- **III** ögesini basılı tutarken, sol önden başlayarak saat yönünde gitmek suretiyle pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka rakam göstergesinde **U** ile menü kodunu bildiren 2 ile 9 arasında bir sayı değişmeli olarak gösterilir. Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

- Sol arka rakam göstergesine basın
- Menü koduna erişmek için güç çubuğunda bir rakamı seçin
- Sol ön rakam göstergesine basın
- Bir değer seçmek için güç çubuğundaki bir rakamı seçin
- Doğru değeri girdikten sonra **1** ögesini 2 saniye basılı tutarak onaylayın.
- Kaydetmeden menüden çıkmak için **III** ögesine basın.

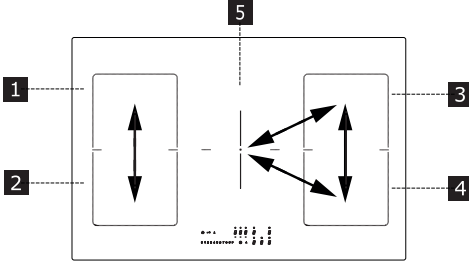
Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Menü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuşların ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U3	Dakika sayacı sesli alarımının ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U4	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 - Maks 9 - Min.
U5	Geri sayım animasyonunu yönetme menüsü.	0 - Animasyon devre dışı 1 - Animasyon etkin
U6	Tençere varlığı algılama işlevi menüsü.	0 - Etkin 1 - Etkin değil
U7	Geri sayım süresini yönetme menüsü.	0 - Kesintisiz yanıp sönmeye ve kapanma 1 - On kez yanıp sönmeye ve kapanma 2 - Bir kez yanıp sönmeye ve kapanma

U9	Ocak-Davlumbaz Bağlantısı prosedürünü etkinleştirme menüsü.	0 - Ocak-Davlumbaz Bağlantısı devre dışı 1 - Ocak-Davlumbaz Bağlantısı prosedürünü etkinleştirme. Göstergede bir animasyon görüntülenir. DIKKAT: Bu prosedür etkinleştirildikten sonra davlumbazın kılavuzuna bakın ve K-Link Bağlantı prosedürünün etkinleştirilip etkinleştirilmediğini kontrol edin. Eşleştirme prosedürü 2 dakika zaman alır.
----	--	--

11. GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVI



Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Şekle bakın.

Bu işlev, pişirme bölgeleri 1 ve 2 arasında maksimum 3700 W'lık güç dağıtımını kontrol ederek güç dağıtımını optimize eder ve sistemi aşırı yüklenmeden kaçındırır.

Maksimum güç seviyesinde ocak - işlev, kullanılan pişirme bölgeleri arasında güçlü böler ve gerekirse bir pişirme bölgesinin gücünü otomatik olarak azaltır (son komuta en yüksek öncelik atanır).

Güç sınırlamalı ocak - işlev, pişirme bölgeleri arasındaki gücü böler ve bir pişirme bölgesinin ısısının sınırı aşılacak şekilde bir güç ayarlamasına engel olur (belirli bir pişirme bölgesinin gücünü artırmak için, diğeri için ayarlanmış güç seviyesini manuel olarak azaltmak gerekir).

Örneğin:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır.


12. TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabilir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için

 sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere indüksiyon ocağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı.

Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgeleri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol/sağ birleşik	190 mm	230 mm
Sol/sağ tek	110 mm	190 mm
Orta	110 mm	200 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller.

Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

İpuçları / öneriler

İşletim sırasındaki sesler

Bir pişirme bölgesi etkinleştirildiğinde, kısa bir uğultu duyulabilir. Bu özellik cam seramik pişirme bölgelerine özgüdür ve cihazın çalışmasını veya servis ömrünü etkilemez. Gürültü kullanılan tencereye bağlı olabilir. Ciddi sorun olursa, tencereyi değiştirmek yararlı olabilir.

13. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşlara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocakta yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve induksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri gidirin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Pişirme bölgesi sıcaklık sensörü bloke olmuş. Ocak açıldıktan sonra yeterli sıcaklık değişimi algılanmıyor.	Ocağı kapatın, soğuduktan sonra yeniden açın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

14. TEKNİK VERİLER

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	900
	Derinlik	mm	520
	Yükseklik min./maks	mm	54
Toplam Akış		W	7400


Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	12,5 kg

15. OCAĞIN ENERJİ VERİMİ


Pişirme bölgesi sayısı	5
Birleştirilebilen pişirme bölgesi sayısı	1- Sol 1- Sağ
Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Birleştirilebilen pişir bölgesinin boyutları	Sol 220 x 395 mm Sol 220 x 395 mm
Pişirme bölgesinin boyutları	Orta Ø 200 mm
Birleştirilebilen pişirme bölgesinin enerji tüketimi	Sol 192 Wh/kg Sağ 192 Wh/kg
Pişirme bölgesi enerji tüketimi	Orta 185 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi (elektrikli işlev)	189,7 Wh/kg

16. ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

Ev aletlerinin bertarafı

Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

 sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüştürülebilirler. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji Tasarrufu

Aşağıdaki ipuçlarını göz önünde bulundurarak pişirme sırasında günlük enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

17. UYGUNLUK

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

i Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφάλειας της συσκευής. Αυτές οι μονάδες εστιών διαθέτουν επαγωγικά συστήματα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οδηγιών EMC και EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Τα άτομα που έχουν βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρονικά εμφυτεύματα θα πρέπει να συμβουλευονται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής προκειμένου να αξιολογείται ο βαθμός ευαισθησίας στις παρεμβολές.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται από αρμόδιο τεχνικό. Προτού προβείτε στην εκτέλεση της ηλεκτρικής σύνδεσης, διαβάστε την ενότητα **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**.

Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε περίπτωση που προκληθεί ζημιά λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Τα συστήματα διακοπής πρέπει να εγκατασταθούν στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας πολυπολικό διακόπτη.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας

έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιεσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη

χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες

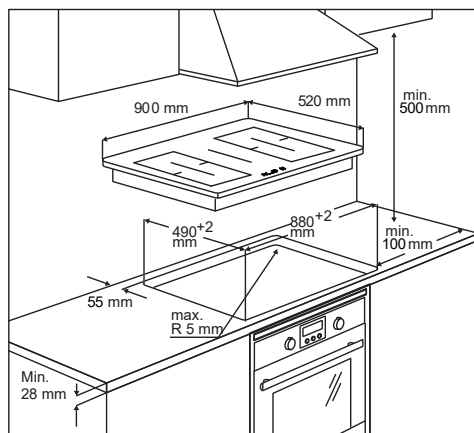
μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από τη μονάδα εστιών είναι επαρκής για την κυκλοφορία του αέρα. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πυρίμαχο κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή για να εμποδίζεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Δημιουργήστε ένα μπροστινό άνοιγμα τουλάχιστον 28 cm² στο επίπελο κουζίνας όπου πρέπει να τοποθετηθεί η μονάδα εστιών ώστε το προϊόν να μπορεί να αερίζεται σωστά.



- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Αν δεν υπάρχει φούρνος κάτω από τη μονάδα εστιών, εγκαταστήστε ένα κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης.

Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

- Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη πάνω σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανονισμοί που αφορούν τις εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και οι κανόνες πυρασφαλείας.
- Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα στοιχεία (από πλαστικό υλικό και ξύλο καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 85 °C): η χρήση μη κατάλληλων υλικών και κολλών μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις ή αποκολλήσεις των στοιχείων.
- Επιτρέπεται η χρήση προφίλ από μασίφ ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας πίσω από τη συσκευή, υπό τον όρο ότι οι ελάχιστες αποστάσεις να ανταποκρίνονται πάντα με τις υποδείξεις των σχεδίων εγκατάστασης.



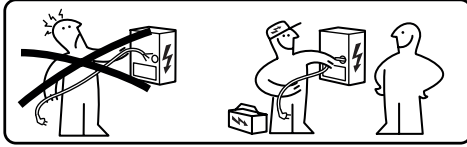
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Πριν κάνετε τις συνδέσεις, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου τροφοδοσίας. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών.
- Ακολουθήστε το σχεδιάγραμμα σύνδεσης (στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα που παρέχονται από το Σέρβις.
- Η συσκευή διαθέτει καλώδιο σύνδεσης.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, αντικαταστήστε το με το κατάλληλο γνήσιο ανταλλακτικό. Επικοινωνήστε με το Σέρβις.

⚠ Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολήσεις στα καλώδια!

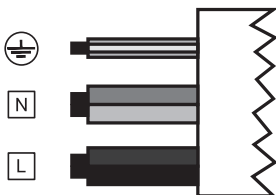
Ηλεκτρική σύνδεση



- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» με καλώδιο τύπου H05V2V2-F. Ελάχ. διατομή αγωγών: 5x2,5 mm².
- Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τα πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο).

Σχεδιάγραμμα σύνδεσης

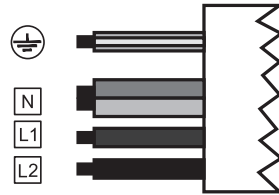
220V - 240V 1N ~



L	Μαύρο
L	Καφέ

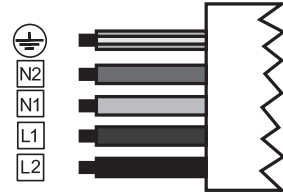
N	Μπλε
N	Γκρι
⊕	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⊕	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N1	Μπλε
N2	Γκρι
⊕	Κίτρινο / Πράσινο

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστίων.

- Σβήνετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφυγείτε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρέσετε ξεραμένες ή καμένες βρωμιές.
- Για να αφαιρέσετε την καθημερινή βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγγάρι με το κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Καθαρίζετε τις ξεραμένες βρωμιές, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τις ξύστρες που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Καθαρίζετε τα υπολείμματα τροφών που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. λεκέδες βρασμένης μαρμελάδας, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα λιωμένου πλαστικού με μια κατάλληλη ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Συντήρηση και επισκευές

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.

Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υποδείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

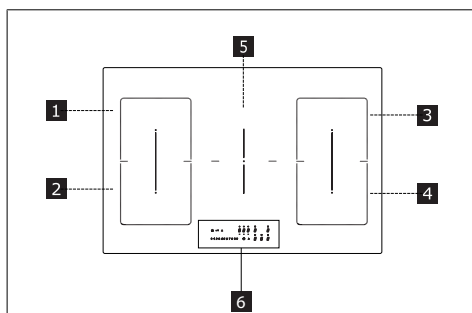
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (Art./Cod.)
- σειριακός αριθμός (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή εγκατάστασης που δεν έγινε από εγκεκριμένο εγκαταστάτη, μπορεί ενδεχομένως να χρειαστεί να πληρώσετε την επίσκεψη του τεχνικού του Σέρβις ακόμα και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος




1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
6	Πίνακας ελέγχου
1+	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
2+	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
3+	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
4+	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.

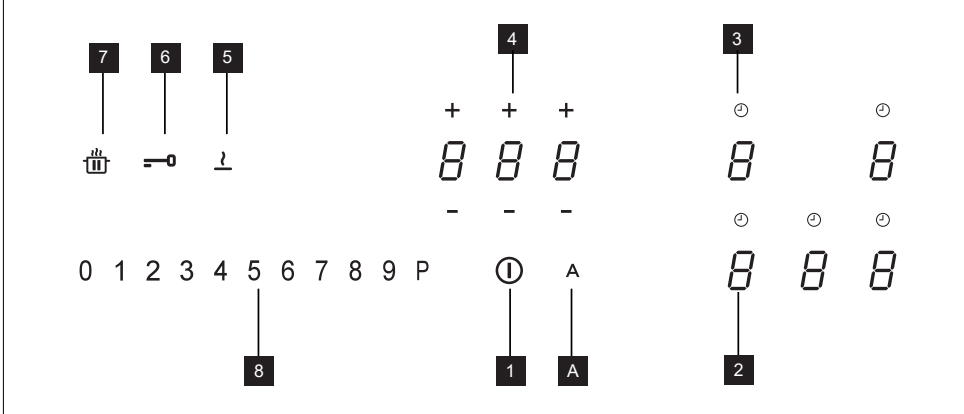
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.


Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση με 50 °C και μπορεί συνεπώς να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση επαφής με γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη **H**.

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

	
1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Ένδειξη επιπέδου ισχύος
3	Σύμβολο χρονοδιακόπτη
4	Στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη και ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος
5	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
6	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
7	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
8	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς . Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.

Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

7. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

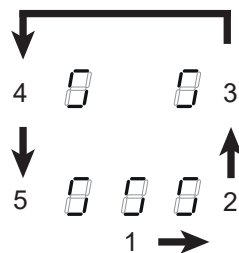
Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το ① ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.

1. Όλα τα ψηφία φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, έπειτα σβήνουν και παραμένει μόνο το **1** που αναβοσβήνει.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **1**: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν **0**.

3. Κρατώντας πατημένο το **1**, αρχίστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών προχωρώντας αριστερόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται στο κέντρο.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει **0** και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπου μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

Επιλέξτε το ψηφίο με **0** και πατήστε « 8 » στη γραμμή ισχύος.

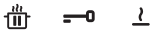













Επιλέξτε το μπροστινό αριστερό ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.









Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:





Τιμή στη γραμμή ισχύος	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Μόλις εισάγετε τη σωστή τιμή επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ①.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

		+ + +	⊖	⊖
				
		- - -	⊖	⊖
	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Ⓜ A		
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	<p>Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής</p> <p>Για ενεργοποίηση: εάν υπάρχει κάποιο σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το αντίστοιχο ψηφίο. Εάν δεν υπάρχει κανένα σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 5 ψηφία (μη όρατα) δίπλα από το σημείο  στην αριστερή πλευρά. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 0 ως το 9 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Όλα τα ψηφία δείχνουν .</p> <p>Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.</p>			
	<p>Για απενεργοποίηση: πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 5 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 9 ως το 0 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας.</p> <p>Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.</p>			
Κλειδωμα	<p>Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί.</p> <p>Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία απενεργοποιείται.</p>			
	<p>Για ενεργοποίηση: πατήστε  και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε .</p>			
Λειτουργία Boost	<p>Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο.</p>			
	<p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «P» στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στη γραμμή ισχύος.</p>			
Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος	<p>Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου.</p> <p>Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμία διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.</p>			
	<p>Για ενεργοποίηση: Με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη.</p> <p>Τα 3 ψηφία δείχνουν « 0 0 0 ». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.</p> <div style="text-align: center;">  Ώρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά </div> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.</p> <p>Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, τα 3 ψηφία θα δείχνουν πάντα το χρονομέτρο που βρίσκεται πιο κοντά στη λήξη του χρονικού ορίου.</p> <p>Για απενεργοποίηση: με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Ρυθμίστε τα τρία ψηφία στο « 0 0 0 » χρησιμοποιώντας το «+» ή «-».</p>			

Χρονοδιακόπτης (γενικός)	<p>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν « - - ». Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη « 0 0 0 ». Πατήστε « + » ή « - » για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.</p> <div style="text-align: center;">  Ωρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά </div> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης.</p> <p>Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα « + » και « - » για να ρυθμίσετε την ένδειξη σε « 0 0 0 ».</p>																						
Λειτουργία Τήξης	<p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 εστίες μαγειρέματος και πατήστε .</p> <p>Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει .</p>																						
Λειτουργία Θέρμανσης	<p>Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .</p> <p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:</p> <table border="1" data-bbox="266 719 1034 1018"> <thead> <tr> <th>Επίπεδο ισχύος</th> <th>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> <tr><td>P</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> </tbody> </table> <p>Για ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «A». Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία. Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.</p>	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Μη διαθέσιμο	P	Μη διαθέσιμο
Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Μη διαθέσιμο																						
P	Μη διαθέσιμο																						
Λειτουργία Παύσης	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.</p> <p>Για ενεργοποίηση: Με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολεπτών. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.</p>																						

Λειτουργία Ανά-κτισης	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης ή ξαφνικής διακοπής του ρεύματος.</p> <p>Όταν η μονάδα εστιών σβήσει, εάν την ανάψετε εντός 6 δευτερολέπτων αγγίζοντας το , το πλήκτρο  αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο  για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.</p>
Συνδυαστική Λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.</p> <p>Οι εστιές μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά και δεξιά.</p> <p>Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα ψηφία των αριστερών ή δεξιών εστιών μαγειρέματος για να επιλέξετε τις 2 εστιές που θα συνδέσετε σε γέφυρα, έως ότου εμφανιστεί το ψηφίο  που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί. Το άλλο ψηφίο χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.</p>
Λειτουργία AUTO	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία AUTO κατά την οποία η Μονάδα εστιών και ο Απορροφητήρας λειτουργούν συντονισμένα. Όταν ενεργοποιείτε τη Μονάδα εστιών αυτόματα ανάβει και ο Φωτισμός. Η ταχύτητα του απορροφητήρα θα ρυθμιστεί αυτόματα χρησιμοποιώντας το υψηλότερο επίπεδο ισχύος που υπάρχει στις ζώνες της εστίας μαγειρέματος.</p> <p>Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα</p> <p>Για να ξεκινήσετε τη διαδικασία σύνδεσης δείτε την παράγραφο «ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ» κωδικός μενού « U9 » και ακολουθήστε όλες τις οδηγίες.</p>

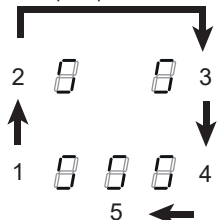
9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού

10. ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

- Πατήστε **1**.
- Πατήστε ξανά **1** και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
- Το πλήκτρο **1** αρχίζει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **1**: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν **5**.
- Κρατώντας πατημένο το **1**, αρχίστε να πατάτε το ψηφίο των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά αριστερά.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ **0** και έναν αριθμό από το 2 ως το 9 υποδεικνύοντας τον κωδικό του μενού.

Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

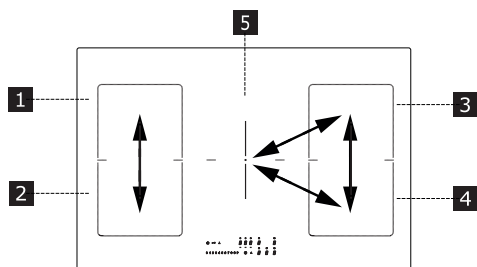
- Πιέστε το πίσω αριστερό ψηφίο
- Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό του μενού
- Πιέστε το μπροστινό αριστερό ψηφίο
- Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να επιλέξετε μια τιμή
- Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το **1** για 2 δευτερόλεπτα.
- Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε **1**.

Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Κωδικός μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου των πλήκτρων.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Μέγ. 9 - Ελάχ.
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη 1 - Κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκευούς.	0 - Ενεργή 1 - Μη ενεργή
U7	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο 1 - Δέκα αναλαμπές και σβήσιμο 2 - Μία αναλαμπή και σβήσιμο
U9	Μενού για την ενεργοποίηση της διαδικασίας Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα .	0 - Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα απενεργοποιημένη 1 - Ενεργοποίηση της διαδικασίας Σύζευξης Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα. Η οθόνη δείχνει μια κινούμενη ένδειξη. ΠΡΟΣΟΧΗ: μόλις ενεργοποιηθεί η διαδικασία συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο του απορροφητήρα και επιβεβαιώστε ότι έχει ενεργοποιηθεί η διαδικασία Σύζευξης K-Link. Η διαδικασία σύζευξης διαρκεί 2 λεπτά.

11. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ



Το προϊόν αυτό διαθέτει λειτουργία διαχείρισης της ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Δείτε την εικόνα.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W στις ζώνες μαγειρέματος 1 και 2, βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Μονάδα εστιών στο μέγιστο επίπεδο ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος και αυτομάτως μειώνει την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος, όταν είναι αναγκαίο (η προτεραιότητα αποδίδεται στην τελευταία χρονικά εντολή).

Μονάδα εστιών με περιορισμό ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος, εμποδίζοντας επιλογές ισχύος μιας ζώνης μαγειρέματος σε ένα επίπεδο μεγαλύτερο από το όριο αυτό (για να αυξήσετε την ισχύ μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος, πρέπει να μειώσετε χειροκίνητα το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος στην άλλη ζώνη).

Παράδειγμα:


Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως.”

12. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση από κατάλληλο σιδηρομαγνητικό υλικό για επαγωγικές εστίες:

- χυτοσίδηρος
- επισμαλτωμένος χάλυβας
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτο χάλυβας (ακόμη και μη εξ ολοκλήρου)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή βάση με σιδηρομαγνητική πλάκα

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο  (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Για να διασφαλίζετε την ιδανική απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγική της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών

Ελάχιστη διάμετρος της κασαρόλας/του τηγανιού για τις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος.

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που πλησιάζει περισσότερο στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	Ø μέγ. (συνιστάται)

Συνδυαστική αριστερά/δεξιά	190 mm	230 mm
Μονές αριστερά/δεξιά	110 mm	190 mm
Κεντρική	110 mm	200 mm

Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα “Επίλυση προβλημάτων”.

Κενές κατασρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές κατασρόλες/τηγάνια ή σκεύη με λεπτή βάση, καθώς αυτό δεν επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή το αυτόματο σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος όταν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο πρόκλησης ζημιάς στο σκεύος ή στην επιφάνεια της μονάδας εστιών. Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυσώσουν όλα τα εξαρτήματα.

Συμβουλές/συστάσεις Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

Όταν ενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος, μπορεί να ακούσετε έναν σύντομο βόμβο. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις κεραμικές εστίες και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση παρουσίας ενοχλητικού θορύβου, ενδέχεται να απαιτείται αντικατάσταση του σκεύους.

13. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυσώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αεριζείται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυσώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκέη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

ΕΗ	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος εμποδίζεται. Δεν ανιχνεύεται επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.	Σβήστε τη μονάδα εστιών και ανάψτε την και πάλι αφού πρώτα κρυώσει. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

		Μονάδα	Τιμή
Τύπος προϊόντος			Ενιαία μονάδα εστιών
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	900
	Βάθος	mm	520
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	54
Συνολική ισχύς		W	7400


Παράμετρος	Τιμή
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz. 220 V, 60 Hz. 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz.
Βάρος συσκευής	12,5 kg

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	5
Αριθμός συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος	1- Αριστερά 1- Δεξιά
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Αριστερά 220 x 395 mm Δεξιά 220 x 395 mm
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	Κεντρική Ø 200 mm
Κατανάλωση ενέργειας ανά συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος	Αριστερά 192 Wh/kg Δεξιά 192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	Κεντρική 185 Wh/kg
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	189,7 Wh/kg

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ


Διάθεση των ηλεκτρικών συσκευών

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν

προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πλη-

ροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήτε καθημερινά ενέργεια κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συστάσεις.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Αν είναι εφικτό, να καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Πριν ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα ή να τα λιώσετε.

17. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού αριθ. 66/2014

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

“Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος του προϊόντος.”

1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID



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



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

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

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

men.

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

- Gebruik alleen de meegeleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

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

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

en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

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

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

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

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

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

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik

van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

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

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

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

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

ten.

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden gecontroleerd: oververhitte olie zou kunnen ontbranden.
- Schakel het apparaat niet in met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Plaats geen pannen en koekenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.

2. INSTALLATIE

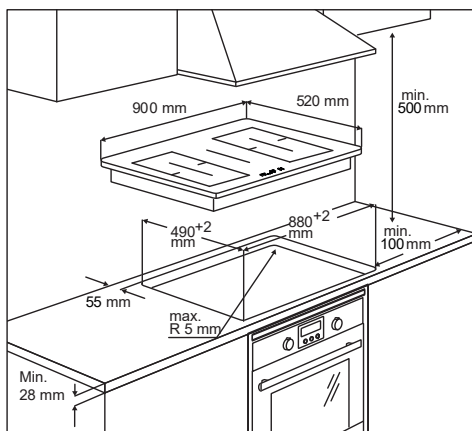
De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften van elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.
- Controleer of er voldoende ruimte onder de kookplaat is voor luchtcirculatie. Zie de installatie-instructies.
- De onderkant van het apparaat kan erg heet worden. Als het apparaat boven kastladen is geïnstalleerd, moet er een brandwerend scheidingspaneel onder het apparaat worden geïnstalleerd.

- stalleerd om toegang tot de bodem te voorkomen. Zie de installatie-instructies.
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.
 - Zorg dat er minstens een opening van 28 cm² zit aan de voorkant van het keukenblok op de plek waar de kookplaat wordt geplaatst om een goede ventilatie van het product mogelijk te maken.

Vereisten van het keukenblok

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



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

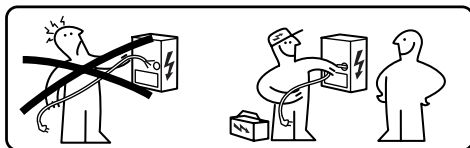
3. ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

⚠ Let op! De kabels mogen niet gelast worden!

Elektrische aansluiting



- De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- Dit apparaat heeft een "Y"-aansluiting met een H05V2V2-F-kabel. Min. doorsnede van de geleider: 5x2,5 mm².

- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

Aansluitschema

220V - 240V 1N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

4. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. Het is veel moeilijker om verhard of verbrand vuil te verwijderen.
- Gebruik een zachte doek of een spons met een geschikt reinigingsmiddel om het dagelijkse vuil te verwijderen. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Het gebruik van neutrale reinigingsmiddelen wordt aanbevolen.
- Verwijder eventueel verhard vuil, bijvoorbeeld overgekookte melk, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kook-

plaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schrapers.

- Verwijder suikerrijke etensresten, bijv. jamspatten tijdens het koken, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder eventuele gesmolten plasticresten met een schraper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid van een antikalkoplossing, bijvoorbeeld azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Maak hem daarna weer schoon met een vochtige doek.
- Snijd of bereid de levensmiddelen niet op het oppervlak en voorkom dat er harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of eet- en drinkgerei over het oppervlak.
- Gebruik geen stoomreinigers.

Onderhoud en reparaties

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen aan de fabrikant of de monteurs van de servicedienst wordt toevertrouwd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de producent of door de monteurs van de servicedienst worden vervangen.

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

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

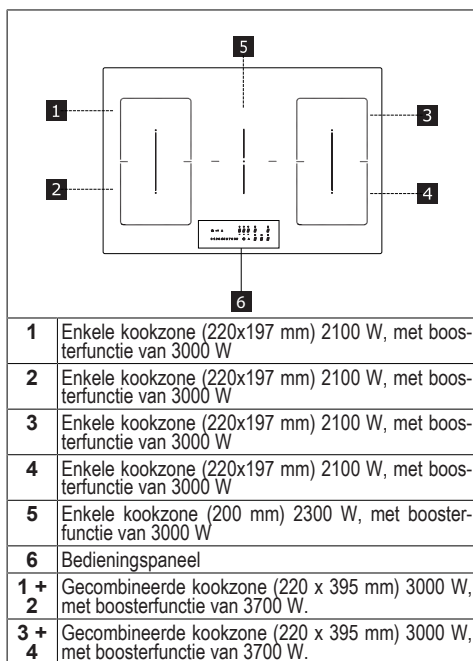
- soort storing
- model van het apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

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

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

5. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling van het kookoppervlak




INDICATOREN


Pandetectie

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

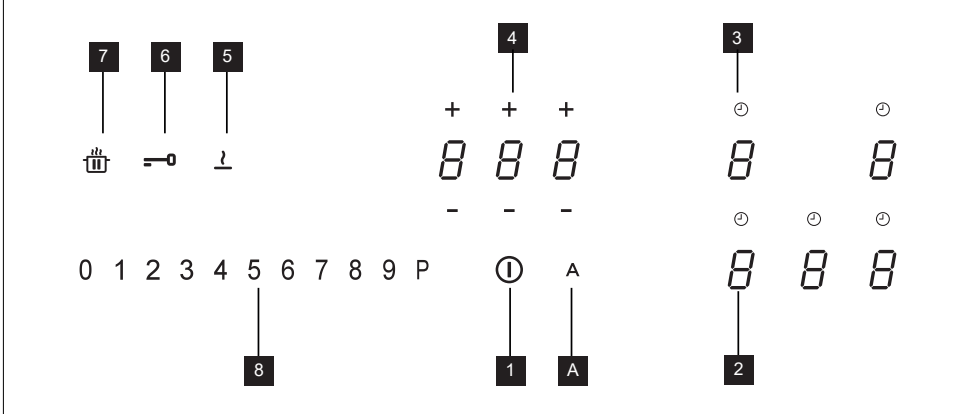
Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

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


Restwarmte-indicator

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

6. BESTURINGSPANEEL



1	Aan/Uit
2	Indicator vermogensniveau
3	Symbool van de timer
4	Regeling van de timer en indicator kooktijd
5	Toets functie Smelten
6	Toets functie Blokkering
7	Toets functie Pauze
8	Keuzetoetsen vermogen
A	Toets functie Auto

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

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

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

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage

helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

7. VERMOGENSBEPERKING

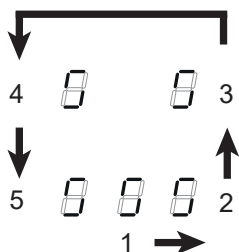
De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.

Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met ① of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

1. Alle digits zullen gedurende enkele seconden oplichten en vervolgens uit gaan; alleen 1 blijft knipperen.
2. Houd 1 ingedrukt; de digits van de kookzones tonen 5.
3. Houd 1 ingedrukt en begin te drukken op de digits van de zones, te beginnen bij de middelste en met een beweging tegen de wijzers van de klok in.



De digit linksachter toont 1 en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

Selecteer de digit met 1 en druk op “ 8 “ op de vermogensbalk.

Selecteer de digit linksvoor en vervolgens de correcte instelling.












Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:








Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

De ingevoerde correcte waarde moet bevestigd worden door ① ingedrukt te houden.

8. FUNCTIES

	+ + + - - - 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ① A	
Kinderslot	<p>Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur</p> <p>Activering: als er een pan aanwezig is op de kookplaat, houd dan de overeenkomstige digit gedurende 3 seconden ingedrukt. Is er geen pan aanwezig op de kookplaat, houd dan één van de 5 digits (niet zichtbaar) links naast de punt 1 gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. Alle digits tonen 1.</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p> <p>Deactivering: houd één van de 5 digits van de kookzones gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p>	

Blokkering	<p>Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld.</p> <p>In geval van een stroomstoring wordt de functie gedeactiveerd.</p> <p>Activering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt.</p> <p>Deactivering: druk op .</p>
Functie Boost	<p>Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.</p> <p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en selecteer de waarde "P" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont .</p> <p>Deactivering: selecteer een van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.</p>
Timer van de kookzones	<p>Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.</p> <p>De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.</p> <p>Activering: Druk bij functionerende kookzone op het overeenkomstige symbool  om de bediening van de timer voor die zone te openen.</p> <p>De 3 digits tonen "0 0 0". Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.</p> <div style="text-align: center;">  Uren - Tienden - Minuten </div> <p>Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.</p> <p>Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.</p> <p>Als de timer van meerdere kookzones actief is, zullen de 3 digits altijd de eerst aflopende timer aanduiden.</p> <p>Deactivering: druk bij functionerende kookplaat op het overeenkomstige symbool  om de bediening van de timer voor die zone te openen.</p> <p>Gebruik de toetsen "+" of "-" om de drie digits op "0 0 0" in te stellen.</p>
Timer (algemeen)	<p>Timer met alarm voor algemeen gebruik.</p> <p>Activering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.</p> <p>De 3 digits voor het beheer van de timer tonen "- - -".</p> <p>Druk op de digit om het menu van de timer te openen en "0 0 0" weer te geven.</p> <p>Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.</p> <div style="text-align: center;">  Uren - Tienden - Minuten </div> <p>Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.</p> <p>Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.</p> <p>Herhaal de beschreven handelingen om de waarde van de countdown te wijzigen.</p> <p>Deactivering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.</p> <p>Druk op de digit om het menu van de timer te openen en gebruik de toetsen "+" en "-" om het display op "0 0 0" in te stellen.</p>
Functie Smelten	<p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op .</p> <p>De digit van de geselecteerde zone toont .</p> <p>Deactivering: druk op  of op .</p>

Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:	
	Vermogensniveau	Timer (seconden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
9	Niet beschikbaar	
P	Niet beschikbaar	
Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A". Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld. De functie kan ook gedeactiveerd worden door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.		
Functie Pauze	Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.	
	Activering: Houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, gedurende ten minste 1 seconde de toets van de functie Pauze  ingedrukt. Alle displays tonen  .	
	Deactivering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt, tot hij knippert. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.	
Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen in geval van een onbedoelde stop of een plotselinge stroomuitval.	
	Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, kan hij binnen 6 seconden weer worden ingeschakeld door  aan te raken, de toets  knippert gedurende 6 seconden. Druk op de toets  om de eerder ingestelde functies te herstellen. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.	
Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken. Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.	
	Activering/deactivering: druk gelijktijdig op de digits van de linker of rechter kookzones om de 2 zones te selecteren waartussen een brug moet worden gevormd, tot de digit  verschijnt om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit wordt gebruikt voor de instelling van het vermogensniveau.	
Functie AUTO	Met deze functie kan de modus AUTO geactiveerd worden waarin de kookplaat en de afzuigkap op gecoördineerde manier functioneren. Als de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt automatisch de verlichting ingeschakeld. De snelheid van de afzuigkap wordt automatisch ingesteld op basis van het hoogste vermogensniveau van de zones van de kookplaat.	
	Koppeling Kookplaat-Afzuigkap Verwijs voor de start van de koppelingsprocedure naar paragraaf "PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU", code menu "U9" en volg alle aanwijzingen.	

9. KOOKTABEL

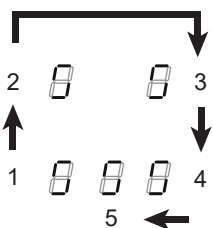
Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis

5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

10. PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

- Druk op **1**.
- Druk nogmaals op **1** en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
- De toets **1** begint te knippen.
- Houd **1** ingedrukt: de digits van de kookzones tonen **9**.
- Houd **1** ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksvoor en met een beweging met de wijzers van de klok mee.



De digit linksachter toont afwisselend **9** en een cijfer tussen 2 en 9 dat de code van het menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

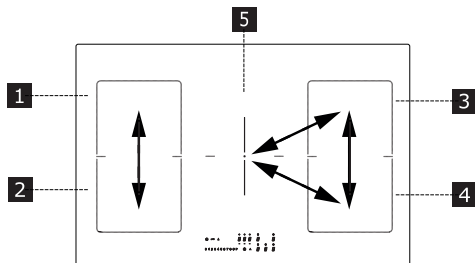
- Druk op de digit linksachter
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk voor toegang tot de code van het menu
- Druk op de digit linksvoor
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk om een waarde te selecteren
- Voer de correcte waarde in, bevestig door **1** aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.
- Druk op **1** om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten. Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U2	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu voor beheer van de weergave van de countdown.	0 - Weergave uit 1 - Weergave actief
U6	Menu van de functie pandetectie.	0 - Actief 1 - Niet actief

U7	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 - Continue knippering en uitschakeling 1 - Tien knipperingen en uitschakeling 2 - Een knippering en uitschakeling
U9	Menu voor activering procedure Koppeling Kookplaat-Afzuigkap.	0 - Koppeling Kookplaat-Afzuigkap niet actief 1 - Activering van de procedure voor Koppeling Kookplaat-Afzuigkap. Het display toont een animatie. OPGELET: verwijst na de activering van de procedure naar de handleiding van de afzuigkap en controleer of de procedure Koppeling K-Link geactiveerd is. De koppelingsprocedure duurt 2 minuten.

11. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN



'Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie.

Zie illustratie.

Deze functie regelt de afgifte het maximale vermogen van 3700 W tussen kookzone 1 en 2, waardoor de vermogensverdeling wordt geoptimaliseerd en overbelasting van het systeem wordt voorkomen.

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

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

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 de extra vermogensstand (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd de vermogensstand 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.'

12. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

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

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

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

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

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

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

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de referentiepunten die op het oppervlak van de kookplaat zijn aangegeven bedekken en een geschikte minimumdiameter hebben.

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

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max. (aanbevolen)
Gecombineerd links/rechts	190 mm	230 mm
Enkel links/rechts	110 mm	190 mm
Centrale	110 mm	200 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de tempera-

tuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt.

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Nuttige aanwijzingen/ tips Geluiden tijdens de werking

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

13. PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de serviceafdeling.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.

EH	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Kookzone temperatuursensor geblokkeerd. Er wordt geen voldoende temperatuurwijziging gedetecteerd na de inschakeling van de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit, laat hem afkoelen en schakel hem weer in. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		

14. TECHNISCHE GEGEVENS

		Eenheid	Waarde
Producttype			Geïntegreerde kookplaat
Afmetingen	Breedte	mm	900
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	54
Totaal vermogen		W	7400

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	12,5 kg

15. ENERGIE-EFFICIËNTIE VAN DE KOOKPLAAT

Aantal kookzones	5
Aantal kookzones die gecombineerd kunnen worden	1- Links 1- Rechts
Kooktechnologie	Inductie
Afmeting van de combineerbare kookzone	Links 220 x 395 mm Rechts 220 x 395 mm
Afmetingen van de kookzone	Midden Ø 200 mm
Energieverbruik per combineerbare kookzone	Links 192 Wh/kg Rechts 192 Wh/kg
Energieverbruik van de kookzone	Midden 185 Wh/kg
Elektrisch energieverbruik van de kookplaat (elektrische werking)	189,7 Wh/kg

16. MILIEUASPECTEN


Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudafval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal verzamelcen-

trum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw

gemeente, de plaatselijke vuilophaal-dienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

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

Energiebesparing

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

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

17. CONFORMITEIT

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

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

i За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда. Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантираното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.

! Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземяващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно заземяване.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез

многополюсен превключвател.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.

- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи елементи може да създаде опасност от електрически удар.

- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате награвателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.

- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджерата или с противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влиянието от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните ма-

териали далеч от достъпа на деца и животни.

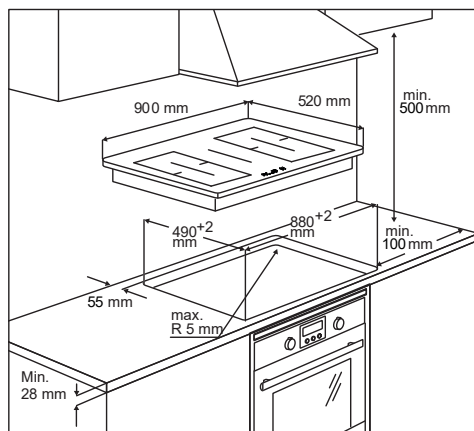
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

2. ИНСТАЛИРАНЕ

По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен панел от незапалим материал, за да няма достъп до долната му повърхност. Вижте инструкциите за монтаж.
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Създайте преден отвор от най-малко 28 cm² в кухненския блок, който трябва да помещава котлона, за да позволява правилна вентилация на продукта.



- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Ако под плота няма фурна, монтирайте под плота разделителен панел, като спазвате инструкциите за монтаж.

Изисквания относно кухненските шкафове

- Ако монтирате уреда върху запалими материали, стриктно спазвайте нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- Компонентите за вграждане (от пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да се полагат с термоустойчиви лепила (мин. 85°C): използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до деформация или отделяне на компонентите.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние съответства на посоченото на монтажните чертежи.

3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

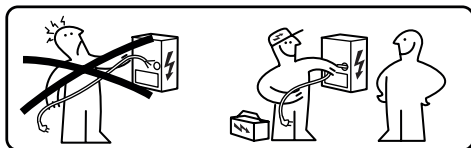


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, доставени от сервиза за резервни части.
- Уредът се доставя с кабел за свързване.
- Ако захранващите кабели са повредени, сменете ги със съответните оригинални. Свържете с Отдел Техническо Обслужване.

⚠ Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

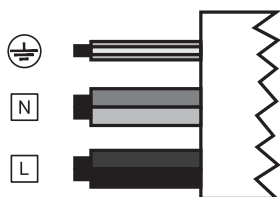
Електрическо свързване



- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред има връзка тип "Y" с кабел от тип H05V2V2-F. Мин. сечение на проводниците: 5x2,5 mm².
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

Схема на свързване

220V - 240V 1N ~



L	Черен
L	Кафяв
N	Син
N	Сив
⊕	жълт/зелен

380V - 415V 2N ~



L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⊕	жълт/зелен

380V - 415V 2N ~



L1	Кафяв
L2	Черен
N1	Син
N2	Сив
⊕	жълт/зелен

4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Никогa не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.
- Изключвайте уреда или изваждайте щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.

- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускате върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.
- Не почиствайте с уреди за почистване с пара.
- Уверете се, че техническото обслужване на електрическите компоненти се възлага само на производителя или на техници от Обслужващия сервиз.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от техници от Обслужващия сервиз.

Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде решен, свържете с Отдел Техническо Обслужване.

Когато се свързвате с центъра за следпродажбен сервиз, посочвайте следната информация:

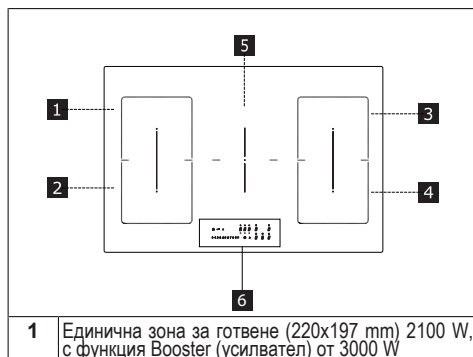
- вид неизправност
- модел на уреда (чл./Код)
- сериен номер (S.N.)

Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена отдолу на уреда.

Ако сте използвали уреда неправилно или монтажът не е извършен от квалифициран електротехник, посещение на техник от центъра за следпродажбен сервиз или от сервиза на търговеца няма да е безплатно дори по време на гаранционния срок.

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готвене на плота



Техническо обслужване и ремонти


2	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
4	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
5	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
6	Панел за управление
1 + 2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.
3 + 4	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

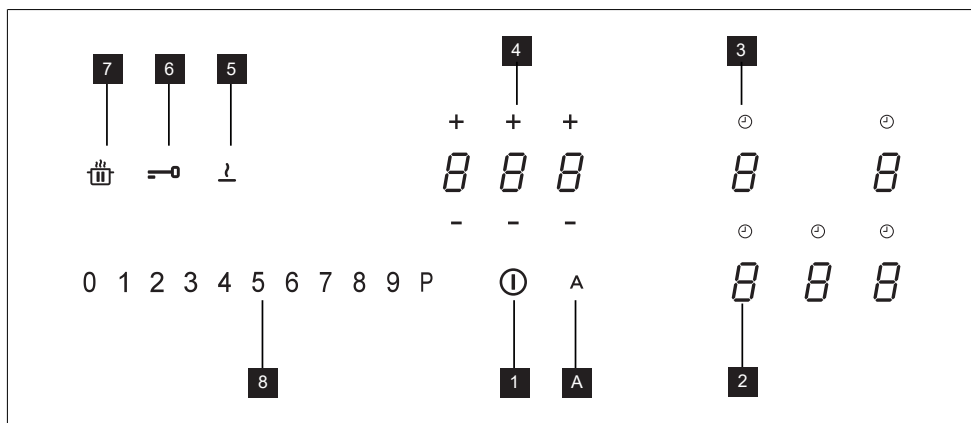
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ .


Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е характеристика за безопасност; той показва, че повърхността на зоната за готвене все още е с температура над 50°C и има опасност от изгаряне при докосване с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва **H**.

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Индикатор за нивото на мощност
3	Символ на таймер
4	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
5	Бутон на функция Топене
6	Бутон на функция Блокиране
7	Бутон на функция Пауза
8	Клавиатура за прехвърляне
A	Бутон на функция Автоматичен

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак . Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Когато се позиционира една тенджерка върху една от 4-те зони за готвене, плътът за готвене автоматично отчита присъствието ѝ и светва съответния знак за го активира.

Ако няма тенджери или други предмети върху плота за готвене, знаците не са видими.

На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

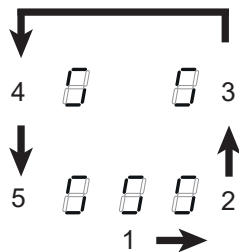
При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате **1** или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

Включете плота в електрическата мрежа.

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само **1** мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат **1**: знаците на зоните за готвене обозначават **1**.
3. Задръжте натиснат **1**, започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка, започвайки от този в центъра.



Левият заден знак **1** и една цифра, указваща типа меню. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

Изберете знака с **1** и натиснете “8” на лентата за мощност.

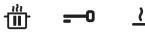
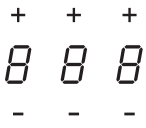
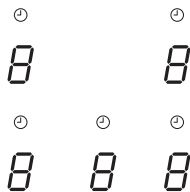








Изберете предния ляв знак и изберете правилната настройка.








Виж следната таблица за спецификациите:





Стойност на лентата за мощност	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

След като въведете правилната стойност, потвърдете чрез докосване и задръжане **1**.

8. ФУНКЦИИ

 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	 ① A	
Заклучване за деца	<p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда</p> <p>За активиране: ако е налична тенджерата върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди съответния знак. Ако не е налична тенджерата върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 5-те знака (не са видими) до точката  до лявата страна. Отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Всички знаци показват . Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> <p>За деактивиране: натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 5-те знака на зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p>	
Блокиране	<p>Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене. Функцията остава активна, дори ако плотът за готвене бъде изключен и включен отново.</p> <p>В случай на прекъсване на захранването, функцията се изключва.</p> <p>За да се активира: натиснете  и задръжте натиснат за 1 секунда.</p> <p>За деактивиране: натиснете .</p>	
Усилване на мощността	<p>Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "P" на лентата за мощност. Съответният знак показва .</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.</p>	
Таймер на зоните на готвене	<p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.</p> <p>Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p> <p>За да активирате: С работеща зона за готвене, натиснете съответния символ  за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.</p> <p>3-те знака показват "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часове - Десетици - Минути</p> </div> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.</p> <p>Ако таймерът е активен за повече зони за готвене, 3-те знака винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето.</p> <p>За да се деактивира: при функционираща зона за готвене, натиснете съответния символ  за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.</p> <p>Задайте трите знака на "0 0 0" като използвате "+" или "-".</p>	

Таймер (общ)	<p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.</p> <p>3-те знака за командите за управление на таймера показват "- - -".</p> <p>Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате "0 0 0".</p> <p>Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часове - Десетици - Минути</p> </div> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.</p> <p>Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене.</p> <p>За активиране: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.</p> <p>Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на "0 0 0".</p>																						
Функция Топене	<p>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .</p> <p>Знакът на избраната зона показва .</p> <p>За деактивиране: натиснете  или натиснете .</p>																						
Функция Нагряване	<p>Тази функция се използва за загряване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:</p> <table border="1" data-bbox="266 699 1042 999"> <thead> <tr> <th>Ниво на мощност</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е налично</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не е налично</td></tr> </tbody> </table> <p>За да активирате, с една тенджерата върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплеят на съответната зона за готвене показва "A".</p> <p>Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията.</p> <p>Може да се деактивира и с докосване и задръжане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.</p>	Ниво на мощност	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не е налично	P	Не е налично
Ниво на мощност	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не е налично																						
P	Не е налично																						
Функция Пауза	<p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плътът за готвене се изключва автоматично.</p> <p>За да активирате: С една тенджерата върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза  за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват .</p> <p>За изключване: натиснете и задръжте натиснат  за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плътът за готвене продължава с предходните настройки.</p>																						

Функции на Извикване	<p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване или внезапно прекъсване на захранването.</p> <p>Когато плотът за готвене се изключи, ако се включите в рамките на 6 секунди чрез докосване на  бутонът  мига за 6 секунди. Натиснете бутона  за да възстановите предварително зададените функции. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.</p>
Комбиниран режим (функция "мост")	<p>Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно.</p> <p>Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.</p> <p>За да активирате/деактивирате: натиснете едновременно значите на зоната за готвене отляво или отдясно, за да изберете 2-те зони, които да бъдат свързани в мост, докато се появи знакът , за да посочи, че функцията е активирана. Другият знак се използва за да се зададе нивото на мощност.</p>
Функция AUTO	<p>Тази функция позволява да се активира режим AUTO, в който Плотът за готвене и Аспираторът работят координирано. При включване на Плата за готвене автоматично ще се включат Светлините. Скоростта на вентилатора ще бъде зададена автоматично, като се използва най-високото ниво, налично в зоните на готвене.</p> <p>Свързване Плот-Аспиратор</p> <p>За да започнете процедурата за свързване, вижте параграф "ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ" код на меню "U9" и следвайте всички инструкции.</p>

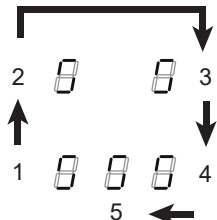
9. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Ръоци (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загреване	Кипване на вода

10. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

- Натиснете **1**.
- Натиснете отново **1** и задръжте натиснат за 3 секунди.
- Бутонът **III** започва да мига.
- Натиснете и задръжте натиснат **III**: знаците на зоните за готвене обозначават **5**.
- Задръжайки **III**, започнете да натискате знака на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази напред отляво.



Левият заден знак показва алтернативно **U** и цифра от 2 до 9, показваща код на менюто.

Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

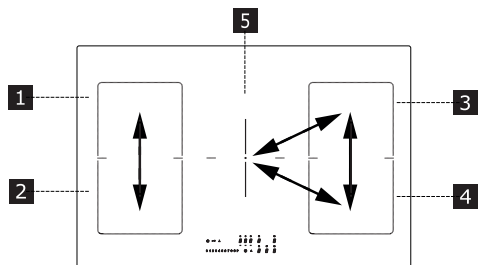
- Натиснете задния ляв знак
- Изберете една цифра на лентата за мощност за достъп до кода на менюто
- Натиснете предния ляв знак
- Изберете една цифра на лента за мощност за да изберете една стойност
- След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задръжите за **1** 2 секунди.
- За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете **III**.

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.

Виж следната таблица за спецификациите:

Код на меню	Описание	Стойност
U2	Меню за управление на силата на звука на бутоните.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню за управление на силата на звука на брояча на минути.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню за управление на захранването на обратното броене.	0 - Деактивирана анимация 1 - Активирана анимация
U6	Меню на функцията за разпознаване на присъствие на тенджера.	0 - Активна 1 - Не активна
U7	Меню за управление на края на обратното отброяване.	0 - Продължително мигане и изключване 1 - Десет мигания и изключване 2 - Едно мигане и изключване
U9	Меню за активиране на процедурата за Свързване Плот-Аспиратор .	0 - Свързване Плот-Аспиратор деактивиран 1 - Активира процедурата на Свързване Плот-Аспиратор. Дисплеят показва една анимация. ВНИМАНИЕ: след като е активирана процедурата, консултирайте ръководството на аспиратора и проверете дали е активирана процедурата за Свързване K-Link. Процедурата за свързване продължава 2 минути.

11. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА



Уредът е оборудван с електронно управление на мощността. Вж. илюстрацията.

Вижте илюстрацията.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W за зоните за готвене 1 и 2, като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

Плотът е със зададена настройка за пълна мощност – функцията разделя мощността между зоните за готвене и автоматично намалява мощността на другата зона за готвене, ако е необходимо (последната команда има най-висок приоритет).

Плотът е със зададена настройка за ограничаване на мощността – функцията разделя мощността между зоните за готвене и не позволява да задавате мощност за другата зона за готвене, надвишаваща ограничението (за да увеличите мощността на определена зона за готвене, трябва да намалите ръчно настройката за мощност на другата зона).

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво "9" и автоматично се ограничава.

12. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене.

За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на съда за готвене (мм)	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво/дясно	190 mm	230 mm
Единична ляво/дясно	110 mm	190 mm
Централно	110 mm	200 mm

Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плътът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота.

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Съвети

Шумове по време на готвене

Когато зоната за готвене е активна, е възможно да издава кратки шумове. Това е характерно за всички зони за готвене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готвене. Ако е силен и дразнещ, може да се замени съдът.

13. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджерата, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджерата. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджерата. Не затопляйте празни тенджери.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджерата. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджерата. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.

E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.
---	---

14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

		Единица	Стойност
Вид уред			Вграден плот
Размери	Ширина	mm	900
	Дълбочина	mm	520
	Мин./макс. височина	mm	54
Обща мощност		W	7400


Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тегло на уреда	12,5 kg

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готвене	5
Брой зони за готвене, които могат да бъдат комбинирани	1- Лява
	1- Дясна
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Размери на зона за готвене, подлежаща на комбиниране	Лява 220 x 395 mm
	Дясна 220 x 395 mm
Размери на зона за готвене	Централна Ø 200 mm
Консумация на енергия на зона за готвене, която може да се комбинира	Лява 192 Wh/kg
	Дясна 192 Wh/kg
Консумация на енергия на зона за готвене	Централна 185 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	189,7 Wh/kg

16. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ


Изхвърляне на домакинските уреди

Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електриче-

ска и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа,

фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Изхвърляне на опаковъчните материали

Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Пестене на енергия

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

- Когато загревате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходимо.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

17. СЪОТВЕТСТВИЕ

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

"Техническите данни са посочени върху табелката с данни, която е поставена отдолу на уреда."

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym

celu wyłącznika wielobiegunowego.

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

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

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

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

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

ustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

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

nagrzewać.

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

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

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

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

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

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

no być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).

- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

2. INSTALACJA

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów

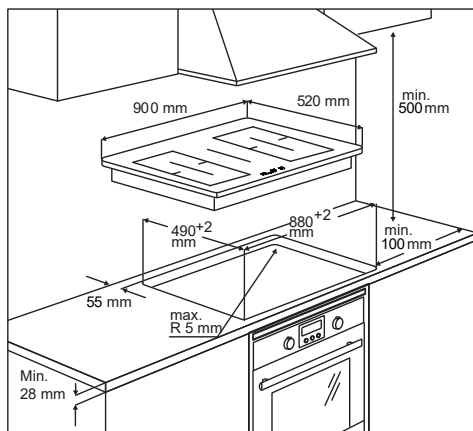
dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

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

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

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

malne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



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

3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



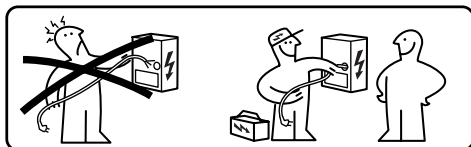
OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Patrz: schemat połączeń (usytuowany w dolnej części płyty kuchennej).
- Należy stosować wyłącznie oryginalne komponenty dostarczone przez dział części zamiennych.

- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- Jeśli kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go zastąpić nowym, oryginalnym. Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.

⚠ Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

Połączenie elektryczne



- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y” z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm².
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęznej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

Schemat połączeń

220V - 240V 1N ~



L	Czarny
L	Braźowy
N	Niebieski

N	Szary
⊕	Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



L1	Braźowy
L2	Czarny
N1	Niebieski
N2	Szary
⊕	Żółto-Zielony

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie używać szorstkich gąbek, stałych czyszcików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni oraz na funkcjonalnych lub estetycznych elementach płyty kuchennej.

- Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usunięcie zaschniętych lub przypalonych zabrudzeń jest znacznie trudniejsze.
- Do usuwania codziennych zabrudzeń używać miękkiej szmatki lub gąbki z odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.
- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykipiło podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.
- Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Stać się nie dopuścić do tego, aby spadły na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

Konserwacja i naprawy

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

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

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

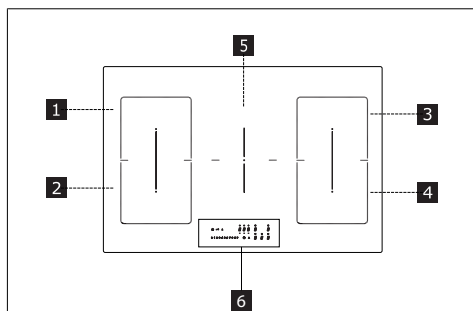
- rodzaj usterki
- model urządzenia (Art./Kod)
- numer seryjny (S.N.)

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

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

5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania



1	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
6	Panel sterowania
1 +	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3 +	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
4	

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

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

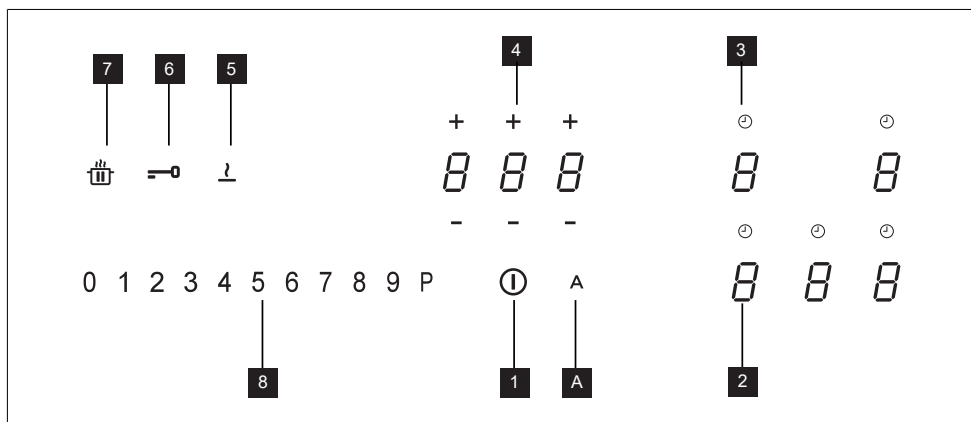
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

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


Wskaźnik pozostałego ciepła

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

6. PANEL STEROWANIA



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

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


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

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

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




7. OGRANICZENIE MOCY


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

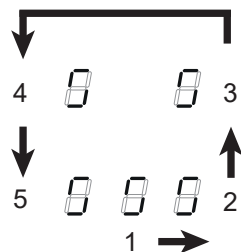
Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.


Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.


Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłączą się i będzie migać tylko .
2. Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .

3. Trzymając wciśnięty przycisk , zacząć wciskać przyciski cyfrowe stref, postępując od tego środkowego w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.




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












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

Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

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

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując .

Timer (ogólny)	<p>Timer z alarmem do ogólnego użytku.</p> <p>Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”.</p> <p>Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”.</p> <p>Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Godziny - Dziesiątne - Minuty</p> </div> <p>Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk.</p> <p>Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania.</p> <p>Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych.</p> <p>Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0”.</p>																						
Funkcja Rozpuszczania	<p>Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć .</p> <p>Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje .</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć  lub wcisnąć .</p>																						
Funkcja Podgrzewania	<p>Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 683 1042 979"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Timer (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>P</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table> <p>Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”.</p> <p>Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję.</p> <p>Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.</p>	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Niedostępne	P	Niedostępne
Poziom mocy	Timer (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Niedostępne																						
P	Niedostępne																						
Funkcja Pauzy	<p>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.</p> <p>Aby uaktywnić: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk  funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują .</p> <p>Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, dopóki nie zacznie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.</p>																						
Funkcja Przywracania	<p>Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.</p> <p>Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie  przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.</p>																						





Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	<p>Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.</p> <p>Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.</p> <p>Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wciskać przyciski cyfrowe lewych lub prawych stref grzewczych w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy 7 oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.</p>
Funkcja AUTO	<p>Funkcja ta pozwala na uaktywnienie trybu AUTOMATYCZNEGO, w którym Płyta i Okap działają w sposób skoordynowany. Po włączeniu Płyty, automatycznie włączy się Oświetlenie. Prędkość okapu zostanie ustawiona automatycznie za pomocą najwyższego poziomu mocy w strefach płyty kuchennej.</p> <p>Parowanie Płyta-Okap</p> <p>Aby rozpocząć procedurę połączenia skonsultować paragraf „PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA” kod menu „U9” i postępować zgodnie z podanymi wskazówkami.</p>

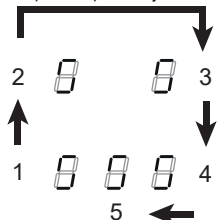
9. TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

10. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA


Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

- Wcisnąć ①.
- Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ①.
- Przycisk  zacznie migać.
- Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
- Przytrzymując , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, postępując zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, począwszy od tych z przodu po lewej stronie.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemian  i cyfrę od 2 do 9 wskazującą kod menu.

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

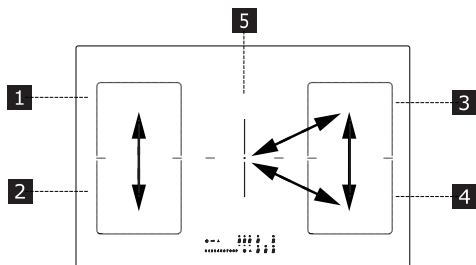
- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość
- Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy ①.
- Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć .

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomą jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 - Aktywne 1 - Nieaktywne
U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
U9	Menu aktywacji procedury Parowania Płyty-Okapu .	0 - Parowanie Płyty-Okapu wyłączone 1 - Uruchomić procedurę Parowania Płyty-Okapu. Na wyświetlaczu jest pokazana animacja. OSTRZEŻENIE: po uruchomieniu procedury należy zapoznać się z instrukcją obsługi okapu i sprawdzić, czy procedura Parowania K-Link została uaktywniona. Procedura parowania trwa 2 minuty.

11. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ



„Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Patrz: ilustracja.

Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi 1 i 2, optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w jednej ze stref grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie mocy dla jednej strefy grzewczej na poziomie przekraczającym górną granicę (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla drugiej).

Na przykład:


Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

12. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)

Kombinowana lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	190 mm
Środkowa	110 mm	200 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patelni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczyń lub powierzchni płyty kuchennej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Porady/wskazówki

Hałas w trakcie pracy

Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdź, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
EH	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	<p>Odłączyć płytę kuchenną od zasilania.</p> <p>Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania.</p> <p>Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.</p>
---	---

14. DANE TECHNICZNE

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	900
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	54
Moc całkowita		W	7400


Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	12,5 kg

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ

Liczba stref grzewczych	5
Liczba stref grzewczych do połączenia	1- Lewa
	1- Prawa
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy grzewczej możliwej do połączenia	Lewa 220 x 395 mm
	Prawa 220 x 395 mm
Wymiary strefy grzewczej	Środkowa Ø 200 mm
Zużycie energii na jedną strefę grzewczą możliwą do połączenia	Lewa 192 Wh/kg
	Prawa 192 Wh/kg
Zużycie energii na strefę grzewczą	Środkowa 185 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	189,7 Wh/kg

16. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Usuwanie sprzętu AGD


Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się

w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych insty-

tuczach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu.”

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwi oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania.

17. ZGODNOŚĆ

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Zgodność z normami:


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

1. INFORMACIJE O VARNOSTI


 Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Pomembno je, da uporabniki poznajo vse značilnosti delovanja in varnosti naprave. Te kuhalne plošče so opremljene z indukcijskimi sistemi, ki izpolnjujejo zahteve direktiv EMC in EMF, in naj ne bi ovirale drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali izdelovalcem in preveriti, ali se lahko pri njihovem vsadku pojavijo motnje.

 Aparat lahko na električno omrežje priključi usposobljen tehnik. Pred priključitvijo na električno omrežje preberite vsebino razdelka **PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE**.


Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika

pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- Naprave za porazdelitev energije morajo biti povezane z nameščeno napravo v skladu s predpisi o kabelskih napeljavah.
- Pri napravah razreda I preverite, ali ima domače električno napajanje primerno ozemljitev.
- Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec, pooblaščen služba za tehnično podporo ali usposobljen serviser. Tako boste preprečili kakršna koli tveganja ali nevarne situacije.

 **OPOZORILO:** Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

 **OPOZORILO:** Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdr-

- ževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
 - Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih glede varne uporabe naprave ne vodi in pozorno nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
 - Otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati napravo le, če so pod nadzorom odgovornih oseb in če so bili poučeni glede varne uporabe naprave in z njo povezanih tveganj. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte porov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.

- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrežno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zdušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih ži-

- vali.
- Prepričajte se, da je naprava priklopljena neposredno v električno vtičnico.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Naprave nikoli ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko poškodujete.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji poškodujejo.

2. NAMESTITEV

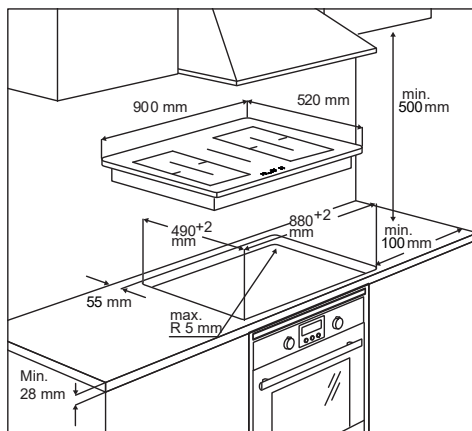
Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila.
- Prepričajte se, da je pod kuhalno ploščo dovolj prostora za kroženje zraka. Glejte navodila za montažo.

- Dno naprave se lahko zelo segreje. Če napravo namestite nad predali, pod njo namestite ločilno ploščo s toplotno zaščito, da preprečite dostop do dna. Glejte navodila za montažo.
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.
- V kuhinjskem bloku ustvarite sprednjo odprtino, velikost najmanj 28 cm², za kuhalno ploščo, ki omogoča ustrezno prezračevanje izdelka.

Zahteve za kuhinjsko enoto

- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede nizkonapetostne napeljave in predpise glede protipožarne zaščite.
- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (iz plastike in furniranega lesa) nanesti s toplotno odpornimi lepili (najmanj 85 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacijo ali odstopanje sestavnih delov.
- Dovoljena je uporaba profilov iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo, če so najmanjše razdalje vedno skladne z navodili, podanimi v načrtih za namestitvev.



- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.

- Če pod kuhhalno ploščo ni pečice, pod napravo namestite ločilno ploščo, kot je prikazano v navodilih za montažo.

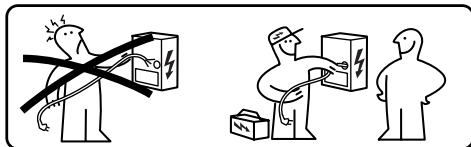
3. PRIKLOP NA ELEKTRIKO

! **OPOZORILO:** Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebo.

- Pred priključitvijo se prepričajte, da nazivna napetost naprave, navedena na podatkovni ploščici, ustreza napetosti napajalnega omrežja. Podatkovna ploščica je nameščena na spodnji strani kuhhalne plošče.
- Glejte shemo za priključitev (nameščena je na spodnji strani kuhhalne plošče).
- Uporabite izključno originalne sestavne dele, ki jih dobavi služba za nadomestne dele.
- Naprava je dobavljena s priključnim kablom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte z ustreznim originalnim nadomestnim kablom. Obrnite se ne službo za pomoč strankam.

! **Pozor!** Kablov ne varite!

Priključitev na električno omrežje

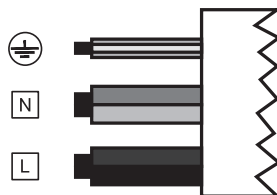


- Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično osebo.
- Ta naprava ima priključek tipa »Y« s kablom tipa H05V2V2-F. Min. presek prevodnikov: 5x2,5 mm².
- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.

- Preverite, ali so lastnosti gospodinj-skega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi predpisi za omrežno napetost, ki so veljavni na nacionalni ravni).

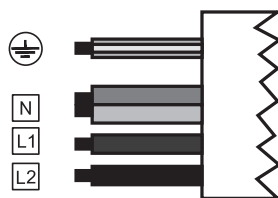
Shema za priključitev

220V - 240V 1N ~



L	Črna
L	Rjava
N	Modra
N	Siva
⊕	Rumena/zelena


380V - 415V 2N ~



L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⊕	Rumena/zelena

380V - 415V 2N ~



L1	Rjava
L2	Črna
N1	Modra
N2	Siva
	Rumena/zelena

4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, klorovodikove kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko kuhhalno ploščo poškodovali ali na njej pustili sledi.
- Ne zaužijte morebitnih ostankov hrane, ki so padli s plošče in delovnih oziroma okrasnih elementov kuhhalne plošče ali so se na njih nabrali.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem napravo vedno ugasnite ali izključite iz napajalnega omrežja.
- Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Veliko težje je odstraniti sledi strjene ali zažgane umazanije.
- Za odstranjevanje umazanije uporabite mehko krpo ali gobico s primernim čistilnim sredstvom. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih čistilnih sredstev. Priporočamo uporabo nevtralnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sledi strjene umazanije, na primer prevreto mleko, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhhalna plošča še topla. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih strgal.

- Odstranite ostanke živil z visoko vsebnostjo sladkorja, na primer marmelado, ki se je prelila med kuhanjem, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Odstranite morebitne ostanke stopljene plastike s strgalom, primernim za steklokeramične površine, ko je kuhhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Ko se kuhhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. raztopine kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z moko krpo.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na kuhhalni plošči in pazite, da nanjo ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.
- Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav.

Vzdrževanje in popravila

- - Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.
- - Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.

V primeru okvare poskusite težavo rešiti tako, da sledite navodilom za odpravljanje težav. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

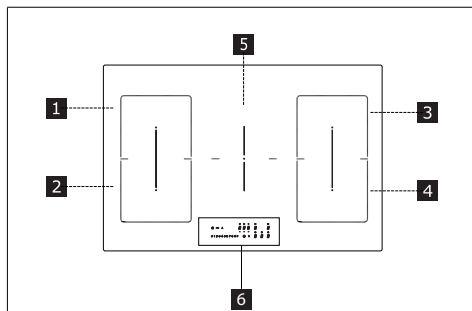
- vrsta okvare
- model naprave (Izd. / Koda)
- serijska številka (S.ŠT.)

Te informacije so na podatkovni ploščici. Podatkovna ploščica je na dnu naprave.

V primeru neustrezne uporabe ali kadar namestitve ni izvedel pooblaščen servis, se lahko obisk tehnika servisne službe ali trgovine zaračuna tudi v obdobju veljavnosti garancije.

5. OPIS IZDELKA

Opis kuhalne plošče



1	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
2	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
3	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
4	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
5	Posamezno kuhališče (200 mm) 2300 W, s ojačevalno funkcijo 3000 W

6	Nadzorna plošča
1 +	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.
3 +	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.
4	

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti lonca

Vsako kuhališče je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost lonca na kuhalni plošči.

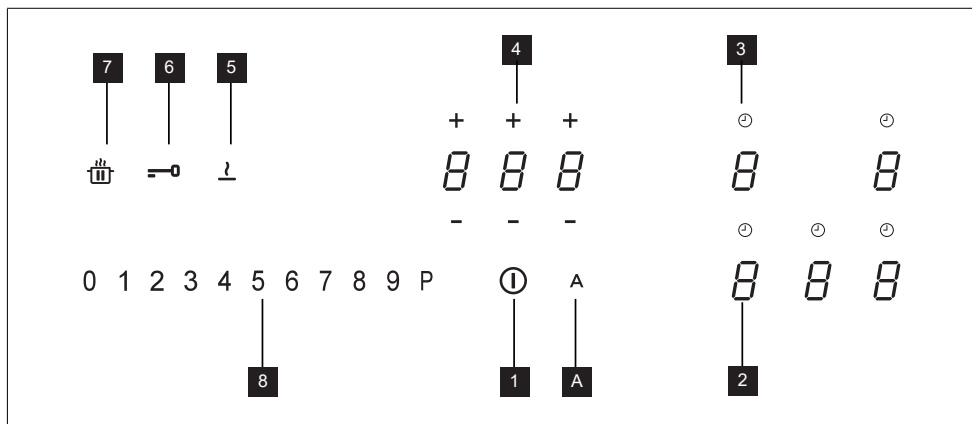
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.

Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka odpadne toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhališča še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhališče povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše **H**.

6. NADZORNA PLOŠČA



1	Vklopljeno/Izklopljeno
2	Kontrolna lučka ravni moči
3	Simbol časovnika
4	Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja
5	Tipka funkcije topitev

6	Tipka funkcije blokada
7	Tipka funkcije premor
8	Drсна tipkovnica
A	Tipka funkcije samodejno

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko **8**. Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhhalno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.

Če na kuhhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.

Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

7. OMEJEVANJE MOČI

Ko napravo prvič priključite na domače omrežje, mora monter nastaviti moč kuhališč glede na dejansko zmogljivost domačega električnega sistema.

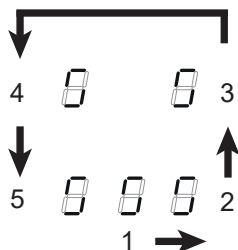
Če to ni potrebno, lahko kuhhalno ploščo vključite neposredno s tipko **1** ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

Kuhhalno ploščo priključite na gospodinjsko električno omrežje.

- Vsi indikatorji se zasvetijo za nekaj sekund, nato se ugasnejo in ostane samo **1**, ki utripa.
- Pritisnite in zadržite **1**: na indikatorjih kuhališč se prikaže **0**.

- Medtem ko držite **1**, začnite pritisniti indikatorje kuhališč tako, da nadaljujete v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši od osrednje.



Levi zadnji indikator prikazuje **0** in številko, ki označuje vrsto menija. Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

Z **8** izberite indikator in na vrstici moči pritisnite »8«.

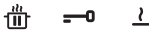
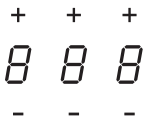









Izberite levi sprednji indikator in izberite pravo nastavitev.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednost na vrstici moči	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitev
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po vnosu prave vrednosti potrdite z dotikom ali pritiskom na **1**.

8. FUNKCIJE

	 
Varovalo za otroke	<p>Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave</p> <p>Aktiviranje: če je na kuhalni plošči lonec, pritisnite in zadržite ustrezeni indikator 3 sekunde. Če na kuhalni plošči ni lonca, pritisnite in zadržite za 3 sekunde enega od 5 indikatorjev (niso vidni) ob točki  na levi strani. Spustite in s prstom drsite od 0 do 9 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Vsi indikatorji prikazujejo .</p> <p>Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p> <p>Za izklop: pritisnite in zadržite eno od 5 indikatorjev kuhalnih območij 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 9 do 0 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p>
Blokada	<p>Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge.</p> <p>V primeru izpada električne energije se funkcija izklopi.</p> <p>Aktiviranje: pritisnite  in zadržite 1 sekundo.</p> <p>Za izklop: pritisnite .</p>
Ojačevalna funkcija	<p>Vsako kuhališče lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.</p> <p>Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in izberite vrednost »P« na vrstici za moč. Na ustreznem indikatorju se prikaže .</p> <p>Za izklop: izberite eno od drugih možnih vrednosti v vrstici za moč.</p>
Časovnik posameznih kuhališč	<p>Časovnik omogoča, da določeno kuhališče izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhališča lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.</p> <p>Aktiviranje: Ko deluje kuhališče, pritisnite ustrezeni simbol  za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to kuhališče.</p> <p>3 indikatorji prikazujejo »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ure - desetinke - minute</p> </div> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar.</p> <p>Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke.</p> <p>Če je časovnik aktiven za več kuhališč, bodo 3 indikatorji vedno prikazovali časovnik, ki se mu bo najprej iztekel čas.</p> <p>Za izklop: ko deluje kuhališče, pritisnite ustrezeni simbol  za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to kuhališče.</p> <p>Nastavite tri indikatorje na »0 0 0« s pomočjo »+« ali »-«.</p>

<p>Časovnik (splošni)</p>	<p>Časovnik z alarmom za splošno uporabo.</p> <p>Aktiviranje: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhališč ni aktivno. 3 indikatorji za ukaze za upravljanje časovnika prikazujejo »- -«.</p> <p>Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in prikažete »0 0 0«.</p> <p>Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ure - desetinke - minute</p> </div> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar.</p> <p>Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke.</p> <p>Ponovite opisane postopke za spremembo vrednosti odštevanja časa.</p> <p>Za izklop: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhališč ni aktivno. Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in uporabite »+« in »-« za nastavev zaslona na »0 0 0«.</p>																						
<p>Funkcija topitev</p>	<p>Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite .</p> <p>Indikator izbranega kuhališča prikazuje .</p> <p>Za izklop: pritisnite  ali pritisnite .</p>																						
<p>Funkcija segrevanja</p>	<p>Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhališče največjo moč, je odvisen od končne nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:</p> <table border="1" data-bbox="266 643 1037 943"> <thead> <tr> <th>Raven moči</th> <th>Časovnik (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ni na voljo</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ni na voljo</td></tr> </tbody> </table> <p>Za aktivacijo z loncem na kuhhalni plošči in izbranim kuhališčem pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na zaslonu ustreznega kuhališča se prikaže »A«.</p> <p>Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi.</p> <p>Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali za 3 sekunde zadržanjem tipke zadevnega kuhališča.</p>	Raven moči	Časovnik (sekunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ni na voljo	P	Ni na voljo
Raven moči	Časovnik (sekunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ni na voljo																						
P	Ni na voljo																						
<p>Funkcija premor</p>	<p>Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhhalniku in z naravnanjem na ničlo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhhalna ploščo samodejno izklopi.</p> <p>Aktiviranje: Ko je ponev na kuhhalni plošči in je izbrano kuhhalno polje, pritisnite in zadržite tipko funkcije premor  vsaj za 1 sekundo. Vsi zasloni prikazujejo .</p> <p>Za izklop: pritisnite:  in zadržite 1 sekundo da začne utripati. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhhalna ploščo deluje s prejšnjimi nastavitvami.</p>																						
<p>Funkcija Vpoklic</p>	<p>Ta funkcija se uporablja za priklic nastavev delovanja kuhhalne plošče v primeru nenamernega izklopa ali nenadnega izpada električne energije.</p> <p>Ko se kuhhalna ploščo izklopi, če jo v 6 sekundah vklopite z dotikom , tipka  utripa 6 sekund.</p> <p>Pritisnite tipko , da obnovite prej nastavljene funkcije. Za potrditev postopka se oglasi pisk.</p>																						
<p>Kombinirani način (funkcija »most«)</p>	<p>Ta funkcija vam omogoča povezavo med 2 kuhališčima, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhališče. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom.</p> <p>Za to funkcijo lahko izberete kuhališča izključno na levi in na desni.</p> <p>Za vklop/izklop: hkrati pritisnite levo ali desno številko kuhališč, tako da izberete 2 kuhališči za mostično povezavo, dokler se ne prikaže  ki označuje, da je bila funkcija aktivirana. Drugi indikator se uporablja za nastavev stopnje moči.</p>																						







Funkcija SAMODEJNO	Ta funkcija omogoča vklop načina SAMODEJNO, v katerem kuhalna plošča in napa delujeta usklajeno. Pri avtomatskem vklopu plošče se prižgejo luči. Hitrost nape bo samodejno nastavljena z uporabo najvišje stopnje moči na območjih kuhalne plošče.
	Spajanje nape in kuhalne plošče Če želite začeti postopek povezave, glejte odstavek »PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA« v menijski kodi »U9« in sledite vsem navodilom.

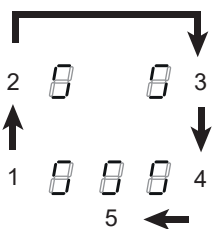
9. KAKO KUHATI

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rōsti (krompirjevi polpeti), omelete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

10. PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA



Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

- Pritisnite .
- Ponovno pritisnite  in zadržite 3 sekunde.
- Tipka  začne utripati.
- Pritisnite in zadržite : na indikatorjih kuhališč se prikaže .
- Medtem, ko držite pritisnjeno , začnite pritisniti indikatorje kuhališč v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši s predaj levo.



Zadnji indikator na levi strani izmenično označuje  in številka od 2 do 9, ki označuje kodo menija.

Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

- Pritisnite indikator na levi strani zadaj
- Za dostop do kode menija izberite številko v vrstici za vklop
- Pritisnite levo sprednjo številko
- V vrstici za vklop izberite številko, da odberete vrednost
- Po vnosu prave vrednosti, potrdite z dotikom ali zadržanjem pritiska na  2 sekundi.
- Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete .

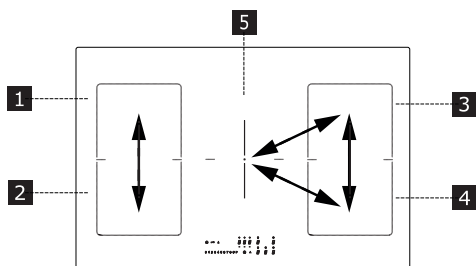
Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Koda menija	Opis	Vrednost
-------------	------	----------

U2	Meni za upravljanje zvočne jakosti tipk.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Meni za upravljanje zvočne jakosti signalnika števca minut.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Meni za upravljanje animacije odštevanja.	0 - Animacija je onemogočena 1 - Animacija je omogočena
U6	Meni funkcije za zaznavanje prisotnosti lonca.	0 - Aktivna 1 - Ni aktivna
U7	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 - Nprekinjeno utripanje in izklop 1 - Deset utripov in izklop 2 - En utrip in izklop
U9	Meni za vklop postopka spajanja nape in kuhalne površine .	0 – spajanje nape in kuhalne površine je izklopljeno 1 – vkopi postopek spajanja nape in kuhalne površine. Na zaslonu se iziše animacija. POZOR: ko vklopite postopek, v priročniku za napo preverite, ali ste vklopili postopek spajanja K-Link. Postopek seznanjanja traja 2 minuti.

11. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI



»Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Glejte sliko.

Ta funkcija nadzira dovajanje največje moči 3700 kW kuhalnima mestoma 1 in 2, pri tem pa optimizira porazdelitev moči in preprečuje preobremenitev sistema.

Kuhalna plošča pri največji ravni moči – funkcija porazdeli moč kuhalnim mestom in po potrebi samodejno zmanjša moč enega od kuhalnih mest (zadnji ukaz prejme najvišjo prioriteto).

Kuhalna plošča z omejevanjem moči – funkcija porazdeli moč kuhalnim mestom, pri tem pa prepreči nastavev moči enega kuhalnega mesta, ki bi presegla omejitev (za povečanje moči določene-

ga kuhalnega mesta je treba ročno zmanjšati raven moči, ki je bila nastavljena za drugo mesto).

Primer:


če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

12. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol  (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce?

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	maks. Ø (priporočen)
Kombinirano levo/desno	190 mm	230 mm
Posamezen levo/desno	110 mm	190 mm
Osrednje	110 mm	200 mm

Prazni lonci/poneve ali lonci/poneve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhališča, če je temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Nasveti/priporočila Hrup med delovanjem

Ob vklopu kuhališča je mogoče slišati kratko brnenje. Gre za običajen hrup, ki ga oddajajo steklokeramična kuhališča, in ne vpliva na delovanje ali življenjsko dobo naprave. Hrup je odvisen od uporabljenega lonca. Če je hrup zelo močan, poskusite zamenjati lonec.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne grejte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhavno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	Kuhavno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in / ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.

E8	Kuhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
EH	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	Senzor za temperaturo kuhalne plošče je blokiran. Po zagonu kuhalne plošče ni zaznati zadoščne spremembe temperature.	Ugasnite kuhavno ploščo in jo ponovno prižgite, po tem, ko se bo ohladila. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Kuhavno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhavno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

14. TEHNIČNI PODATKI

		Enota	Vrednost
Vrsta izdelka			Vgrajena kuhavna plošča
Mere	Širina	mm	900
	Globina	mm	520
	Višina najm./najv	mm	54
Skupna moč		W	7400


Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Teža naprave	12,5 kg

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST KUHALNE PLOŠČE

Število kuhališč	5
Število kuhališč, ki jih je mogoče kombinirati	1 – Levo 1- Prav
Kuhavna tehnologija	Indukcijska
Mere kombiniranega kuhališča	Levo: 220 x 395 mm Desno 220 x 395 mm
Mere kuhališča	Osrednje Ø 200 mm
Poraba energije na kombinirano kuhališče	Levo 192 Wh/kg Desno 192 Wh/kg
Poraba energije na kuhališče	Osrednje 185 Wh/kg
Poraba energije kuhavne plošče (električno delovanje)	189,7 Wh/kg

16. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali embalaži označuje, da se izdelek ne sme odlagati med običajne gospodinjske odpadke. Odsu-

ženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za

podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Odstranjevanje embalaže

Materiale s simbolom  je mogoče reciklirati. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

17. SKLADNOST

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS.

»Tehnični podatki so navedeni na podatkovni ploščici na dnu izdelka.«


1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

-  Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja. Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

-  Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitatajte odlomak **ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE**.

bela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.


- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.

 **UPOZORENJE:** Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.


- Upotrebjavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s

Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja ka-

uređajem.

 **UPOZORENJE:** Ako se vijci ili učvrtni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.

- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijevaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugashite uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugashiti vodom, nego ugashite uređaj pa plamen ugashite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

POZOR: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

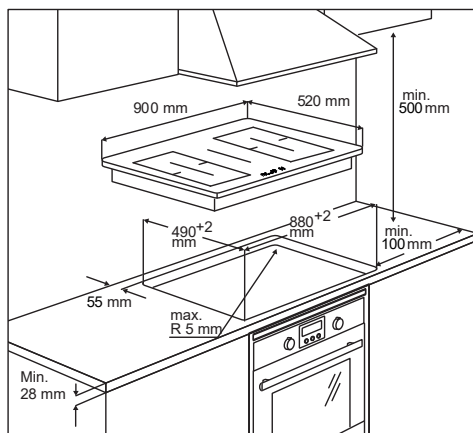
- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Pobrinite se da je uređaj priključen izravno na električnu mrežu.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.
- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo.
- Provjerite da je prostor oko ploče za kuhanje dovoljno velik za cirkuliranje zraka. Proučite upute za montažu.
- Dno uređaja može se jako zagrijati. Ako se uređaj postavlja iznad ormarića, pobrinite se da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu uređaja. Proučite upute za montažu.
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Na kuhinjskom bloku napravite prednji otvor od najmanje 28 cm² u koji se mora postaviti ploča za kuhanje kako bi se omogućila ispravna ventilacija uređaja.

Zahtjevi za kuhinjski blok

- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, valja se strogo pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelove (od plastike i furniranog drva) treba postaviti ljepljivom otpornim na toplinu (min. 85 °C): upotreba neprikladnih materijala i ljepila može uzrokovati deformaciju ili odvajanje dijelova.
- Ako se poštuju minimalne udaljenosti navedene na crtežima za ugradnju, dopuštena je uporaba profila od masivnog drva oko radne ploče iza uređaja.

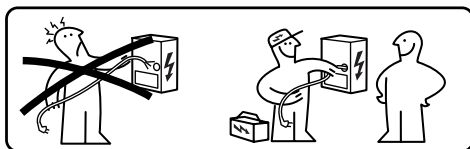
2. INSTALIRANJE

Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!



⚠ Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

Električno priključivanje



- Za detaljne informacije o ugradnji pročitajte upute za montažu.
- Ako se ispod ploče za kuhanje ne nalazi pećnica, ispod uređaja postavite pregradnu ploču kako je prikazano na crtežima u uputama za montažu.

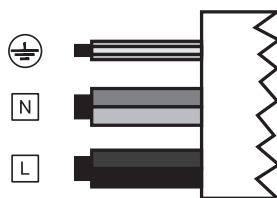
3. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

⚠ UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Prije izvođenja priključaka provjerite da je nazivni napon uređaja naveden na identifikacijskoj pločici u skladu s naponom električne mreže. Identifikacijska pločica nalazi se na donjoj strani ploče za kuhanje.
- Pridržavajte se sheme spoja (koja se nalazi na donjoj strani ploče za kuhanje).
- Upotrebljavajte samo originalne komponente koje isporučuje služba za rezervne dijelove.
- Uređaj je isporučen s kabelom za napajanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, zamijenite ga odgovarajućim originalnim rezervnim dijelom. Kontaktirajte servisnu službu.

Shema spoja

220V - 240V 1N ~



L	Crna
L	Smeđa
N	Plava
N	Siva
⊕	Žuta/zelena

380V - 415V 2N ~



L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⊕	Žuta/zelena

380V - 415V 2N ~



L1	Smeđa
L2	Crna
N1	Plava
N2	Siva
⊕	Žuta/zelena

4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Nemojte konzumirati ostatke hrane koji su možda pali na površinu i funkcionalne ili ukrasne elemente ploče za kuhanje niti koji su se nakupili na njoj.
- Isključite ili prekinite napajanje uređaja prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.

- Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostaci hrane karboniziraju. Mnogo je teže ukloniti stvrdnute ili zagorjele ostatke prljavštine.
- Kako biste uklonili svakodnevnu prljavštinu, upotrijebite mekanu krpu ili spužvicu s odgovarajućim deterdžentom. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Preporučuje se uporaba neutralnih deterdženata.
- Stvrdnute ostatke prljavštine, primjerice mlijeko koje je iskipjelo, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Ostatke hrane bogate šećerom, primjerice tragove od kuhanja džema, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostaci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Moguće ostatke rastopljene plastike uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostaci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.
- Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Održavanje i popravljanje

- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili servisna služba.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili servisna služba.

Ako je prisutan kvar, proučite upute navedene u vodiču za rješavanje i tako pokušajte pronaći rješenje. Ako se problem ne može riješiti, kontaktirajte servisnu službu.

Kada se obratite servisnoj službi, molimo vas da navedete sljedeće podatke:

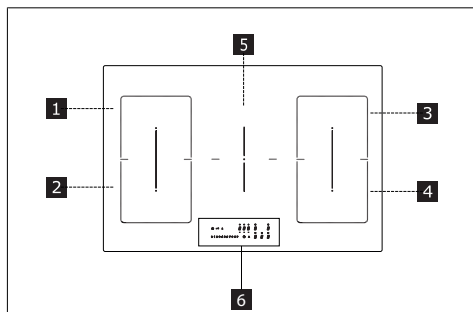
- vrsta kvara
- model uređaja (Art./Šif.)
- serijski broj (S.Br.)

Ti se podatci nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

U slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja ili ako je uređaj postavljen bez pridržavanja uputa za montažu, možda će biti potrebno platiti posjet tehničara servisne službe ili zastupnika i u razdoblju valjanosti jamstva.

5. OPIS PROIZVODA

Izgled površine za kuhanje




1	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
5	Pojedinačna zona za kuhanje (200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W
6	Kontrolna ploča
1+	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.
2	
3+	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.
4	

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje.

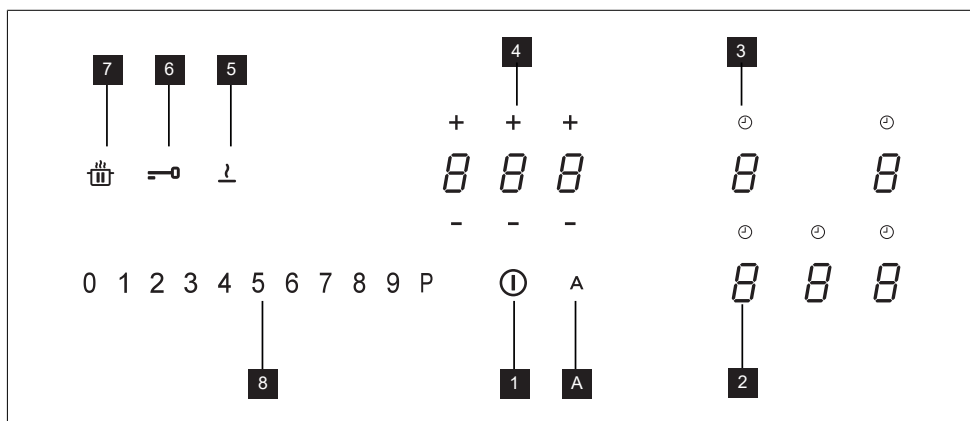
Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol .

Indikator preostale topline

Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će **H**.

6. KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Indikator stupnja snage
3	Simbol mjerača vremena
4	Kontrola mjerača vremena i indikator vremena kuhanja
5	Tipka za funkciju Otapanje
6	Tipka za funkciju Blokiranje
7	Tipka za funkciju Pauza
8	Tipkovnica za pomicanje
A	Tipka za funkciju Automatski

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj **8**. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.

Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabo osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

7. OGRANIČENJE SNAGE

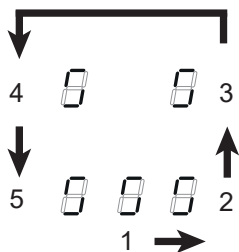
Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.

Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na **Ⓢ** ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo **Ⓢ** koji treperi.
2. Pritisnite i držite pritisnutim **Ⓢ**: brojevi iz zone kuhanja označavaju **Ⓢ**.
3. Držite pritisnutim **Ⓢ**, počnite pritiškati znamenke zone krećući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu počevši od središnje.



Broj natrag lijevo označava i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

Odaberite broj s i pritisnite "8" na traci snage.

Odaberite prednji lijevi broj i odaberite ispravne postavke.









Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:








Vrijednost na traci snage	KW	Napomene
0	7,4	Standardna početna postavka
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirom i držanjem .

8. FUNKCIJE

 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	
Uređaj za zaštitu djece	<p>Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja</p> <p>Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja (nisu vidljivi) pored točke na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju .</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada.</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p>
Blokiranje	<p>Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali.</p> <p>U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira.</p> <p>Za aktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 1 sekundu.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite .</p>
Funkcija Boost	<p>Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „P“ na traci snage. Odgovarajući broj označava .</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage.</p>

Mjerač vremena zona kuhanja	<p>Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.</p> <p>Za aktiviranje: Sa zonom kuhanja u funkciji, pritisnite odgovarajući simbol  za pristup komanda upravljanja mjeračem vremena za ovu zonu. Tri broja pokazuju "000". Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.</p> <div style="text-align: center;">  Sati - desetine - minuti </div> <p>Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster.</p> <p>Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena.</p> <p>Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite odgovarajući simbol  za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu. Postavite tri broja na „0 0 0“ koristeći „+“ ili „-“.</p>																						
Mjerač vremena (generički)	<p>Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.</p> <p>Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---“.</p> <p>Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „0 0 0“.</p> <p>Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.</p> <div style="text-align: center;">  Sati - desetine - minuti </div> <p>Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster.</p> <p>Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja.</p> <p>Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite „+“ i „-“ za postavljanje prikaza na „0 0 0“.</p>																						
Funkcija Otapanje	<p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite .</p> <p>Broj odabrane zone pokazuje .</p> <p>Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite .</p>																						
Funkcija grijanja	<p>Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:</p> <table border="1" data-bbox="264 1062 1037 1366"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th> <th>Mjerač vremena (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table> <p>Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“.</p> <p>Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju.</p> <p>Moguće je i deaktivirati i dodirni držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.</p>	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nije raspoloživo	P	Nije raspoloživo
Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nije raspoloživo																						
P	Nije raspoloživo																						

Funkcija pauze	<p>Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.</p> <p>Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku funkcije Pauza  bar 1 sekundu. Svi prikazi pokazuju .</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutom  na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.</p>
Funkcija Podsjetnika	<p>Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije.</p> <p>Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirom na , tipka  treperi na 6 sekundi. Pritisnite tipku  za povratak prethodno postavljenih funkcija. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.</p>
Kombinirani način (funkcija „most“)	<p>Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom.</p> <p>Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i one s desne strane.</p> <p>Za aktiviranje/deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zona kuhanja s lijeva ili s desna za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom, sve dok se ne pojavi broj  koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.</p>
Funkcija AUTOMATSKI	<p>Ova funkcija omogućava aktiviranje načina AUTOMATSKI u kojem ploča i napa funkcioniraju koordinirano. Paleći ploču automatski se pale i svjetla. Brzina nape postaviti će se automatski koristeći najvišu razinu snage prisutnu u zonama ploče za kuhanje.</p> <p>Spajanje površina za kuhanje-napa</p> <p>Za početak postupka spajanja vidi paragraf „PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA“, ispod izbornika „U9“ i slijedite sve indikacije.</p>

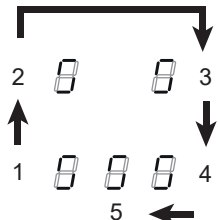
9. TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, brežiranje	Tjesteninu, juhe, brežirano meso
7	Lagano prženje	Rōsti (popečke od krumpira), omet, paniranu i prženu hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

10. PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

- Pritisnite **1**.
- Pritisnite ponovo **1** i držite pritisnutim 3 sekunde.
- Tipka **1** počinje treperiti.
- Pritisnite i držite pritisnutim **1**: brojevi iz zone kuhanja označavaju **5**.
- Držeći **1**, počnite pritisnivati gumbе iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.



Stražnja lijeva znamenka naizmjenice označava **U** i broj od 2 do 9 koji označava kôd izbornika.

Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

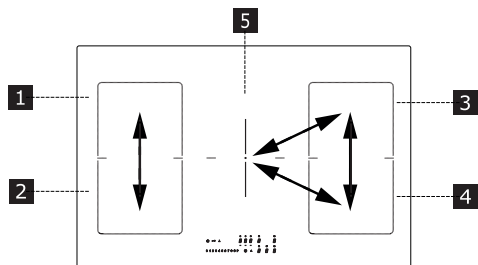
- Pritisnite stražnju lijevu znamenku
- Odaberite broj na traci snage za pristup kodu izbornika
- Pritisnite prednju lijevu znamenku
- Odaberite broj na traci snage da biste odabrali vrijednost
- Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirom i držanjem **1** na 2 sekunde.
- Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite **1**.

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jačinom zvuka tipki.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Izbornik upravljanja jačinom zujalice s mjerачem vremena.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 - Animacija je deaktivirana 1 - Animacija je aktivirana
U6	Izbornik funkcije za nazočnost lonca.	0 - Aktivna 1 - Nije aktivna
U7	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 - Stalno treperenje i gašenje 1 - Deset bljeskova i isključenje 2 - Jedan bljesak i isključenje
U9	Izbornik za aktiviranje postupka Spajanje površina-napa.	0 - Spajanje površina-napa isključeno 1 - Aktivirajte postupak Spajanje površina-napa. Zaslون prikazuje animaciju. POZOR: nakon što je postupak aktiviran, pogledajte priručnik nape i provjerite je li aktiviran postupak uparivanja K-Link. Postupak uparivanja traje 2 minute.

11. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM



Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Vidi ilustraciju.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W na zone za kuhanje 1 i 2 tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Ploča za kuhanje na maksimalnom stupnju snage - funkcija dijeli snagu na zone za kuhanje i automatski smanjuje snagu jedne zone za kuhanje ako je to potrebno (posljednjoj komandi dodijeljen je najviši prioritet).

Ploča za kuhanje s ograničenjem snage - funkcija dijeli snagu na zone za kuhanje i sprečava namještanje snage jedne zone za kuhanje veće od ograničenja (za povećanje snage neke zone za kuhanje valja ručno smanjiti stupanj snage koji je namješten za drugu zonu za kuhanje).

Primjer:


Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.

12. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

Upotrebljavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol  (obično je otisnut na dnu). Dnu lonca možete i približiti magnet. Ako se zalijepi, znači da se lonac može upotrebljavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

Kako bi se osiguralo da ploča za kuhanje ispravno funkcionira, lonac mora prekriti jednu ili više točaka koje su označene na površini ploče za kuhanje i mora imati minimalan odgovarajući promjer.

Uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone za kuhanje	Promjer dna lonca	
	Ø min. (preporučeno)	Ø maks. (preporučeno)
Kombinirana lijeva/desna	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva/desna	110 mm	190 mm
Središnje	110 mm	200 mm

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke

temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

Savjeti/prijedlozi

Zvukovi tijekom rada

Kada se aktivira neka zona za kuhanje, može se začuti kratkotrajno zujanje. To je tipično za staklokeramičke zone za kuhanje i ne utječe na rad niti vijek uporabe uređaja. Zvuk može ovisiti i o upotrijebljenom loncu. Ako je prisutno snažno ometanje, zamijenite lonac.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Ne zagrijavajte prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gasi se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Blokiran je senzor temperature zone kuhanja. Nakon uključivanja ploče za kuhanje nije otkrivena dovoljna varijacija temperature.	Isključite i ponovo uključite ploču za kuhanje nakon što se ohladi. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.		

14. TEHNIČKI PODATCI

		Jedinica	Vrijednost
Tip proizvoda			Integrirana ploča za kuhanje
Dimenzije	Širina	mm	900
	Dubina	mm	520
	Visina min./maks.	mm	54
Ukupna snaga		W	7400


Parametar	Vrijednost
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Opis uređaja	12,5 kg

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST PLOČE ZA KUHANJE


Broj zona za kuhanje	5
Broj zona kuhanja koje se mogu kombinirati	1- Lijevo 1- Desno
Tehnologija kuhanja	Magnetska indukcija
Dimenzije područja kuhanja koje se mogu kombinirati	Lijevo 220 x 395 mm
	Desno 220 x 395 mm
Dimenzije zone za kuhanje	Središnje Ø 200 mm
Potrošnja energije za područje kuhanja koje se može kombinirati	Lijevo 192 Wh/kg
	Desno 192 Wh/kg
Potrošnja energije po zoni za kuhanje	Središnje 185 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (rad na struju)	189,7 Wh/kg

16. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol  na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o uporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Energetska ušteda

Ako se pridržavate savjeta u nastavku, možete svakodnevno štedjeti energiju tijekom kuhanja.

- Kada zagrijavate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

17. USKLAĐENOST

Informacije o proizvodu prema uredbi
br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama EEZ-a.

„Tehnički podatci navedeni su na identifikacijskoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda.“

