



LUXAIRTM
EXTRACTION WITH ATTRACTION

I

PIANO INDUZIONE - Istruzioni per l'uso

D

INDUKTIONSHUB - Gebrauchsanweisung

E

TABERNA DE INDUCCIÓN - Instrucciones de uso

F

PORTE A INDUCTION - Notice d'utilisation

GB

INDUCTION HOB - Operating instructions

NL

INDUCTIE HOB - Gebruiksaanwijzing

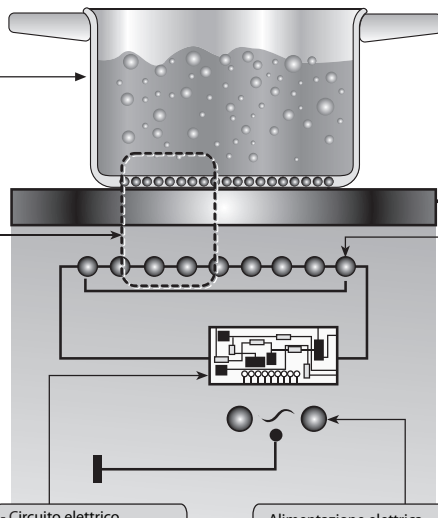
P

CAIXA DE INDUÇÃO - Instruções para a utilização

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magneitoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Горшок с дном из ферромагнитного материала
- Каструля з дном із феромagnetу
- Hrnec se dnom z feromagnetického materiálu
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych

- Piano in vitroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikkåll
- Стеклокерамическая панель
- Sklokeramická povrchňa
- Sklokeramická varná deska
- Ceramiczna płyta grzejna

- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk område
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Магнитное поле
- Магнітне поле
- Magnetické pole
- Pole magnetyczne



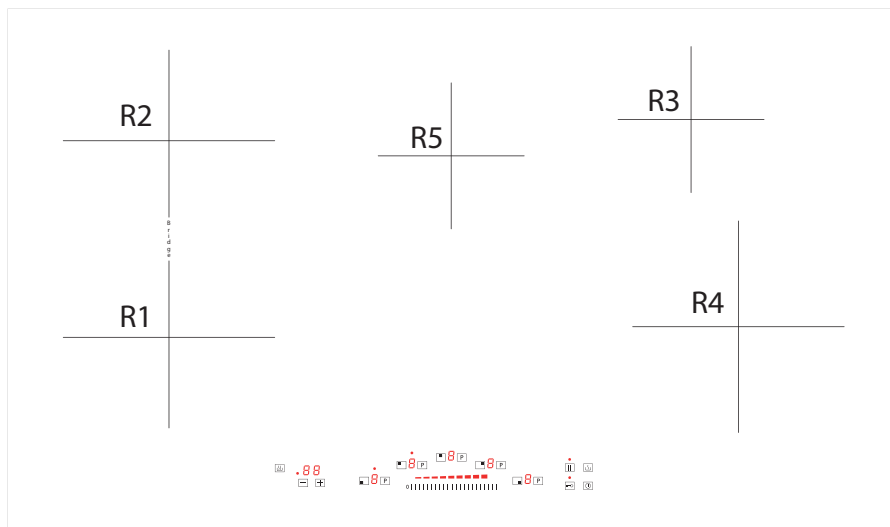
- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Электрическая схема
- Электрична мережа
- Elektrický obvod
- Obwód elektryczny

- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning
- Электрическое питание
- Электричне живлення
- Elektrické napájení
- Zasilanie elektryczne

- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedeesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquimedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedeaan spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedeesspiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole
- Спиральная катушка Архимеда
- Катушка з архимедовою спіраллю
- Cívka ve tvaru Archimedovy spirály
- Cewka w kształcie spirali Archimedes

Fig.1

A



HEATER TYPE						
LEVEL	R1 (210x180)	R2 (210x180)	R3 (Ø 145)	R4 (Ø 210)	R5 (Ø 145)	BRIDGE (R1+R2)
BOOSTER	3600W	3600W	1800W	3600W	1800W	3600W
LEVEL 9	2200W	2200W	1200W	2200W	1200W	2200W

MINIMUM DIMENSION OF THE FERROMAGNETIC MATERIAL OF THE BOTTOM OF THE POT						
Ø	R1 (min 90mm)	R2 (min 90mm)	R3 (min 90mm)	R4 (min 110mm)	R5 (min 90mm)	BRIDGE (R1+R2) (min 210mm)*

*Bridge cooking zone recommended size: 375mm x 210mm

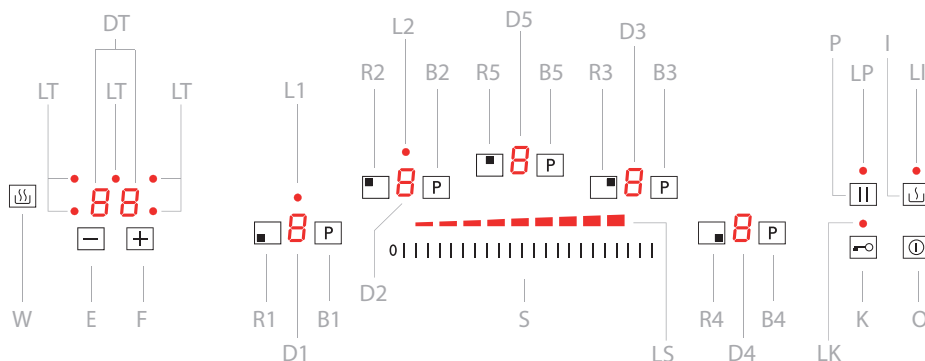
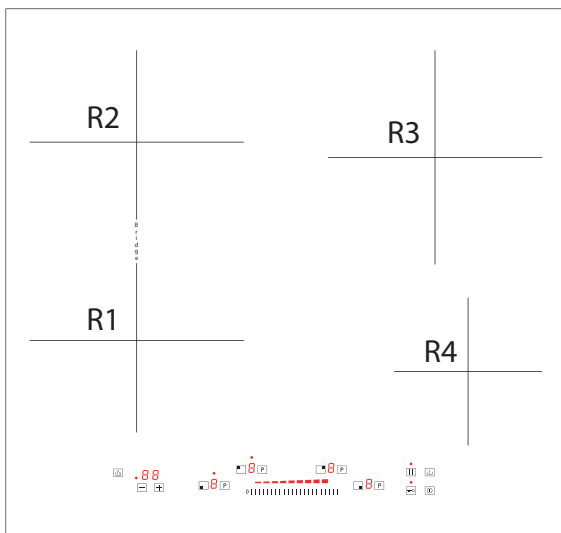


Fig.2A

B



HEATER TYPE					
LEVEL	R1 (210x180)	R2 (210x180)	R3 (Ø 145)	R4 (Ø 210)	BRIDGE (R1+R2)
BOOSTER	3600W	3600W	3600W	1800W	3600W
LEVEL 9	2200W	2200W	2200W	1200W	2200W

MINIMUM DIMENSION OF THE FERROMAGNETIC MATERIAL OF THE BOTTOM OF THE POT					
Ø	R1 (min 90mm)	R2 (min 90mm)	R3 (min 110mm)	R4 (min 90mm)	BRIDGE (R1+R2) (min 210mm)*

*Bridge cooking zone recommended size: 375mm x 210mm

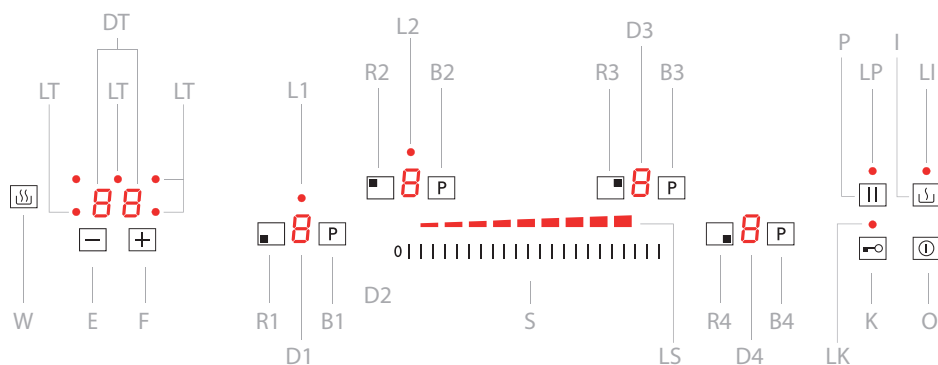
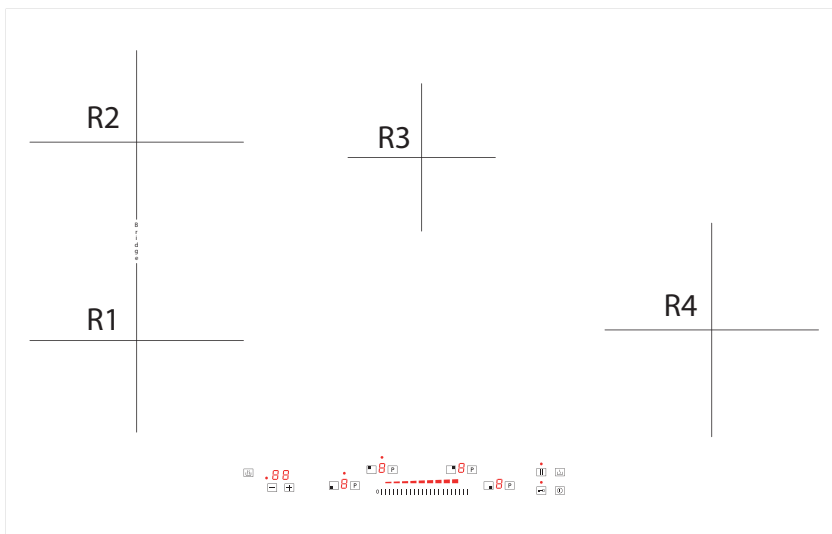


Fig.2B

C



HEATER TYPE					
LEVEL	R1 (210x180)	R2 (210x180)	R3 (Ø 145)	R4 (Ø 210)	BRIDGE (R1+R2)
BOOSTER	3600W	3600W	1800W	3600W	3600W
LEVEL 9	2200W	2200W	1200W	2200W	2200W

MINIMUM DIMENSION OF THE FERROMAGNETIC MATERIAL OF THE BOTTOM OF THE POT					
Ø	R1 (min 90mm)	R2 (min 90mm)	R3 (min 90mm)	R4 (min 110mm)	BRIDGE (R1+R2) (min 210mm)*

*Bridge cooking zone recommended size: 375mm x 210mm

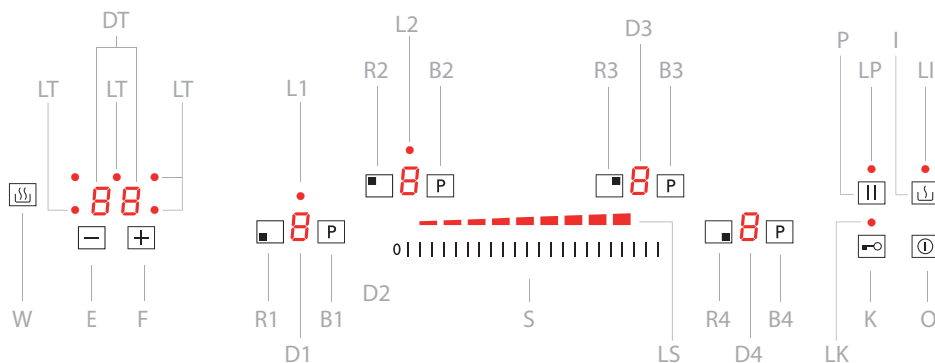
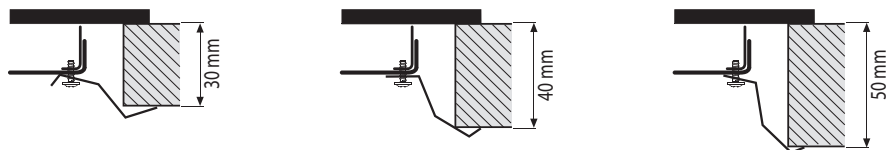
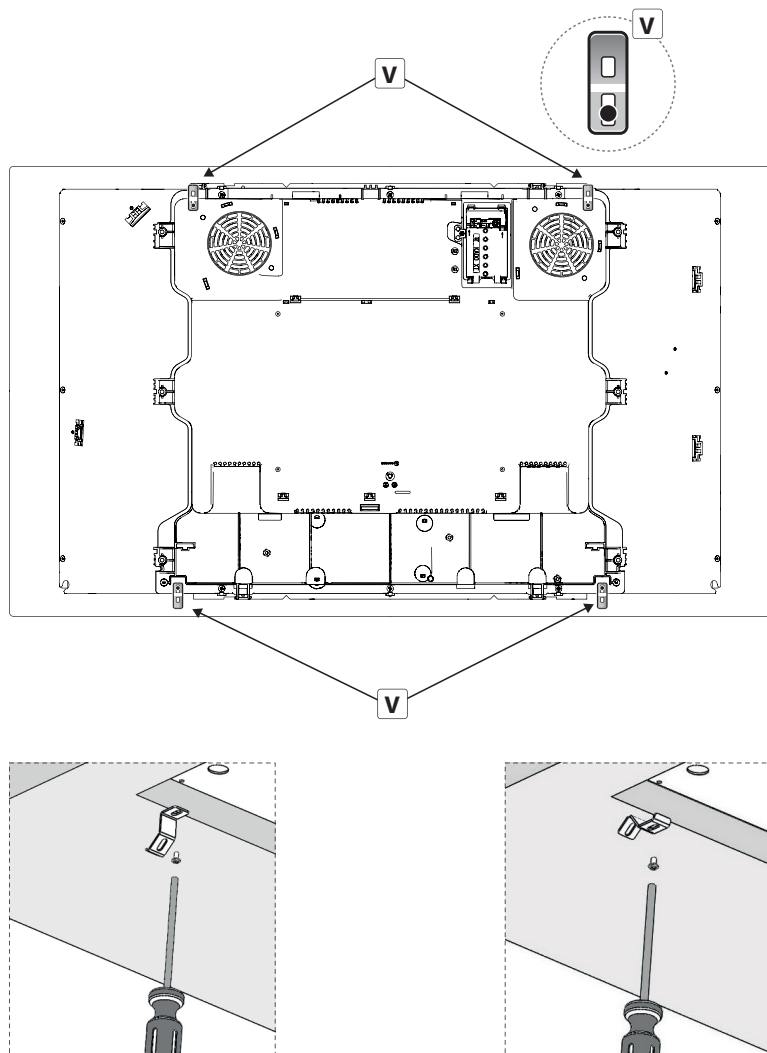
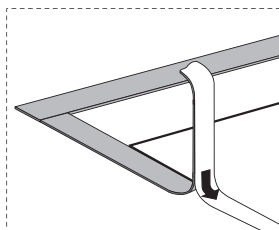
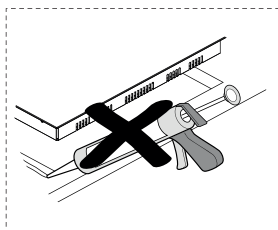
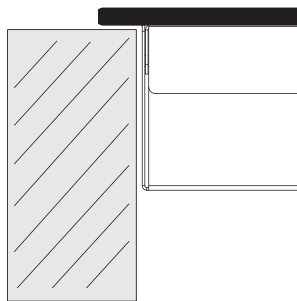
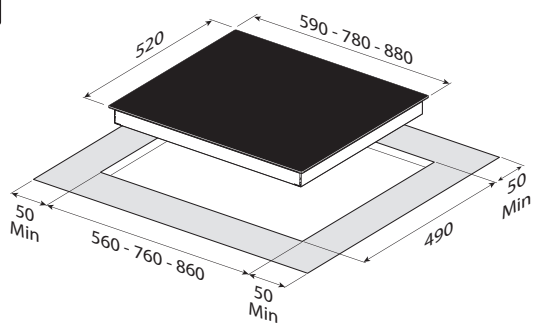
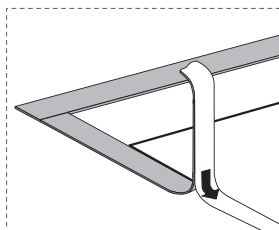
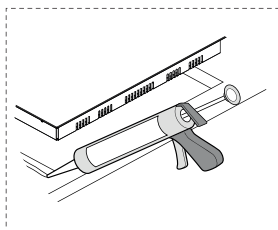
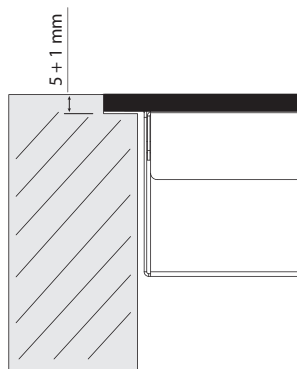
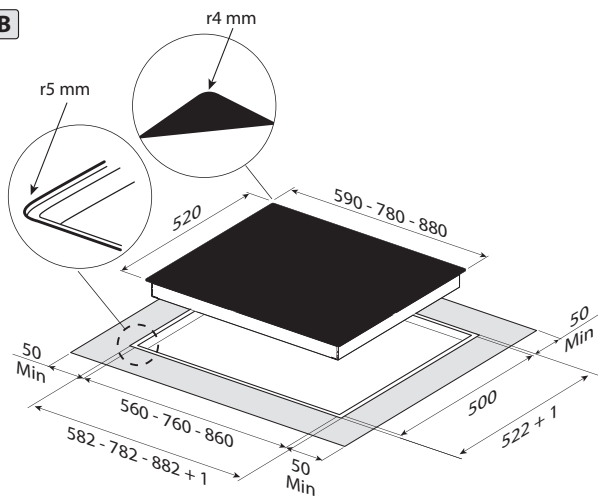


Fig.2C

A**B****Fig.3**

A**B****Fig.4**

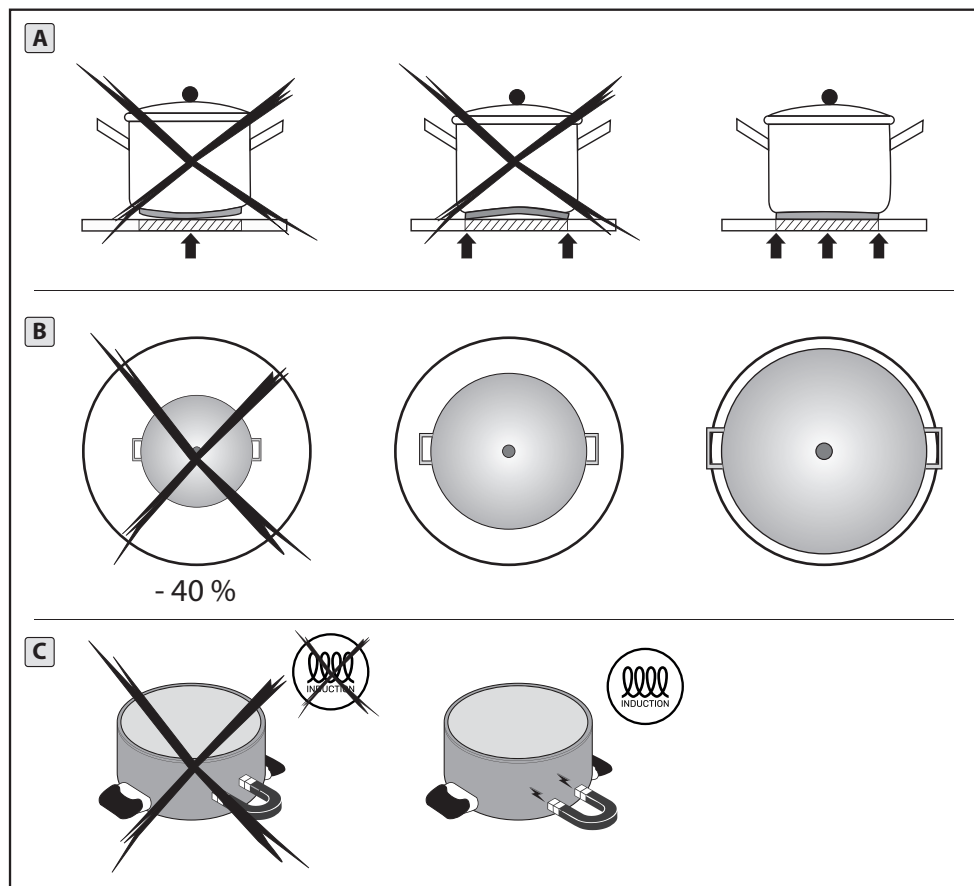


Fig.5

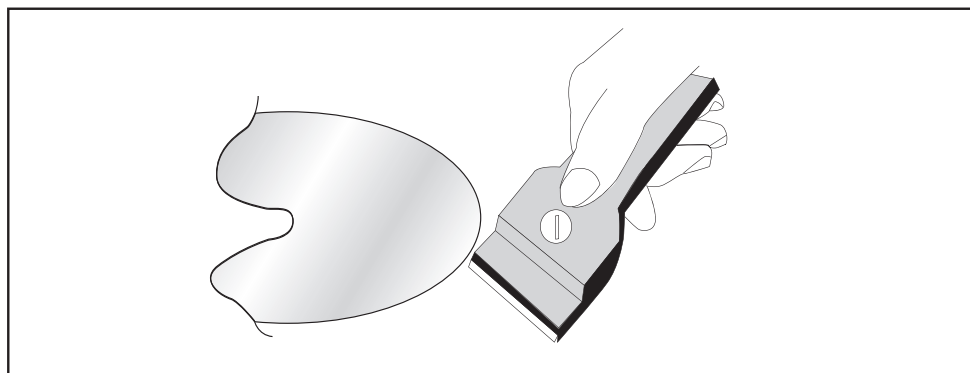


Fig.6

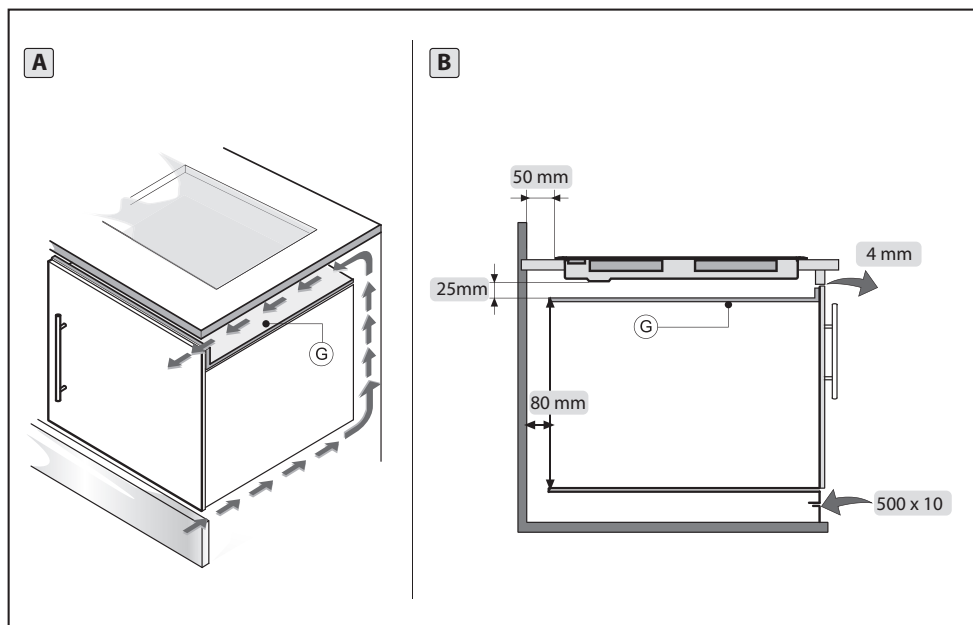


Fig.7

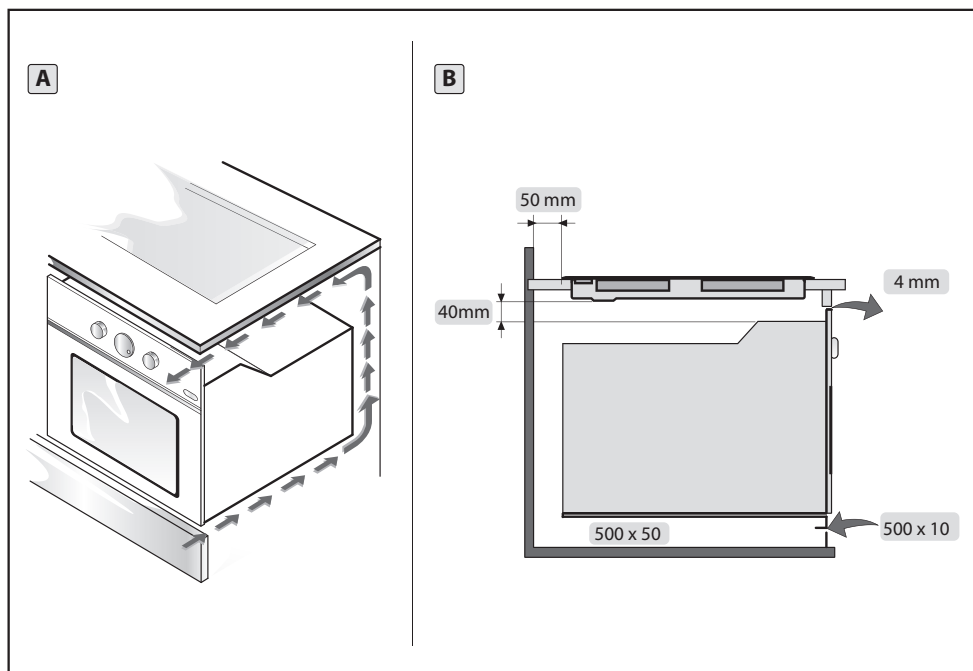


Fig.8

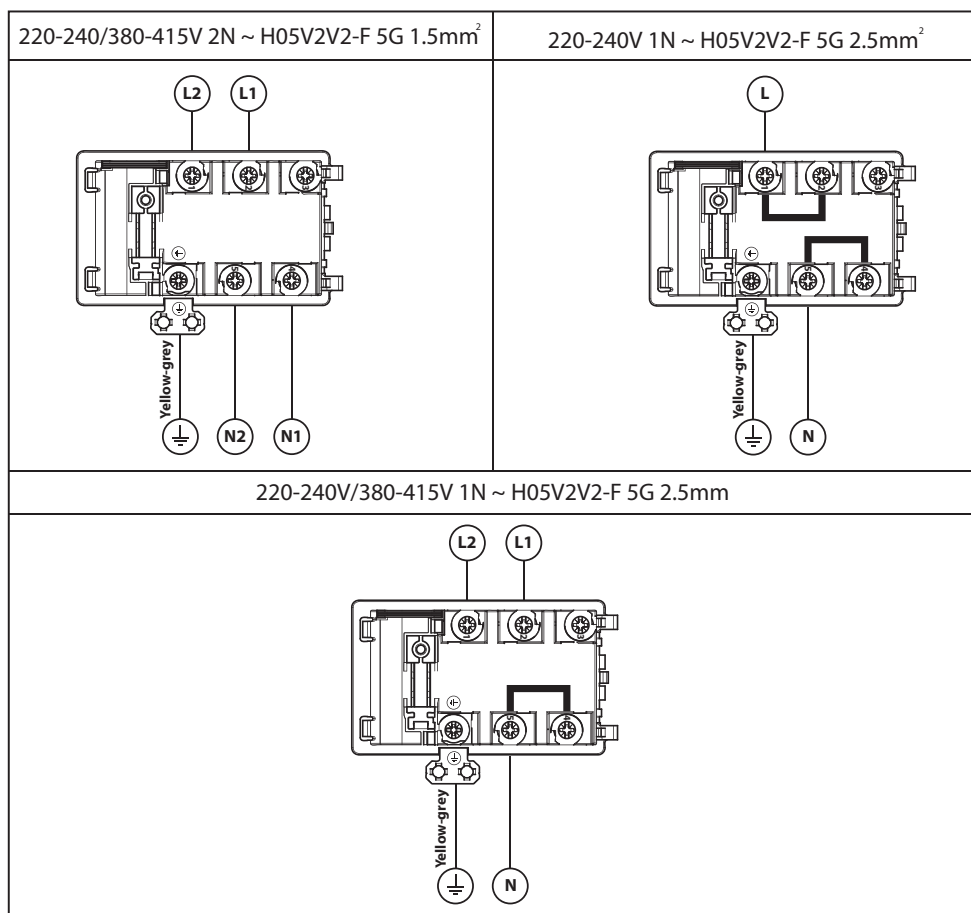


Fig.9

GENERALITA'

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione/sostituzione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata. Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano (Fig.5).

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Attenzione:

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. Un processo di cottura necessita di supervisione; Un processo breve di cottura necessita di costante supervisione.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa resistenza tramite il comando indicato in seguito.

- Prestare attenzione alle parti facilmente raggiungibili dell'apparecchio che durante l'utilizzo si surriscaldano.

I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI LONTANO.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, come ad esempio l'olio o altri tipi di grasso, in quanto possono provocare incendi.

- Non tentare di spegnere il fuoco con l'acqua ma spegnere il piano e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

- Non lasciare oggetti sulla superficie di cottura, può provocare incendi.

- Se il cavo risulta danneggiato deve essere sostituito da personale qualificato o dal servizio assistenza.

- Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.

- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.

- L'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

- L'utilizzo di dispositivi di protezione non appropriati possono causare incidenti. Utilizzare solo dispositivi di protezione omologati dal costruttore o forniti con l'apparecchio.

• Principio dell'induzione:

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali).

Vantaggi:

Se si paragona ai piani cottura elettrici, il piano ad induzione risulta essere:

-**Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.

-**Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

-**Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

-**Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore. Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentola, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato. Questo consente di utilizzare tegami di varie dimensioni purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% della zona di cottura (**Fig.5B**).

ATTENZIONE: è importante utilizzare pentole con diametro del materiale ferromagnetico del fondo della pentola non in ferro e quello indicato in **Fig.2**. Con dimensioni inferiori l'apparecchio non rileverà la pentola facendo restare spenta la zona di cottura.

• Recipienti per la cottura (Fig.5C):

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Inoltre, per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo dell'induzione come indicato in figura.

Importante:

Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

-Recipienti con fondo non perfettamente piatto (**Fig.5A**).

-Recipienti metallici con fondo smaltato.

-Recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento (Fig.3 - 4):

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura 4. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio **Fig.4**). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni "V" (**Fig.3B**), ruotandoli opportunamente, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (**Fig.3A**). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è obbligatorio montare un pannello separatore "G" (**Fig.7A**) rispettando le distanze indicate (**Fig.7B**). Se invece l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (**Fig.8**).

Importante: Se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci deve essere una distanza minima di **40mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (**Fig.8B**). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (**Fig.7A - Fig.8A**), rispettando le quote indicate in **Fig.7B - Fig.8B**.

• Connessioni elettriche (Fig.9)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

-Il cavo elettrico della terra deve essere di 2cm più lungo rispetto agli altri cavi;

-Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;

-L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "**H05V2V2-F**", con sezione del cavo appropriata all'assorbimento totale dell'apparecchio.

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, deve essere montato tra l'apparecchio e la fornitura di energia elettrica, dimensionato al carico e rispondente alle norme vigenti.

(il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

Attenzione: in base alla versione che si possiede, al primo collegamento all'alimentazione, l'apparecchio potrebbe effettuare un autosettaggio emettendo dei segnali acustici ed attivando tutti i led/Display per diversi secondi.

Durante questa operazione non toccare alcun tasto o attivare funzioni.

Prima dell'utilizzo normale del piano è necessario accendere tutte le zone di cottura per almeno 15 minuti a livello di potenza 3-4. Questa operazione deve essere effettuata alla prima accensione e ripetuta successivamente nel caso in cui il piano non venga utilizzato per alcune settimane.

• Uso (Fig.2A - 2B - 2C):

W = Tasto **Funzione Warm**

E = Tasto **"-"**

F = Tasto **"+"**

D = Display

L = Indicatore led

R = Tasto **Zona cottura**

B = Tasto **Booster**

S = Slider

K = Tasto **Chiave**

O = Tasto **ON/OFF**

I = Tasto **Funzione bassa temperatura**

P = Tasto **Stop & Go**

Accensione/Spengimento del piano cottura:

- Alla prima accensione o connessione alla rete elettrica, il piano cottura risulta essere sempre bloccato con l'indicatore **"LK"** illuminato.

- Per sbloccare, tenere premuto il tasto chiave **"K"**. Successivamente premere per 1 secondo circa il tasto on/off **"O"**. Viene emesso un segnale acustico. Sul display **"D"** di tutte le zone cottura viene visualizzato il valore **"0"**.

- Se entro 10 sec. circa non viene effettuata nessuna operazione, il piano si spegne automaticamente.

- Per spegnere l'apparecchio, anche se le zone cottura sono in funzione, premere il tasto **"O"**. Viene emesso un segnale acustico mentre l'apparecchio si spegne.

Rivelatore magnetico

Il piano è dotato di un rivelatore di pentole. Quando questa non è idonea o viene tolta, appare alternato il simbolo **"U"** con il livello di potenza impostato.

Funzione chiave:

Per evitare l'utilizzo del piano cottura da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni premendo per 1 secondo circa il tasto **"K"**. Si illumina di conseguenza l'indicatore **"LK"**. A funzione attiva, sarà possibile premere solo i tasti **"K"** e **"O"**.

La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso.

Per disabilitare la funzione, seguire il procedimento inverso.

Accensione delle zone di cottura:

- È possibile accendere una zona di cottura toccando il tasto **"R"**. Verrà visualizzato il livello di potenza sul display **"D"** corrispondente. Se dopo 5 secondi circa non viene effettuata nessuna operazione, viene emesso un segnale acustico e la gradazione luminosa del display torna a quella iniziale. Il piano continuerà la sua normale cottura.

- Per regolare il livello di potenza desiderato far scivolare il dito da sinistra verso destra o posizionando il dito su una posizione specifica sullo slider **"S"**.

La potenza passa da **0** a **9** e viceversa.

Booster

L'apparecchio è dotato di un sistema **"Booster"** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore in un arco di tempo definito.

- Per azionarlo, selezionare la zona di cottura desiderata **"R"** e premere successivamente il tasto **"B"** relativo la stessa zona. Viene emesso un segnale acustico. Sul display **"D"** apparirà la lettera **P**.

Questa funzione durerà per circa 10 minuti. Al termine, emetterà un suono e la cottura proseguirà al livello 9.

- Per rimuovere il booster, selezionare prima la zona cottura **"R"** dove è attivo e poi portare il livello di potenza a zero o alla potenza desiderata tramite lo slider **"S"**. Se invece si vuole portare la potenza direttamente a 9, è sufficiente premere il tasto **"E"**.

Funzione Bridge

La funzione Bridge consente alle zone di cottura di funzionare in maniera collegata, come se fosse un'unica area di cottura più ampia. Ciò offre l'opportunità di utilizzare pentole con grandi dimensioni, mantenendo un identico livello di potenza. Questo permette cotture uniformi dei cibi.

La funzione può essere attivata solo quando entrambe le zone di cottura **"R1"** ed **"R2"** sono spente.

- Selezionare contemporaneamente le zone di cottura **"R1"** ed **"R2"**. Lampeggeranno gli indicatori **"L1"** ed **"L2"**. Entro 5 sec. impostare la potenza desiderata tramite lo slider **"S"**.

- È possibile attivare anche la funzione Booster premendo il tasto **"B1"** o **"B2"**. Su entrambi i display verrà indicata la lettera **"P"**.

- Per modificare il livello di potenza, selezionare la zona di cottura **"R1"** o **"R2"** e scegliere il livello di potenza tramite lo slider **"S"**.

- È possibile disattivare la funzione nei seguenti modi:

1. Selezionare **"R1"** o **"R2"** e portare il livello di potenza a **0**.

2. Selezionare contemporaneamente i tasti **"R1"** ed **"R2"**.

Spengimento di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza (vedi tabella).

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Limitazione di potenza:

Il piano cottura è dotato di un sistema di limitazione della potenza a 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 o 1400 Watt.

È possibile configurare il prodotto effettuando le seguenti operazioni:

- Disconnettere e riconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione domestica.
- Selezionare il tasto "K" entro 30 secondi circa sulla riconnessione alla rete di alimentazione domestica.
- Selezionare contemporaneamente i tasti "E - F e O".
- Dopo aver percepito il segnale acustico, sul display "DT" viene visualizzato  e sul display "D1 e D4" verrà visualizzato il codice del livello di potenza del piano.
- Utilizzare il tasto "K" per cambiare la potenza del piano. Sul display appariranno in sequenza tutti i possibili livelli in cui il piano potrà essere settato.

Codice:	Potenza Massima (Watt)
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- Quando la potenza desiderata è stata impostata selezionare contemporaneamente i tasti "E - F e O".
- Il piano è configurato alla potenza desiderata.
- Per cambiare di nuovo la potenza ripetere tutta la procedura.
- Se durante 60 sec. non viene effettuata nessuna azione o non viene toccato nessun tasto diverso dal tasto "O" le modifiche non vengono effettuate.

Timer

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata. L'utente può programmare contemporaneamente tutte le zone di cottura a qualsiasi livello di potenza (1...P).

- Per attivare il timer, selezionare prima una zona di cottura "R", utilizzare il tasto "S" per decidere un livello di potenza maggiore di zero (altrimenti non si attiva) e fare una breve pressione sul tasto "E o F".

- Sul display "DT" viene mostrato il valore  lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Si attiva automaticamente anche l'indicatore "LT" relativo la zona dove è attivo il timer.

- Regolare il tempo con i tasti "E o F" portandolo fino

ad un massimo di 99 minuti. Viene emesso un segnale acustico.

- Se si vuole scorrere velocemente le cifre visualizzate, tenere premuto uno dei due tasti "E o F".

- Con il timer a 00, premendo il tasto "E" il tempo passa direttamente da 00 a 99. Premendo invece il tasto "F", da 99 si passa a 00.

- Il timer inizierà a funzionare dopo circa 5 secondi dall'ultima operazione effettuata con i tasti "E o F". Viene emesso un segnale acustico. Il display "DT" e l'indicatore "LT" smetteranno di lampeggiare quando viene selezionato il livello di potenza.

- Se il timer è in funzione è possibile modificare il tempo selezionando la zona di cottura "R" e premendo i tasti "E o F".

- Quando il timer è attivo, i display "D" e l'indicatore della zona cottura "LT" lampeggeranno.

- Alla fine del tempo impostato, la zona di cottura si spegne. Il display "DT" e l'indicatore "LT" lampeggiano. Verrà emesso un segnale acustico per 1 minuto. Premendo qualsiasi tasto il segnale acustico smetterà di suonare.

- Se viene attivato il timer in più zone di cottura, il display "DT" mostrerà il primo timer prossimo alla scadenza con l'indicatore LT lampeggiante.

- Per disattivare il timer prima del tempo precedentemente impostato, selezionare la zona di cottura "R" in cui è attivo, premere contemporaneamente i tasti "E ed F" o portare il tempo a "00" con gli stessi tasti.

Funzione Warm

Con questa funzione è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti con una determinata temperatura. La funzione può essere attivata su tutte le zone di cottura contemporaneamente. La zona di cottura funziona a potenza minima.

1. Per attivarlo selezionare la zona di cottura "R" e poi premere il tasto "W". Viene emesso un segnale acustico e sul display "D" viene visualizzata .

2. Per disattivarla seguire lo stesso procedimento. La zona cottura continuerà a funzionare al livello di potenza 1. La funzione Warm è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.

Funzione Basso temperatura

La funzione bassa temperatura permette di ridurre il consumo energetico e la potenza riscaldante (es. se una zona cottura ha il livello di potenza impostato a 5, il consumo verrà ridotto del 50% circa o se invece è impostato al livello 9, del 75% circa. Quindi, se la zona da 145mm è impostata con il livello 9, con la funzione bassa temperatura passa da 1200 W a 300 W).

Per attivare la funzione bassa temperatura seguire i passaggi indicati:

- Selezionare una zona di cottura "R" e toccare il tasto "I". Impostare la potenza desiderata con il tasto "S". Viene emesso un segnale acustico e sul display "D" viene visualizzata una  lampeggiante che si alterna con il livello di potenza impostato. Si accende l'indicatore "LI".

- La funzione può essere attivata su tutte le zone di cottura contemporaneamente ed anche con la funzione bridge.

- Per disattivarla, premere la zona "R" in cui è impostata la funzione e il tasto "I". Al termine della funzione la zona di cottura continuerà a funzionare con il livello di potenza 1.

Funzione Riscaldamento

Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla sua massima potenza prima di procedere con la cottura a un livello scelto. La durata per cui la zona rimane alla massima potenza dipende dal livello di cottura finale che è stato impostato (vedi tabella).

Livello di potenza	Durata Heat-Up (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Per attivare la funzione, selezionare la zona cottura "R" desiderata e tenere premuto su un punto dello slider **S** finché non appare una **R** alternata con il livello di potenza impostato (es. livello potenza 5 - 260 sec.).

- La zona cottura lavora alla massima potenza per tutta la durata del tempo "Heat-up" (vedi tabella). Una volta trascorso, la zona di cottura passa automaticamente alla potenza precedentemente impostata come da esempio.

- Aumentando o diminuendo successivamente il livello di potenza con lo slider "**S**", la funzione rimane attiva.

- Quando questa funzione viene disattivata automaticamente o si disattiva, il display "**D**" mostrerà la potenza impostata.

Calore Residuo

Il calore residuo viene segnalato con il simbolo **H** allo spegnimento di una o più zone di cottura, nel display della zona corrispondente.

Stop & Go

Questa funzione permette di fermare temporaneamente il piano cottura durante il suo funzionamento in caso sia abbia la necessità di interrompere la cottura. Si attiva premendo il tasto "**P**". Verrà emesso un segnale acustico, tutte le zone cottura si bloccheranno e i display mostreranno un segmento con movimento circolare. Tutti i tasti verranno esclusi ad eccezione del tasto Stop & Go e del tasto On/Off. Per riattivare la cottura premere nuovamente il tasto "**P**". Se dopo 10 minuti nessuna funzione sarà stata attivata, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

• Manutenzione (Fig.7):

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

• Errori/Allarmi

Quando viene rilevato un errore, l'intero apparecchio viene spento. Viene emesso un segnale acustico (solo se una o più zone cottura sono attive) e tutti i display mostrano alternativamente la lettera "**F** o **E**" e il codice di errore. Durante lo stato di errore i tasti dei relativi riscaldatori non sono operativi.

Spegnere l'apparecchio per qualche ora. Se alla riaccensione l'errore non viene più segnalato sul display il piano torna al funzionamento normale, mentre se l'errore persiste contattare un tecnico specializzato.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation/dem Austausch im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Es werden Behälter mit ebenem Boden mit einem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist, empfohlen. Keine Behälter mit rauher Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird (Abb.5).

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:

- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Achtung:

-Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind. Das Kochen von Lebensmitteln erfordert Aufsicht; selbst wenn Sie nur für kurze Zeit kochen, erfordert dies immer noch Ihre ständige Aufmerksamkeit

-Wenn das Kochen beendet ist, den zutreffenden Heizkörper anhand der nachstehend angegebenen Bedienung ausschalten.

-Auf die leicht zu erreichenden Teile des Geräts achten, die sich während des Betriebs erwärmen können. SORGEN SIE DAFÜR, DASS KINDER DAVON FERNGEHALTEN WERDEN.

-Flüssigkeitsaustritte, wie beispielsweise Öl oder andere Fettsorten, vermeiden, da diese Brände verursachen können.

-Nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern die Ebene ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.

-Keine Gegenstände auf der Garoberfläche lassen, dies kann zu Bränden führen.

-Wenn das Kabel beschädigt ist, musses von ausgebildetem Personal oder durch den Kundendienst ausgetauscht werden.

-Es Darf Kein Dampfreinigungsgerät Benutzt Werden.

-Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Vom Benutzer auszuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern sie nicht dabei beaufsichtigt werden

-Achten Sie bitte darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

-Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

- Verwenden von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie nur Schutzvorrichtungen benutzen, die vom Hersteller zugelassen sind oder mit dem Gerät geliefert werden.

• Induktionsprinzip:

Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.

Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten).

Vorteile:

Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:

-**Sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.

-**Schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.

-**Genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.

-**Wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird. Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an. Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (**Abb.5B**).

Achtung: Es ist wichtig, Töpfe mit einem Durchmesser des ferromagnetischen Materials des Topfbodens zu verwenden, der nicht kleiner ist als der in **Abb. 2** gezeigte. Bei einer geringeren Größe erkennt das Gerät den Topf nicht und die Kochzone bleibt ausgeschaltet.

• Kochgefäße (**Abb.5C**):

Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmezeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist. Um festzustellen, ob eine Pflanze geeignet ist, prüfen Sie auch, ob sie das Induktionssymbol trägt, wie in der Abbildung dargestellt.

Wichtig:

Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:

-Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden (**Abb.5A**).

-Metallbehälter mit emailliertem Boden.

-Behälter mit rauem Boden, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (**Abb.3-4**):

Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in Abbildung 4. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts **Abb.4**). Befestigen Sie das Gerät auf der Arbeitsplatte mit Hilfe der 4 V-förmigen Stützen (**Abb. 3B**) und drehen Sie diese entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte (**Abb.3A**). Sollte die Unterseite des Geräts nach der Installation noch zugänglich sein, ist es notwendig einen Schutz-/Separationspanel anzubringen "**G**" (**Abb.7A**), unter Berücksichtigung der angegebenen

Abstände (**Abb.7B**). Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (**Abb.8**).

Wichtig: Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (**Abb.8B**). In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.

Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (**Abb.7A - Abb.8A**), wobei die in **Abb.7B - Abb.8B** angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (**Abb.9**):

Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:

-Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;

-Die Anlagenmerkmale derart sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;

-Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Falls das Gerät nicht mit einem Kabel geliefert wird, verwenden Sie ein Kabel dieses Typs: "**H05V2V2-F**", das einen Querschnitt für hat, die für den Gesamtleistungsverbrauch geeignet ist.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.

Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, ständig an der Stromversorgung angeschlossen zu sein. Daher ist es notwendig, einen allpoligen Schalter zwischenzuschalten, der die vollständige Unterbrechung von der Stromversorgung bei Überspannung der Kategorie III gewährleistet. Dieser ist zwischen das Gerät und dem Anschluss an die Stromversorgung einzubauen und muss der elektrischen Belastung, sowie den geltenden Verordnungen entsprechen.

(Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden). Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

Hinweis: abhängig von der Version, die Sie haben, könnte das Gerät eine automatische Einrichtung durchführen, indem es Tonsignale ausgibt und alle LEDs und Anzeigen beim ersten Anschluss an die Stromversorgung für einige Sekunden aktiviert. Betätigen Sie während dieses Vorgangs keine Tasten und aktivieren Sie keine Funktionen.

Vor dem normalen Gebrauch des Kochfeldes müssen alle Kochzonen mindestens 15 Minuten lang auf Leistungsstufe 3-4 eingeschaltet werden. Dieser Vorgang muss beim ersten Einschalten des Kochfeldes durchgeführt und später wiederholt werden, wenn das Kochfeld einige Wochen lang nicht benutzt wird.

• Verwendung (Abb. 2A - 2B - 2C):

W = Funktionstaste **Warm**

E = Taste "-"

F = Taste "+"

D = Display

L = Led-Anzeige

R = Taste **Kochzone**

B = Taste **Booster**

S = Slider

K = Taste **Schlüssel**

O = Taste **ON/OFF**

I = Taste **Funktion "Niedrige Temperatur"**

P = Taste **Stop & Go**

Ein-/Ausschalten des Kochfelds:

- Beim ersten Einschalten oder Anschließen an das Stromnetz ist das Kochfeld immer verriegelt und die Anzeige "**LK**" leuchtet.

- Zum Entriegeln die Schlüsseltaste "**K**" drücken und gedrückt halten. Drücken Sie dann die Ein-/Ausschalttaste "**O**" für ca. 1 Sekunde. Ein akustisches Signal ertönt. Auf den Displays "**D**" aller Kochzonen wird der Wert "**0**" angezeigt.

- Erfolgt innerhalb von ca. 10 Sekunden keine Bedienung, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- Um das Gerät auszuschalten, auch wenn die Kochzonen in Betrieb sind, drücken Sie die Taste "**O**". Während des Ausschaltens ertönt ein akustisches Signal.

Magnetdetektor

Das Kochfeld besitzt einen Topf-Detektor, wenn dieser vom Herd genommen wird oder unangemessen ist, erscheint abwechselnd das Symbol "U" mit der eingestellten Leistungsstufe.

Funktion "Schlüssel":

Um zu verhindern, dass das Kochfeld von Kindern oder aufsichtspflichtigen Personen benutzt wird, können alle Funktionen durch Drücken der Taste "**K**" für ca. 1 Sekunde gesperrt werden. Die Anzeige "**LK**" leuchtet entsprechend auf. Wenn die Funktion aktiv ist, können nur die Tasten "**K**" und "**O**" gedrückt werden.

Die Funktion bleibt auch dann aktiv, wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird.

Um die Funktion zu deaktivieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einschalten der Kochzone:

- Eine Kochzone kann durch Berühren der Taste "**R**" eingeschaltet werden. Die Leistungsstufe wird auf dem entsprechenden Display "**D**" angezeigt. Erfolgt nach ca. 5 Sekunden keine Betätigung, ertönt ein akustisches Signal und die Helligkeitsabstufung des Displays kehrt zum Ausgangszustand zurück. Das Kochfeld setzt seinen normalen Kochbetrieb fort.

- Um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, schieben Sie Ihren Finger von links nach rechts oder legen Sie Ihren Finger auf eine bestimmte Position des Schiebereglers "**S**".

Die Leistung wechselt von **0** auf **9** und umgekehrt.

Booster

Das Gerät ist mit einem **Booster-System** ausgestattet, das es ermöglicht, die Garzeiten zu beschleunigen, indem innerhalb eines bestimmten Zeitrahmens mehr Leistung zugeführt wird.

- Um es zu bedienen, wählen Sie die gewünschte Kochzone "**R**" und drücken Sie dann die Taste "**B**" für dieselbe Zone. Ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Display "**D**" erscheint der Buchstabe "**P**".

Diese Funktion dauert etwa 10 Minuten. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird auf Stufe 9 fortgesetzt.

- Um den Booster auszuschalten, wählen Sie zunächst die Kochzone "**R**", in der er aktiv ist, und stellen Sie dann die Leistungsstufe mit dem Schieberegler "**S**" auf Null oder auf die gewünschte Leistung. Wenn Sie die Leistung direkt auf 9 verringern möchten, drücken Sie einfach die Taste "**E**".

Funktion "Bridge"

Mit der Bridge-Funktion können die Kochzonen zusammengeschaltet werden, als wären sie eine einzige große Kochzone. Dies bietet die Möglichkeit, größere Töpfe zu verwenden, während die Leistungsstufe gleich bleibt. Dies ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Speisen.

Die Funktion kann nur aktiviert werden, wenn beide Kochzonen "**R1**" und "**R2**" ausgeschaltet sind.

- Kochzonen "**R1**" und "**R2**" gleichzeitig anwählen. Die Anzeigen "**L1**" und "**L2**" blinken.

Innerhalb von 5 Sekunden mit dem Schieberegler "**S**" die gewünschte Leistung einstellen.

- Sie können auch die Booster-Funktion aktivieren, indem Sie die Taste "**B1** oder **B2**" drücken. Auf beiden Anzeigen erscheint der Buchstabe "**P**".

- Um die Leistungsstufe zu ändern, wählen Sie die Kochzone "**R1** oder **R2**" und wählen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler "**S**".

- Die Funktion kann auf folgende Weise ausgeschaltet werden:

1. Wählen Sie "**R1** oder **R2**" und stellen Sie die Leistungsstufe auf **0**.

2. Wählen Sie "**R1** und **R2**" gleichzeitig.

Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzonen automatisch ausschaltet, nachdem die maximale Einschaltzeit bei einer bestimmten Leistung verstrichen ist (siehe Tabelle).

LEISTUNG	EINSCHALTZEITBEGRENZUNG (Stunden)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Leistungsbeschränkung:

Das Kochfeld ist mit einem System zur Leistungsbegrenzung auf 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 oder 1400 Watt ausgestattet.

Das Produkt kann mit den folgenden Schritten konfiguriert werden:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es erneut an.
- Wählen Sie die Taste "**K**" innerhalb von ca. 30 Sekunden nach dem Wiederanschluss an das Stromnetz.
- Wählen Sie gleichzeitig die Tasten "**E - F** und **O**".
- Nachdem das akustische Signal ertönt ist, erscheint auf der Anzeige "**DT**" die Meldung  und auf den Anzeigen "**D1** und **D4**" wird der Code für die Leistungsstufe des Klaviers angezeigt.
- Verwenden Sie die Taste "**K**", um die Leistung des Klaviers zu ändern. Das Display zeigt nacheinander alle möglichen Stufen an, auf die das Kochfeld eingestellt werden kann.

Code:	Maximale Leistung (Watt)
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- Wenn Sie die gewünschte Leistung eingestellt haben, drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**E - F** und **O**".

- Das Klavier ist nun auf die gewünschte Leistung eingestellt.

- Um die Leistung erneut zu ändern, wiederholen Sie den gesamten Vorgang.

- Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Aktion erfolgt oder keine andere Taste als die "**O**"-Taste berührt wird, werden die Änderungen nicht vorgenommen.

Timer

Mit dieser Funktion kann der Benutzer die Zeit (1 bis 99 Minuten) für das automatische Abschalten der ausgewählten Kochzone einstellen. Der Benutzer kann alle Kochzonen auf jeder Leistungsstufe (**1...P**) gleichzeitig programmieren.

- Um den Timer zu aktivieren, wählen Sie zunächst eine Kochzone "**R**", wählen Sie mit der Taste "**S**" eine Leistungsstufe größer als Null (sonst wird er nicht aktiviert) und drücken Sie kurz die Taste "**E** oder **F**".

- Auf dem Display "**DT**" blinkt der Wert "" und ein akustisches Signal ertönt. Die Anzeige "**LT**" für die Zone, in der der Timer aktiv ist, wird ebenfalls automatisch aktiviert.

- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten "**E** oder **F**" auf maximal 99 Minuten ein. Ein akustisches Signal ertönt.

- Wenn Sie schnell durch die angezeigten Ziffern blättern wollen, halten Sie entweder die Taste "**E** oder **F**" gedrückt.

- Wenn der Timer auf 00 steht, wird durch Drücken der Taste "**E**" die Zeit direkt von 00 auf 99 geändert. Wenn Sie stattdessen die Taste "**F**" drücken, ändert sich die Zeit von 99 auf 00.

- Der Timer beginnt etwa 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Taste "**E** oder **F**" zu laufen. Ein akustisches Signal ertönt. Die Anzeige "**DT**" und der Indikator "**LT**" hören auf zu blinken, wenn die Leistungsstufe gewählt ist.

- Wenn der Timer läuft, kann die Zeit geändert werden, indem die Kochzone "**R**" gewählt und die Tasten "**E**" oder "**F**" gedrückt werden.

- Wenn der Timer aktiv ist, blinken die Anzeigen "**D**" und die Kochzonenanzeige "**LT**".

- Am Ende der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone aus. Die Anzeige "**DT**" und die Anzeige "**LT**" blinken. Ein akustisches Signal ertönt für 1 Minute. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird das akustische Signal beendet.

- Wenn der Timer in mehreren Kochzonen aktiviert ist, zeigt das **DT**-Display den ersten Timer an, der kurz vor dem Ablauf steht, und die **LT**-Anzeige blinkt.

- Um den Timer vor der zuvor eingestellten Zeit zu deaktivieren, wählen Sie die Kochzone "**R**", in der er aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**E** und **F**" oder stellen Sie die Zeit mit denselben Tasten auf "**00**".

Funktion "Warm"

Mit dieser Funktion können zubereitete Speisen bei einer bestimmten Temperatur warmgehalten werden. Die Funktion kann auf allen Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden. Die Kochzone arbeitet mit minimaler Leistung.

1. Zur Aktivierung wählen Sie die Kochzone "**R**" und drücken dann die Taste "**W**". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display "**D**" erscheint .

2. Zum Deaktivieren gehen Sie auf die gleiche Weise vor. Die Kochzone arbeitet weiterhin mit der Leistungsstufe 1. Die Warmhaltefunktion ist nur 120 Minuten lang verfügbar, danach schaltet sich das Kochfeld aus.

Funktion "Niedrige Temperatur"

Mit dieser Funktion können Sie den Energieverbrauch und die Heizleistung reduzieren (wenn z. B. die Leistungsstufe einer Kochzone auf 5 eingestellt ist, wird der Verbrauch um ca. 50 % reduziert, wenn sie auf Stufe 9 eingestellt ist, um ca. 75 %. Wenn also die 145-mm-Zone auf Stufe 9 eingestellt ist, wird sie mit der Niedertemperaturfunktion von 1200 W auf 300 W reduziert).

Gehen Sie wie folgt vor, um die Funktion zu aktivieren:

- Wählen Sie eine Kochzone **"R"** und drücken Sie die Taste **"I"**. Stellen Sie die gewünschte Leistung mit der Taste **"S"** ein. Es ertönt ein Signalton und auf dem Display **"D"** erscheint ein blinkendes **L** im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe. Die Anzeige **"LI"** leuchtet auf.

- Die Funktion kann auf allen Kochstellen gleichzeitig und auch mit der Brückenfunktion aktiviert werden.
- Um sie zu deaktivieren, drücken Sie die Zone **"R"**, auf der die Funktion eingestellt ist, und die Taste **"I"**. Nach Beendigung der Funktion arbeitet die Kochzone mit der Leistungsstufe 1 weiter.

Heizungsfunktion

Mit dieser Funktion wird ein Topf auf die maximale Leistung aufgeheizt, bevor mit dem Garen auf einer gewählten Stufe fortgefahren wird. Die Dauer, während der die Zone auf maximaler Leistung bleibt, hängt von der eingestellten Endstufe ab (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Dauer von "Heat-up" (s)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die gewünschte Kochzone **"R"** und halten Sie einen Punkt des Schiebereglers **S** gedrückt, bis ein abwechselndes **R** mit der eingestellten Leistungsstufe erscheint (z. B. Leistungsstufe 5 - 260 Sek.).

- Die Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung für die Dauer der "Heat-up" (siehe Tabelle). Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch auf die zuvor eingestellte Leistung um, wie im Beispiel dargestellt.
- Durch sukzessives Erhöhen oder Verringern der Leistungsstufe mit dem Schieberegler **"S"** bleibt die Funktion aktiv.
- Wenn diese Funktion automatisch ausgeschaltet oder deaktiviert wird, zeigt das Display **"D"** die eingestellte Leistung an.

Restwärme

Die Restwärme wird durch das Symbol **H** angezeigt, wenn eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet sind, und zwar im Display der entsprechenden Zone.

Stop & Go

Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld während des Betriebs vorübergehend anhalten, falls Sie den Kochvorgang unterbrechen müssen. Sie wird durch Drücken der Taste **"P"** aktiviert. Es ertönt ein akustisches Signal, alle Kochzonen werden gesperrt und auf den Anzeigen erscheint ein Segment mit kreisförmiger Bewegung. Alle Tasten sind gesperrt, mit Ausnahme der Taste Stop & Go und der Taste On/Off. Um das Kochen wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut die Taste **"P"**. Wenn nach 10 Minuten keine Funktion aktiviert wurde, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

• Wartung (Abb.7):

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen. Den erhitzten Bereich mit Hilfe von **SIDOL**, **STAHLFIX** oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

• Fehler/Alarme

Wenn ein Fehler erfasst wird, wird das gesamte Gerät abgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt (nur, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind) und alle Displays zeigen abwechselnd den Buchstaben **"F"** oder **"I"** und den Fehlercode. Während des Fehlerzustands sind die Tasten der entsprechenden Heizungen nicht betriebsbereit.

Schalten Sie das Gerät für einige Stunden aus, wenn der Fehler beim Wiedereinschalten nicht mehr auf dem Display angezeigt wird, kehrt der Tisch zum normalen Betrieb zurück. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido del presente manual porque brinda importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conserve el manual para una futura consulta. Todas las operaciones correspondientes a la instalación o a una sustitución (conexiones eléctricas) deben ser realizadas por personal especializado y según las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Se aconsejan recipientes de fondo plano, de diámetro igual o ligeramente superior a la del área de calentamiento. No utilice recipientes de base rugosa que puedan rayar la superficie vitrocerámica (Fig.5).

- Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:

Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Atencion:

- No deje sobre los elementos calefactores cazuelas o sartenes vacías, ni tampoco elementos encendidos sin recipientes. El proceso de cocinar comida requiere de supervisión, incluso cocinar durante un corto periodo de tiempo requiere de tu atención constante.

- Una vez terminado de cocinar, apague el elemento calefactor mediante el mando correspondiente.

- Preste atención a las partes fácilmente accesibles del aparato que durante el uso se sobrecalientan. ASEGÚRATE DE MANTENER ALEJADOS A LOS NIÑOS DE ESTE EQUIPO.

- Evite los escapes de líquido, como por ejemplo el aceite u otros tipos de grasa, dado que pueden provocar incendios.

- No intente apagar el fuego con agua: apague la placa y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.

- No deje objetos sobre la superficie de cocción, puede provocar incendios.

- Si el cable resulta dañado, debe ser sustituido por personal cualificado o por el servicio de asistencia.

- No se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades psico-físico-sensoriales reducidas o con una experiencia y conocimientos insuficientes, siempre que sean cuidadosamente supervisados e instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y sobre los peligros que conlleva. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados.

- Controle que los niños no jueguen con el aparato.

- El aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado. Utilizar equipamiento de protección inadecuado puede causar accidentes. Por favor asegúrate de utilizar equipo de protección aprobado por el fabricante o proporcionado con este equipo.

- Principio de la inducción:

El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales).

Ventajas:

si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:

- Más segura: baja temperatura sobre la superficie del vidrio.

- Más rápida: tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.

- Mas precisa: el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.

- Más eficaz: el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor. El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado. Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (**Fig.5B**).

Atención: es importante utilizar ollas con un diámetro del material ferromagnético de la base de la olla no inferior al indicado en la **Fig.2**. Con tamaños menores, el aparato no detectará la olla, haciendo que la zona de cocción permanezca apagada.

Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.5C):

La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético. Además, para determinar si una sartén es adecuada, compruebe si lleva el símbolo de inducción como se muestra en la figura.

Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:

- Recipientes con fondo no totalmente plano.
- Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- Recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Colocación (Fig.3 - 4):

El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura 4. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte **Fig.4**). Fije el aparato en la encimera mediante los 4 soportes en «V» (**Fig.3B**), girándolos adecuadamente, teniendo en cuenta el grosor de la encimera (**Fig.3A**). Si tras la instalación, la parte baja del aparato resulta accesible, es obligatorio montar un panel separador "G" (**Fig.7A**) respetando las distancias indicadas (**Fig.7B**). Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (**Fig.8**).

Importante: Si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

Atención: Para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (**Fig.8B**). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación.

Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (**Fig.7A - Fig.8A**), respetando las cuotas indicadas en la **Fig.7B - Fig.8B**.

Conexión eléctrica (Fig.9):

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que: -El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.

-Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

-La instalación esté dotada de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

Si el electrodoméstico no viene proporcionado con un cable, utiliza un cable de tipo: «**H05V2V2-F**», que tiene las condiciones necesarias para el consumo de poder total del dispositivo.

En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50°C mayor que la temperatura ambiente.

El aparato debe conectarse a la red eléctrica permanentemente, por este motivo se necesita colocar antes un interruptor omnipolar que permita desconectarlo completamente en caso de condiciones de sobretensión III; debe montarse entre el aparato y el suministro de energía eléctrica, con las dimensiones de carga que correspondan a las normas vigentes.

(el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

Nota: dependiendo de la versión que tenga, la unidad podría realizar una configuración automática emitiendo señales de sonido y activando todos los LED y pantallas durante varios segundos tras la conexión inicial a la fuente de alimentación. No opere ningún botón ni active ninguna función durante esta operación.

Antes del uso normal de la placa es necesario encender todas las zonas de cocción durante al menos 15 minutos a nivel de potencia 3-4. Esta operación debe realizarse al encender la placa por primera vez y repetirse posteriormente si la placa no se utiliza durante algunas semanas.

• Uso (Fig. 2A - 2B - 2C):

W = Tecla de **Función Warm**

E = Tecla «-»

F = Tecla «+»

D = Display

L = Indicador LED

R = Tecla de **Zona de cocción**

B = Tecla **Booster**

S = Slider

K = Tecla **Llave**

O = Tecla **ON/OFF**

I = Tecla de **función de baja temperatura**

P = Tecla **Stop & Go**

Encendido/Apagado de la placa de cocción:

- Cuando se enciende por primera vez o se conecta a la red eléctrica, la placa de cocción siempre está bloqueada con el indicador «**LK**» encendido.

- Para desbloquearla, mantenga pulsada la tecla «**K**». A continuación, pulse la tecla de encendido/apagado «**O**» durante aproximadamente 1 segundo. Se emite una señal acústica. La pantalla «**D**» de todas las zonas de cocción muestra el valor «**0**».

- Si no se realiza ninguna operación en aprox. 10 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente.

- Para apagar el aparato, aunque las zonas de cocción estén en funcionamiento, pulse la tecla «**O**». Durante la desconexión se emite una señal acústica.

Detector magnético

La placa está equipada con un detector de ollas, cuando este se quita o está igualada, aparece alternado el símbolo «**U**» con el nivel de potencia configurado.

Función Llave:

Para evitar que la placa de cocción sea utilizada por niños o personas que requieran supervisión, todas las funciones pueden bloquearse pulsando la tecla «**K**» durante aproximadamente 1 segundo. El indicador «**LK**» se ilumina en consecuencia. Cuando la función está activa, sólo pueden pulsarse los botones «**K**» y «**O**».

La función permanece activa aunque la placa se apague y se vuelva a encender.

Para desactivar la función, siga el procedimiento inverso.

Encendido de las zonas de cocción:

- Para encender una zona de cocción, pulse la tecla «**R**». Se mostrará el nivel de potencia en la pantalla «**D**» correspondiente. Si no se realiza ninguna operación después de unos 5 segundos, se emite una señal acústica y la gradación luminosa de la pantalla vuelve a la inicial. La placa continuará su funcionamiento normal de cocción.

- Para ajustar el nivel de potencia deseado, deslice el dedo de izquierda a derecha o coloque el dedo en una posición concreta de la barra deslizante «**S**».

La potencia cambia de **0** a **9** y viceversa.

Booster

El aparato está equipado con un sistema «**Booster**» que permite acelerar los tiempos de cocción aplicando más potencia dentro de un tiempo definido.

- Para accionarlo, seleccione la zona de cocción deseada «**R**» y, a continuación, pulse el botón «**B**» de la misma zona. Se emite una señal acústica. En la pantalla «**D**» aparecerá la letra **P**.

Esta función durará unos 10 minutos. Al final, se emitirá un sonido y la cocción continuará en el nivel 9.

- Para retirar el booster, seleccione primero la zona de cocción «**R**» en la que está activo y, a continuación, ajuste el nivel de potencia a cero o a la potencia deseada mediante el control deslizante «**S**». Si, por el contrario, desea disminuir la potencia directamente a 9, basta con pulsar la tecla «**E**».

Función Bridge

La función Bridge permite que las zonas de cocción funcionen de forma conectada, como si fueran una sola zona de cocción más grande. Esto ofrece la oportunidad de utilizar ollas más grandes, manteniendo un nivel de potencia idéntico. Esto permite una cocción uniforme de los alimentos.

La función sólo puede activarse cuando ambas zonas de cocción «**R1** y «**R2**» están apagadas.

- Seleccione las zonas de cocción «**R1** y «**R2**» al mismo tiempo. Los indicadores «**L1** y «**L2**» parpadearán. En un plazo de 5 segundos, ajuste la potencia deseada con el botón deslizante «**S**».

- También puede activar la función booster pulsando la tecla «**B1** o «**B2**». Ambos indicadores mostrarán la letra **P**.

- Para modificar el nivel de potencia, seleccione la zona de cocción «**R1** o «**R2**» y elija el nivel de potencia mediante el control deslizante «**S**».

- La función se puede desactivar de las siguientes maneras:

1. Seleccione «**R1** o «**R2**» y ajuste el nivel de potencia a 0.

2. Seleccione «**R1** y «**R2**» al mismo tiempo.

Apagado de seguridad

El aparato está equipado con un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una potencia determinada (ver tabla).

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE ENCENDIDO (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Limitación de potencia:

La placa de cocción está equipada con un sistema de limitación de potencia a 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 o 1400 vatios.

El producto puede configurarse realizando los siguientes pasos:

- Desconecte y vuelva a conectar el aparato de la red eléctrica doméstica.
- Seleccione el botón «**K**» en un plazo aproximado de 30 segundos después de volver a conectarlo a la red eléctrica doméstica.
- Seleccione los botones «**E - F y O**» al mismo tiempo.
- Después de escuchar la señal acústica, la pantalla «**DT**» mostrará  y las pantallas «**D1 y D4**» mostrarán el código del nivel de potencia del piano.
- Utilice la tecla «**K**» para cambiar la potencia del piano. La pantalla mostrará en secuencia todos los niveles posibles en los que se puede ajustar la placa de cocción.

Código:	Potencia Máxima (Watt)
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- Una vez ajustada la potencia deseada, pulse simultáneamente las teclas «**E - F y O**».
- El piano está ahora ajustado a la potencia deseada.
- Para volver a cambiar la potencia, repita todo el procedimiento.
- Si no se realiza ninguna acción o no se toca ninguna tecla distinta de la tecla «**O**» durante 60 seg. no se realizan los cambios.

Temporizador

Esta función permite programar el tiempo (de 1 a 99 minutos) de desconexión automática de la zona de cocción seleccionada. El usuario puede programar simultáneamente todas las zonas de cocción en cualquier nivel de potencia (**1...P**).

- Para activar el temporizador, primero seleccione una zona de cocción «**R**», utilice la tecla «**S**» para decidir un nivel de potencia superior a cero (de lo contrario no se activará) y pulse brevemente la tecla «**E o F**».
- La pantalla «**DT**» muestra el valor  parpadeando y suena una señal acústica. También se activa automáticamente el indicador «**LT**» de la zona en la que está activo el temporizador.

- Ajuste el tiempo con las teclas «**O**» hasta un máximo de 99 minutos. Se emite una señal acústica.

- Si desea desplazarse rápidamente por las cifras visualizadas, mantenga pulsada la tecla «**E o F**».

- Con el temporizador en 00, pulsando la tecla «**E**» cambia directamente la hora de 00 a 99. Pulsando la tecla «**F**», en cambio, cambia la hora de 99 a 00.

- El temporizador comenzará a funcionar aproximadamente 5 segundos después de la última operación con la tecla «**E o F**». Se emite una señal acústica. La pantalla «**DT**» y el indicador «**LT**» dejarán de parpadear cuando se seleccione el nivel de potencia.

- Si el temporizador está en marcha, el tiempo puede modificarse seleccionando la zona de cocción «**R**» y pulsando las teclas «**E o F**».

- Cuando el temporizador está activo, los indicadores «**D**» y el indicador de la zona de cocción «**LT**» parpadearán.

- Al final del tiempo programado, la zona de cocción se apaga. La pantalla «**DT**» y el indicador «**LT**» parpadearán. Sonará una señal acústica durante 1 minuto. Pulsando cualquier botón se detendrá la señal acústica.

- Si el temporizador está activado en varias zonas de cocción, la pantalla «**DT**» mostrará el primer temporizador próximo a expirar con el indicador «**LT**» parpadeando.

- Para desactivar el temporizador antes de la hora previamente ajustada, seleccione la zona de cocción «**R**» en la que está activo, pulse simultáneamente las teclas «**E y F**» o ajuste la hora a «**00**» con las mismas teclas.

Función Warm

Con esta función, los alimentos preparados pueden mantenerse calientes a una temperatura determinada. La función puede activarse en todas las zonas de cocción al mismo tiempo. La zona de cocción funciona a potencia mínima.

1. Para activarla, seleccione la zona de cocción «**R**», y a continuación, pulse el botón «**W**». Se emite una señal acústica y aparece  en la pantalla «**D**».

2. Para desactivarla, siga el mismo procedimiento. La zona de cocción seguirá funcionando al nivel de potencia 1. La función Caliente sólo está disponible durante 120 minutos, transcurridos los cuales la placa se apaga.

Función de baja temperatura

Esta función permite reducir el consumo de energía y la potencia de calentamiento (por ejemplo, si una zona de cocción tiene su nivel de potencia ajustado en 5, el consumo se reducirá aproximadamente un 50% o si está ajustada en el nivel 9, aproximadamente un 75%). Así, si la zona de 145 mm está ajustada al nivel 9, pasará de 1200 W a 300 W con la función de baja temperatura.

Siga los pasos indicados para activar la función:

- Seleccione una zona de cocción «**R**» y toque la tecla «**L**». Ajuste la potencia deseada con la tecla «**S**».
- Suena un pitido y en la pantalla «**D**» aparece una  intermitente alternando con el nivel de potencia ajustado. Se enciende el indicador «**LI**».

- La función puede activarse en todas las zonas de cocción al mismo tiempo y también con la función bridge.

- Para desactivarla, pulse la zona «R» en la que está ajustada la función y la tecla «I». Al finalizar la función, la zona de cocción seguirá funcionando al nivel de potencia 1.

Función de calentamiento

Esta función sirve para calentar una olla a su máxima potencia antes de proceder a la cocción a un nivel elegido. La duración durante la cual la zona permanece a máxima potencia depende del nivel de cocción final que se haya ajustado (ver tabla).

Nivel de potencia	Duración Heat-up (seg)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Para activar la función, seleccione la zona de cocción deseada «R» y mantenga pulsado un punto del control deslizante «S» hasta que aparezca una R alterna con el nivel de potencia ajustado (por ejemplo, nivel de potencia 5 - 260 seg.).

- La zona de cocción funciona a máxima potencia durante el tiempo de «Heat-up» (ver tabla). Una vez transcurrido este tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente a la potencia ajustada anteriormente, como se muestra en el ejemplo.

- Aumentando o disminuyendo sucesivamente el nivel de potencia con el botón deslizante «S», la función permanece activa.

- Cuando esta función se desconecta o desactiva automáticamente, la pantalla «D» mostrará la potencia ajustada.

Calor residual

El calor residual se indica mediante el símbolo H cuando una o varias zonas de cocción están apagadas, en la pantalla de la zona correspondiente.

Stop & Go

Esta función le permite detener temporalmente la placa de cocción durante su funcionamiento en caso de que necesite interrumpir la cocción. Se activa pulsando la tecla «P». Se emitirá una señal acústica, se bloquearán todas las zonas de cocción y las pantallas mostrarán un segmento con movimiento circular.

Todas las teclas quedarán excluidas excepto la tecla Stop & Go y la tecla On/Off. Para reactivar la cocción, pulse de nuevo la tecla «P». Si transcurridos 10 minutos no se ha activado ninguna función, la placa de cocción se apagará automáticamente.

• Mantenimiento (Fig.7):

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.

Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidel, Stahlfix, etc...) y un paño-papel de cocina, y enjuague y seque con un paño limpio.

Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente raspados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él.

Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

• Errores/Alarmas

Cuando se detecta un error, todo el aparato se apaga, se emite una señal acústica (solo si una o varias zonas de cocción se activan) y todas las pantallas mostrarán alternativamente la letra «F» y el código de error. Durante el estado de error, las teclas de los calentadores correspondientes no están operativas. Apague el aparato durante unas horas, si al volver a encenderlo el error ya no se indica en la pantalla, la mesa vuelve al funcionamiento normal. Si el error persiste, póngase en contacto con un técnico especializado.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation / remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. Il ne faut pas avoir recours à des récipients ayant une base rugueuse, afin d'éviter d'érafler la surface thermique du plan (Fig.5).

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil :

- vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est adéquate. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Attention:

-Ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients. La cuisson des aliments nécessite toujours une supervision ; même la cuisson pour une courte période de temps nécessite une attention constante.

-Une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après.

-Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent. ASSUREZ-VOUS DE GARDER LES ENFANTS LOIN DE L'APPAREIL DE CUISSON.

-Éviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.

-Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau ; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

-Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.

-Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

-Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés.

-Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

-L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

- L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents. Veuillez vous assurer de n'utiliser que des dispositifs de protection approuvés par le fabricant ou fournis avec l'appareil.

• Principe de l'induction:

Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.

La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels).

Avantages:

Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:

-**Plus sûr**: faible température sur la surface du verre.

-**Plus rapide**: temps de réchauffement des aliments rapide.

-**Plus précis**: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.

-**Plus efficace**: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur. Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié. Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (**Fig.5B**).

Attention: il est important d'utiliser des casseroles dont le diamètre du matériau ferromagnétique de la base de la casserole n'est pas inférieur à celui indiqué à la **figure 2**. Si le diamètre est inférieur, l'appareil ne détectera pas la casserole et la zone de cuisson restera éteinte.

Récipients pour la cuisson (Fig.5C):

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant. En outre, pour déterminer si une casserole est adaptée, il faut vérifier si elle porte le symbole de l'induction, comme indiqué sur la figure.

Important:

Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:

-Récipients avec fond non parfaitement plat (**Fig.5A**).

-Récipients métalliques avec fond émaillé.

-Récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.3 - 4):

L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure 4. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe **Fig.4**). Fixez l'appareil sur le plan de travail à l'aide des 4 supports en «V» (**Fig.3B**), en les faisant pivoter de manière appropriée, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail (**Fig.3A**). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation,

s'avère inaccessible, il faut monter un panneau de séparation "**G**" (**Fig.7A**) en respectant les distances indiquées (**Fig.7B**). Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire.

Important: Si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: Pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (**Fig.8B**). Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (**Fig.7A - Fig.8A**), en respectant les dimensions indiquées sur **Fig.7B - Fig.8B**.

Connexions électriques (Fig.9):

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

-Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;

-Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;

-L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Si l'appareil n'est pas fourni avec un câble, utilisez un câble de type : "**H05V2V2-F**", qui possède une section adaptée à la consommation électrique totale de l'appareil.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est destiné à être connecté au réseau électrique de façon permanente, c'est pourquoi il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, il doit être monté entre l'appareil et la fourniture d'énergie électrique, dimensionné à la charge et répondant aux normes en vigueur.

(le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Remarque: iselon la version que vous possédez, l'appareil peut effectuer une configuration automatique en émettant des signaux sonores et en activant toutes les LED et les écrans pendant quelques secondes lors de la connexion initiale à l'alimentation. N'actionnez aucun bouton et n'activez aucune fonction pendant cette opération.

Avant de commencer l'utilisation normale du plan, il est nécessaire d'allumer toutes les zones de cuisson pendant au moins 15 minutes au niveau de puissance 3-4. Cette opération doit être effectuée au premier allumage et répétée en cas de périodes de non utilisation de plusieurs semaines.

• Utilisation (Fig. 2A - 2B - 2C) :

W = Touche de **Fonction Warm**

E = Touche « - »

F = Touche « + »

D = Display

L = Indicateur LED

R = Touche **zone de cuisson**

B = Touche **Booster**

S = Curseur

K = Touche **Clef**

O = Touche **ON/OFF**

I = Touche de **fonction basse température**

P = Touche **Stop & Go**

Allumage/Arrêt du plan de cuisson:

- Lors de la première mise en marche ou du branchement sur le secteur, la table de cuisson est toujours verrouillée et le témoin «**LK**» est allumé.

- Pour la déverrouiller, appuyez sur la touche «**K**» et maintenez-la enfoncée. Appuyez ensuite sur la touche marche/arrêt «**O**» pendant environ 1 seconde. Un signal sonore est émis. L'écran «**D**» de toutes les zones de cuisson affiche la valeur «**O**».

- Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes environ, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

- Pour éteindre l'appareil, même si les zones de cuisson sont en cours de fonctionnement, appuyez sur la touche «**O**». Un signal sonore est émis pendant que l'appareil s'éteint.

Capteur magnétique

Le plan est doté d'un détecteur de casserole, lorsque celle-ci est retirée ou inadéquate, le symbole «**U**» s'affiche en alternance avec le niveau de puissance programmé.

Fonction Clef :

Pour éviter que la table de cuisson ne soit utilisée par des enfants ou des personnes nécessitant une surveillance, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en appuyant sur la touche «**K**» pendant environ 1 seconde. Le voyant «**LK**» s'allume en conséquence. Lorsque la fonction est active, seules les touches «**K**» et «**O**» peuvent être actionnées.

La fonction reste active même si la table de cuisson est éteinte et rallumée.

Pour désactiver la fonction, suivez la procédure inverse.

Allumage des zones de cuisson :

- Une zone de cuisson peut être activée en effleurant la touche «**R**». Le niveau de puissance s'affiche sur l'écran «**D**» correspondant. Si aucune opération n'est effectuée après environ 5 secondes, un signal sonore est émis et la gradation lumineuse de l'afficheur revient à sa valeur initiale. La table de cuisson continue à fonctionner normalement.

- Pour régler le niveau de puissance souhaité, faites glisser votre doigt de gauche à droite ou placez votre doigt sur une position spécifique du curseur «**S**». La puissance passe de **0** à **9** et inversement.

Booster

L'appareil est équipé d'un système «**Booster**» qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant plus de puissance dans un laps de temps défini.

- Pour le faire fonctionner, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée «**R**» et appuyez sur la touche «**B**» pour la même zone. Un signal sonore est émis. La lettre **P** apparaît sur l'écran «**D**».

Cette fonction dure environ 10 minutes. A la fin, un son est émis et la cuisson se poursuit au niveau 9.

- Pour supprimer le booster, sélectionnez d'abord la zone de cuisson «**R**» où il est actif, puis réglez le niveau de puissance à zéro ou à la puissance souhaitée à l'aide du curseur «**S**». Si, au contraire, vous souhaitez réduire la puissance directement à 9, il vous suffit d'appuyer sur la touche «**E**».

Fonction Bridge

La fonction Bridge permet aux zones de cuisson de fonctionner de manière connectée, comme s'il s'agissait d'une seule et même zone de cuisson. Cela permet d'utiliser des récipients plus grands, tout en maintenant un niveau de puissance identique. Cela permet une cuisson uniforme des aliments.

La fonction ne peut être activée que lorsque les deux zones de cuisson «**R1** et **R2**» sont éteintes.

-Sélectionnez simultanément les zones de cuisson «**R1** et **R2**». Les indicateurs «**L1** et **L2**» clignotent. Dans les 5 secondes qui suivent, réglez la puissance souhaitée à l'aide du curseur «**S**».

- Vous pouvez également activer la fonction booster en appuyant sur la touche «**B1** ou **B2**». Les deux écrans afficheront la lettre «**P**».

- Pour modifier le niveau de puissance, sélectionnez la zone de cuisson «**R1** ou **R2**» et choisissez le niveau de puissance à l'aide du curseur «**S**».

- La fonction peut être désactivée de la manière suivante :

1. Sélectionnez «**R1** ou **R2**» et réglez le niveau de puissance sur **0**.
2. Sélectionnez simultanément «**R1** et **R2**».

Arrêt de sécurité

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson une fois le temps limite d'allumage à une certaine puissance écoulé (voir tableau).

PUISSANCE	TEMPS LIMITE D'ALLUMAGE (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Limitation de puissance :

La table de cuisson est équipée d'un système de limitation de puissance à 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 ou 1400 watts.

Le produit peut être configuré en suivant les étapes suivantes :

- Débranchez et rebranchez l'appareil de l'alimentation électrique de la maison.
- Sélectionnez la touche «**K**» dans les 30 secondes environ qui suivent la reconnexion à l'alimentation électrique domestique.
- Sélectionner simultanément les touches «**E - F et O**».
- Après avoir entendu le signal sonore, l'écran «**DT**» affiche  et les écrans «**D1** et «**D4**» affichent le code du niveau de puissance du piano.
- Utilisez la touche «**K**» pour modifier la puissance du piano. L'écran affiche en séquence tous les niveaux possibles auxquels la table de cuisson peut être réglée.

Code :	Puissance Maximale Watt
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- Lorsque la puissance souhaitée a été réglée, sélectionner simultanément les touches «**E - F et O**».
- Le piano est maintenant réglé sur la puissance souhaitée.

- Pour modifier à nouveau la puissance, répétez toute la procédure.

- Si aucune action n'est effectuée ou si aucune touche autre que la touche «**O**» n'est touchée pendant 60 secondes, les modifications ne sont pas effectuées.

Minuterie

Cette fonction permet à l'utilisateur de régler la durée (1 à 99 minutes) de l'arrêt automatique de la zone de cuisson sélectionnée. L'utilisateur peut programmer simultanément toutes les zones de cuisson à n'importe quel niveau de puissance (**1...P**).

- Pour activer la minuterie, il faut d'abord sélectionner une zone de cuisson «**R**», choisir un niveau de puissance supérieur à zéro à l'aide de la touche «**S**» (sinon elle ne s'activera pas) et appuyer brièvement sur la touche «**E ou F**».

- L'écran «**DT**» affiche la valeur  en clignotant et un signal sonore retentit. L'indicateur «**LT**» de la zone où la minuterie est active est également activé automatiquement.

- Réglez le temps à l'aide des touches «**E ou F**» jusqu'à un maximum de 99 minutes. Un signal sonore est émis.

- Si vous souhaitez faire défiler rapidement les chiffres affichés, appuyez sur la touche «**E ou F**» et maintenez-la enfoncée.

- Lorsque la minuterie est à 00, une pression sur la touche «**E**» fait passer le temps directement de 00 à 99. En revanche, une pression sur la touche «**F**» fait passer l'heure de 99 à 00.

- La minuterie se met en marche environ 5 secondes après la dernière opération avec la touche «**E ou F**». Un signal sonore est émis. L'affichage «**DT**» et l'indicateur «**LT**» cessent de clignoter lorsque le niveau de puissance est sélectionné.

- Si le minuteur est en marche, il est possible de modifier l'heure en sélectionnant la zone de cuisson «**R**» et en appuyant sur les touches «**E ou F**».

- Lorsque la minuterie est activée, les affichages «**D**» et l'indicateur de la zone de cuisson «**LT**» clignotent.

- A la fin du temps programmé, la zone de cuisson s'éteint. L'affichage «**DT**» et l'indicateur «**LT**» clignotent. Un signal sonore retentit pendant 1 minute. Une pression sur n'importe quelle touche arrête le signal sonore.

- Si la minuterie est activée dans plusieurs zones de cuisson, l'affichage «**DT**» indique la première minuterie proche de l'expiration et l'indicateur «**LT**» clignote.

- Pour désactiver le minuteur avant l'heure programmée, sélectionnez la zone de cuisson «**R**» dans laquelle il est activé, appuyez simultanément sur les touches «**E et F**» ou réglez l'heure sur «**00**» à l'aide des mêmes touches.

Fonction Warm

Cette fonction permet de maintenir au chaud des plats préparés à une certaine température.

La fonction peut être activée sur toutes les zones de cuisson en même temps. La zone de cuisson fonctionne à la puissance minimale.

1. Pour l'activer, sélectionnez la zone de cuisson «**R**» et appuyez sur la touche «**W**». Un signal sonore est émis et  apparaît sur l'afficheur «**D**».

2. Pour la désactiver, suivez la même procédure. La zone de cuisson continue à fonctionner au niveau de puissance 1. La fonction Warm n'est disponible que pendant 120 minutes, après quoi la table de cuisson s'éteint.

Fonction Basse température

Cette fonction permet de réduire la consommation d'énergie et la puissance de chauffe (par exemple, si le niveau de puissance d'une zone de cuisson est réglé sur 5, la consommation sera réduite d'environ 50 % ou si elle est réglée sur 9, d'environ 75 %. Ainsi, si la zone 145 mm est réglée au niveau 9, elle passera de 1200 W à 300 W avec la fonction basse température).

Suivez les étapes indiquées pour activer la fonction:

- Sélectionnez une zone de cuisson «**R**» et appuyez sur la touche «**I**». Réglez la puissance souhaitée à l'aide de la touche «**S**». Un signal sonore retentit et un **L** clignotant alternant avec le niveau de puissance réglé apparaît sur l'afficheur «**D**». L'indicateur «**LI**» s'allume.
- La fonction peut être activée sur toutes les zones de cuisson en même temps et également avec la fonction pont.

- Pour la désactiver, appuyez sur la zone «**R**» où la fonction est programmée et sur la touche «**I**». A la fin de la fonction, la zone de cuisson continue à fonctionner au niveau de puissance 1.

Fonction Réchauffage

Cette fonction permet de chauffer une casserole à sa puissance maximale avant de poursuivre la cuisson à un niveau choisi. La durée pendant laquelle la zone reste à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final réglé (voir tableau).

Niveau de puissance	Durée Heat-up (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Pour activer la fonction, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée «**R**» et maintenez enfoncé un point du curseur «**S**» jusqu'à ce qu'un **H** alterné apparaisse avec le niveau de puissance réglé (par exemple, niveau de puissance 5 - 260 sec.).

- La zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant la durée du temps «Heat-up» (voir tableau). Une fois ce temps écoulé, la zone de cuisson passe automatiquement à la puissance précédemment réglée, comme indiqué dans l'exemple.

- En augmentant ou en diminuant successivement le niveau de puissance à l'aide du curseur «**S**», la fonction reste active.

- Lorsque cette fonction est automatiquement arrêtée ou désactivée, l'afficheur «**D**» indique la puissance réglée.

Chaleur résiduelle

La chaleur résiduelle est indiquée par le symbole **H** lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont éteintes, dans l'affichage de la zone correspondante.

Stop & Go

Cette fonction permet d'arrêter temporairement la table de cuisson en cours de fonctionnement, au cas où il faudrait interrompre la cuisson. Elle est activée en appuyant sur la touche «**P**». Un signal sonore est émis, toutes les zones de cuisson sont verrouillées et les écrans affichent un segment avec un mouvement circulaire. Toutes les touches sont exclues, à l'exception de la touche Stop & Go et de la touche On/Off.

Pour réactiver la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche «**P**». Si aucune fonction n'a été activée après 10 minutes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

• Entretien (Fig.7):

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.

Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.

Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.

En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

• Erreurs/Alarmes

Lorsqu'une erreur est détectée, l'ensemble de l'appareil est éteint, un signal sonore est émis (uniquement si une ou plusieurs zones de cuisson sont actives) et tous les affichages montrent alternativement la lettre «**F** ou **m**» et le code d'erreur. Pendant l'état d'erreur, les touches des réchauffeurs correspondants ne sont pas opérationnelles.

Éteindre l'appareil pendant quelques heures, si l'erreur n'est plus signalée sur l'écran lors de la réinitialisation, le plan revient au fonctionnement normal. Si l'erreur persiste, contactez un technicien qualifié.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOB-SERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation/replacement (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

SAFETY WARNINGS

It is recommended to use flat-bottom pans with a diameter equal to or slightly larger than that of the heated area. Do not use pans with a rough base to prevent scratching the heat surface of the cooktop (Fig.5).

Before connecting the appliance to the electricity supply:

- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Warning!

- Do not leave the heating elements on with empty pots and pans or without receptacles. The process of cooking food requires supervision; even cooking just for a short period of time still requires your constant attention
- When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the control indicated below.

- Pay attention to easy to reach device parts as they over-heat during use. **MAKE SURE TO KEEP CHILDREN AWAY FROM THESE.**

- Avoid spilling liquids like, for example, oil or other types of grease, as they can cause fires.

- Do not attempt to put fires out using water. Turn off the hob and cover the flame with a lid or fire-proof blanket.

- Do not leave objects on the cooking surface, it may cause fires.

- If cable is damaged, have qualified personnel or After-Sales Service replace it.

-Steam cleaners must not be used.

-If the surface is cracked, switch off the appliance to prevent electric shock.

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

- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

- Using unsuitable protective devices may cause accidents. Please make sure to use only protective devices which are approved by the manufacturer or supplied with the device.

• The principle of induction:

The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops).

Advantages:

If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:

- Safer:** low temperature on the glass surface.

- Quicker:** brief heating times.

- More precise:** the top reacts immediately to your commands.

- More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.

The system also automatically recognises the various

diameters of all pans and uses a suitable power level for each size. This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.5B).

Caution: it is important to use pots with a diameter of the ferromagnetic material of the pot base not smaller than that shown in **Fig.2**. With smaller sizes, the appliance will not detect the pan, causing the cooking zone to remain off.

Cooking vessels (Fig.5C):

Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron. Check if the vessel material is magnetic using a magnet. Also, to determine whether a pan is suitable, check whether it bears the induction symbol as shown in the figure.

Important:

To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:

- Pans with bases that are not perfectly flat (**Fig.5A**).
- Metal pans with enamelled bases.
- Pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (Fig.3 - 4):

The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the figure 4. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see **Fig.4**). Lock the appliance on the worktop by means of the 4 "V" supports (**Fig.3B**), rotating them appropriately, bearing in mind the thickness of the worktop (**Fig.3A**). After installation, if the bottom part of the appliance is not accessible, it is mandatory to install a separator panel "G" (**Fig.7A**) following indicated distances (**Fig.7B**). If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (**Fig.8**).

Important: If there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (**Fig.8B**). In any event, adequate aeration must be provided. To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (**Fig.7A - Fig.8A**) of the sizes indicated in (**Fig.7B - Fig.8B**).

Electrical connections (Fig.9):

Before making the electrical connections, check that:

- The ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- The system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;

-The system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

If the appliance is not supplied with a cable, use a cable of type: **"H05V2V2-F"**, that has a cross-section suitable for the total power consumption of the device.

The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed.

The appliance is to be permanently connected to the electrical mains, therefore an omnipolar switch must be inserted, enabling complete disconnection under the conditions of overvoltage category III; it must be fitted between the appliance and the power supply, sized according to the load and in compliance with the standards in force.

(the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch). The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

Note: depending on the version that you have, the unit could perform an auto setup by emitting sound signals and activating all LEDs and Displays for a several seconds upon initial connection to the power supply. Do not operate any buttons or activate any functions during this operation.

Before using the hob normally, all cooking zones must be switched on for at least 15 minutes at power level 3-4. This operation must be performed when the hob is switched on for the first time and repeated whenever the hob is not used for a few weeks.

• Use (Fig. 2A - 2B - 2C):

W = Warm function key

E = Key '–'

F = Key '+'

D = Display

L = LED indicator

R = Cooking zone key

B = Booster key

S = Slider

K = Key Key

O = ON/OFF key

I = Low temperature function key

P = Stop & Go key

Switching the hob on/off:

- When first switched on or connected to the mains, the hob is always locked with the 'LK' indicator illuminated.
- To unlock, press and hold down the 'K' key. Then press the on/off key 'O' for about 1 second. An acoustic signal is emitted. The display 'D' of all cooking zones shows the value '0'.
- If no operation is carried out within approx. 10 seconds, the hob switches off automatically.
- To switch the appliance off, even if the cooking zones are running, press the 'O' button. An acoustic signal is emitted while the appliance switches off.

Magnetic detector

The hob is equipped with a pot detector; when the pot is removed or is unsuitable, the symbol  appears alternating with the set power level.

Key function:

To prevent the hob from being used by children or persons requiring supervision, all functions can be locked by pressing the 'K' key for about 1 second. The 'LK' indicator lights up accordingly. When the function is active, only buttons 'K' and 'O' can be pressed. The function remains active even if the hob is switched off and on again. To disable the function, follow the reverse procedure.

Switching on the cooking zones:

- A cooking zone can be switched on by touching the 'R' key. The power level on the corresponding display 'D' will be shown. If no operation is carried out after about 5 seconds, an acoustic signal is emitted and the display light gradation returns to the initial one. The hob will continue its normal cooking operation.
 - To adjust the desired power level, slide your finger from left to right or place your finger on a specific position on the slider 'S'.
- The power changes from 0 to 9 and vice versa.

Booster

The appliance is equipped with a 'Booster' system that allows you to speed up cooking times by applying more power within a defined time frame.

- To operate it, select the desired cooking zone 'R' and then press the 'B' button for the same zone. An acoustic signal is emitted. The letter P will appear on the display 'D'.
- This function will last for about 10 minutes. At the end, a sound will be emitted and cooking will continue at level 9.
- To remove the booster, first select the cooking zone 'R' where it is active and then set the power level to zero or to the desired power using slider 'S'. If you want to decrease the power directly to 9, simply press the 'E' key.

Bridge function

The Bridge function allows the cooking zones to operate in a connected manner, as if they were one larger cooking zone. This offers the opportunity to use larger pots, while maintaining an identical power level. This allows uniform cooking of food.

The function can only be activated when both cooking zones 'R1' and 'R2' are switched off.

- Select cooking zones 'R1' and 'R2' at the same

time. The 'L1' and 'L2' indicators will flash. Within 5 seconds, set the desired power using the 'S' slider.

- You can also activate the booster function by pressing the 'B1' or 'B2' key. Both displays will show the letter 'P'.
- To change the power level, select the cooking zone 'R1' or 'R2' and choose the power level via the 'S' slider.
- The function can be deactivated in the following ways:

1. Select 'R1' or 'R2' and set the power level to 0.
2. Select 'R1' and 'R2' at the same time.

Safety switch-off

The appliance features a safety system that automatically switches off the cooking zones after the on-time limit at a certain power has elapsed (see table).

POWER	ON-TIME LIMIT (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Power limitation:

The hob is equipped with a power limitation system at 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 or 1400 watts. The product can be configured by performing the following steps:

- Disconnect and reconnect the device from the home power supply.
- Select the 'K' button within approx. 30 seconds after reconnecting to the household power supply.
- Select the 'E - F' and 'O' buttons at the same time.
- After hearing the acoustic signal, the display 'DT' will show P and the displays 'D1' and 'D4' will show the piano power level code.
- Use the 'K' key to change the piano power. The display will show in sequence all the possible levels at which the hob can be set.

Code:	Maximum Power in (Watts)
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W

1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- When the desired power has been set, select keys '**E** - **F** and **O**' simultaneously.
- The piano is now set to the desired power.
- To change the power again, repeat the entire procedure.
- If no action is taken or no key other than the '**O**' key is touched during 60 sec. the changes are not made.

Timer

This function allows the user to set the time (1 to 99 minutes) for the automatic switch-off of the selected cooking zone. The user can simultaneously programme all cooking zones at any power level (1...P).

- To activate the timer, first select a cooking zone '**R**'; use the '**S**' key to decide on a power level greater than zero (otherwise it will not activate) and briefly press the '**E** or **F**' key.
- The display '**DT**' shows the value '00' flashing and an acoustic signal sounds. The '**LT**' indicator for the zone where the timer is active is also automatically activated.
- Adjust the time with keys '**E** or **F**' to a maximum of 99 minutes. An acoustic signal is emitted.
- If you want to scroll through the displayed digits quickly, press and hold down either button '**E** or **F**'.
- With the timer at 00, pressing the '**E**' button changes the time directly from 00 to 99. Pressing the '**F**' key instead changes the time from 99 to 00.
- The timer will start running approximately 5 seconds after the last operation with button '**E** or **F**'. An acoustic signal is emitted. The display '**DT**' and the indicator '**LT**' will stop flashing when the power level is selected.
- If the timer is running, the time can be changed by selecting cooking zone '**R**' and pressing keys '**E** or **F**'.
- When the timer is active, the displays '**D**' and the cooking zone indicator '**LT**' will flash.
- At the end of the set time, the cooking zone switches off. The **DT** display and the **LT** indicator will flash. An acoustic signal will sound for 1 minute. Pressing any button will stop the acoustic signal.
- If the timer is activated in several cooking zones, the **DT** display will show the first timer close to expiry with the **LT** indicator flashing.
- To deactivate the timer before the previously set time, select the cooking zone '**R**' in which it is active, press keys '**E** and **F**' simultaneously or set the time to '00' with the same keys.

Warm function

With this function, ready-made food can be kept warm at a certain temperature.

The function can be activated on all cooking zones at the same time. The cooking zone operates at minimum power.

1. To activate it, select cooking zone '**R**' and then press the '**W**' button. An acoustic signal is emitted and **W** appears in the display '**D**'.

2. To deactivate, follow the same procedure. The cooking zone will continue to operate at power level 1. The Warm function is only available for 120 minutes, after which the hob switches off.

Low temperature function

This function allows you to reduce energy consumption and heating power (e.g. if a cooking zone has its power level set at 5, consumption will be reduced by about 50% or if it is set at level 9, by about 75%. Thus, if the 145 mm zone is set at level 9, it will go from 1200 W to 300 W with the low temperature function).

- Follow the steps indicated to activate the function:
- Select a cooking zone '**R**' and touch the '**I**' key. Set the desired power with the '**S**' key. A beep sounds and a flashing **L** alternating with the set power level appears on the display '**D**'. The '**LI**' indicator lights up.
 - The function can be activated on all cooking zones at the same time and also with the bridge function.
 - To deactivate it, press the '**R**' zone where the function is set and the '**I**' key. At the end of the function, the cooking zone will continue to operate at power level 1.

Heating function

This function is used to heat a pan to its maximum power before proceeding with cooking at a chosen level. The duration for which the zone remains at maximum power depends on the final cooking level that has been set (see table).

Power level	Heat-up duration (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

To activate the function, select the desired cooking zone '**R**' and press and hold on one point of the slider '**S**' until an alternating **H** appears with the set power level (e.g. power level 5 - 260 sec.).

- The cooking zone operates at maximum power for the duration of the 'Heat-up' time (see table). Once this time has elapsed, the cooking zone automatically switches to the previously set power as shown in the example.

- By successively increasing or decreasing the power level with the '**S**' slider, the function remains active.
- When this function is automatically switched off or deactivated, display '**D**' will show the set power.

Residual Heat

Residual heat is indicated by the **H** symbol when one or more cooking zones are switched off, in the display of the corresponding zone.

Stop & Go

This function allows you to temporarily stop the hob during its operation in case you need to interrupt cooking. It is activated by pressing the 'P' key. An acoustic signal will be emitted, all cooking zones will lock and the displays will show a segment with circular movement. All keys will be excluded except the Stop & Go key and the On/Off key. To reactivate cooking, press the 'P' key again. If no function has been activated after 10 minutes, the hob will switch off automatically.

• Maintenance (Fig.7):

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request. Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented. Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

• Errors/Alarms

When an error is detected, the entire appliance is switched off, an acoustic signal sounds (only if one or more cooking zones are active) and all displays alternately show the letters "F" or "E" and the error code. During the error state, the keys on the corresponding heaters are inoperative.

Switch off the appliance for a few hours; if the error no longer appears on the display when the appliance is switched on again, the hob will return to normal operation. If the error persists, contact a specialist technician.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden/vervanging (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Het wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een vlakke bodem en met een diameter die gelijk is aan, of iets groter dan die van de verwarmingszone. Gebruik geen pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat er krassen ontstaan op het thermische oppervlak van de plaat (Afb.5).

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:

- controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Let Op:

- **Laat geen verwarmingselementen ingeschakeld met een lege pan of koekenpan, of zonder pan erop. Het proces om voedsel te koken vereist toezicht; zelfs koken voor een korte periode vereist nog steeds uw constante aandacht.**

- **Na het koken moet het desbetreffende verwarmingselement worden uitgeschakeld met het hieronder aangegeven bedieningselement.**

- **Let op voor de onderdelen van het toestel die gemakkelijk bereikbaar zijn, omdat die tijdens het gebruik zeer heet worden. ZORG ERVOOR DAT KINDEREN UIT DE BUURT ZIJN.**

- **Vermijd dat vloeistof zoals olie of andere vetstoffen kunnen uitlopen omdat die brand kunnen veroorzaken.**

- **Probeer niet om het vuur met water te blussen, zet de plaat uit en bedek de vlam met een deksel of een brandveilig deken.**

- **Laat geen voorwerpen op het oppervlak van de kookplaat liggen, dit kan brand veroorzaken.**

- **Als de kabel beschadigd is, moet die door gekwalificeerd personeel of door de technische dienst worden vervangen.**

- **Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.**

- **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. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.**

- **Controleer dat kinderen niet met het apparaat spelen.**

- **Het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.**

- **Het gebruik van ongeschikte veiligheidsvoorzieningen kan ongelukken veroorzaken. Gebruik alleen beschermende apparaten die zijn goedgekeurd door de fabrikant of die bij het apparaat zijn geleverd.**

• Werkingsprincipe van de inductie:

Het kookstelsel met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie.

Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten).

Voordelen:

Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:

-**Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.

-**Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.

-**Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.

-**Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist. Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau. Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (**Fig.5B**).

Opgelet: het is belangrijk om pannen te gebruiken met een diameter van het ferromagnetische materiaal van de panbodem die niet kleiner is dan die getoond in **Fig.2**. Bij kleinere maten zal het apparaat de pan niet detecteren, waardoor de kookzone uitgeschakeld blijft.

Te gebruiken pannen (Fig.5C):

Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is. Om te bepalen of een pan geschikt is, moet u ook controleren of deze het inductiesymbool draagt zoals weergegeven in de afbeelding.

Belangrijk:

Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:

-Recipiënten met niet volledige platte bodem (**Fig.5A**).

-Metalen recipiënt met geëmailleerde bodem.

-Recipiënten met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerde installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.3 - 4):

Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de afbeelding 4. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen

langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding **Afb.4**). Zet het apparaat vast op het werkblad met behulp van de 4 "V"-steunen (**Afb.3B**) en draai ze op de juiste manier, rekening houdend met de dikte van het werkblad (**Afb.3A**). Indien het onderste deel van het apparaat na de installatie toegankelijk is, moet een scheidingswand "G" gemonteerd worden (**Afb.7A**). Neem de aangeduide afstanden in acht (**Afb.7B**).

Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (**Fig.8**).

Belangrijk: Indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator. De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO- reiniging** in werking is.

Opgelet: Om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (**Afb.8B**). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (**Afb.7A - Afb.8A**), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in (**Afb.7B - Afb.8B**).

Elektrische aansluitingen (Afb.9):

Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:

-De elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels.

-De installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.

-De installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Als het apparaat niet wordt geleverd met een kabel, gebruik dan een kabel van het type: **"H05V2V2-F"**, met een doorsnede die geschikt is voor het totale stroomverbruik van het apparaat.

De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.

Het apparaat is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet. Daarom is het noodzakelijk een eenpolige schakelaar te plaatsen waarmee het apparaat volledig losgekoppeld kan worden in de omstandigheden van de categorie van overspanning III. Deze schakelaar moet gemonteerd

worden tussen het apparaat en het stopcontact, gepast zijn voor de last en conform de geldende normen zijn

(de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Opmerking: afhankelijk van de versie die u heeft, kan het apparaat een automatische configuratie uitvoeren door geluidssignalen uit te zenden en alle LED's en displays enkele seconden te activeren bij de eerste aansluiting op de voeding. Bedien tijdens deze bewerking geen knoppen of functies.

Voorafgaand aan het normale gebruik van de kookplaat moeten alle kookzones gedurende ten minste 15 minuten bij vermogensniveau 3-4 worden ingeschakeld. Deze handeling moet worden verricht bij de eerste inschakeling en moet vervolgens worden herhaald in geval de kookplaat gedurende enkele weken niet is gebruikt.

• Gebruik (Fig. 2A - 2B - 2C):

W = Warm houd-knop

E = '-' knop

F = '+' knop

D = Display

L = LED indicator

R = Knop Kookzone

B = Booster knop

S = Slider

K = Knop Toets

O = AAN/UIT knop

I = Lage temperatuur functietoets

P = Stop & Go knop

De kookplaat aan-/uitletten:

- Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt ingeschakeld of aangesloten op het elektriciteitsnet, is deze altijd vergrendeld met de indicator "LK" verlicht.

- Om te ontgrendelen houdt u de toets 'K' ingedrukt. Druk vervolgens ongeveer 1 seconde op de aan/uit-toets 'O'. Er klinkt een geluidssignaal. Het display "D" van alle kookzones toont de waarde "0".

- Als er binnen ca. 10 seconden geen bediening wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

- Om het apparaat uit te schakelen, zelfs als de kookzones in werking zijn, drukt u op de toets 'O'. Tijdens het uitschakelen klinkt een geluidssignaal.

Magnetische detector

De kookplaat is uitgerust met een pannendetector deze is verwijderd of onvoldoende is, verschijnt het symbool afwisselend "L" met het ingestelde vermogensniveau.

Sluutfunctie:

Om te voorkomen dat de kookplaat wordt gebruikt door kinderen of personen die toezicht nodig hebben, kunnen alle functies worden vergrendeld door de toets "K" ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden. De indicator "LK" gaat dan branden. Wanneer de

functie actief is, kunnen alleen de knoppen "K" en "O" worden ingedrukt.

De functie blijft actief, zelfs als de kookplaat uit- en weer ingeschakeld wordt.

Volg de omgekeerde procedure om de functie uit te schakelen.

De kookzones inschakelen:

- Een kookzone kan worden ingeschakeld door de toets "R" aan te raken. Het vermogensniveau op het bijbehorende display "D" wordt weergegeven. Als er na ongeveer 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, klinkt er een geluidssignaal en keert de gradatie van de displayverlichting terug naar de beginwaarde. De kookplaat blijft normaal koken.

- Om het gewenste vermogensniveau in te stellen, schuift u uw vinger van links naar rechts of plaatst u uw vinger op een specifieke positie op de schuifknop "S". Het vermogen verandert van 0 naar 9 en omgekeerd.

Booster

Het apparaat is uitgerust met een "Booster" systeem waarmee u kooktijden kunt versnellen door meer vermogen toe te passen binnen een bepaalde tijd.

- Om het te bedienen, selecteert u de gewenste kookzone "R" en drukt u vervolgens op de toets "B" voor dezelfde zone. Er klinkt een geluidssignaal.

De letter P verschijnt op het display "D".

Deze functie duurt ongeveer 10 minuten. Aan het einde klinkt er een geluid en gaat het koken verder op niveau 9.

- Om de booster te verwijderen, selecteert u eerst de kookzone "R" waar deze actief is en stelt u vervolgens het vermogensniveau in op nul of op het gewenste vermogen met de regelaar "S". Als je het vermogen direct wilt verlagen naar 9, druk je gewoon op de toets "E".

Brugfunctie

De Bridge functie zorgt ervoor dat de kookzones met elkaar verbonden zijn, alsof ze één grote kookzone vormen. Dit biedt de mogelijkheid om grotere potten te gebruiken, terwijl het vermogen hetzelfde blijft. Dit maakt gelijkmatig koken van voedsel mogelijk.

De functie kan alleen worden geactiveerd als beide kookzones "R1 en R2" uitgeschakeld zijn.

-Selecteer kookzones "R1 en R2" tegelijkertijd. De lampjes "L1 en L2" knipperen. Stel binnen 5 seconden het gewenste vermogen in met de "S"-schuifregelaar.

- Je kunt ook de boosterfunctie activeren door op de toets "B1 of B2" te drukken. Op beide displays verschijnt de letter "P".

- Om het vermogensniveau te wijzigen, selecteert u de kookzone "R1 of R2" en kiest u het vermogensniveau met de schuifknop "S".

- De functie kan op de volgende manieren worden uitgeschakeld:

1. Selecteer "R1 of R2" en zet het vermogensniveau op 0.

2. Selecteer "R1 en R2" tegelijkertijd.

Veiligheidsuitschakeling

Het apparaat is voorzien van een veiligheidssysteem dat de kookzones automatisch uitschakelt na het verstrijken van een tijdslimiet voor inschakeling bij een bepaald vermogen (zie tabel).

VERMOGEN	TIJDSLIMIET INSCHAKELING (uur)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Vermogensbegrenzing:

De kookplaat is uitgerust met een vermogensbegrenzingssysteem op 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 of 1400 watt.

Het product kan worden geconfigureerd door de volgende stappen uit te voeren:

- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening thuis en sluit het weer aan.
- Selecteer de knop "K" binnen ongeveer 30 seconden nadat u het apparaat opnieuw hebt aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Selecteer tegelijkertijd de knoppen "E - F en O".
- Na het horen van het geluidssignaal zal het display "DT" de P₀ weergeven en de displays "D1 en D4" zullen de code van het pianovermogen weergeven.
- Gebruik de toets "K" om het pianovermogen te wijzigen. Het display toont achtereenvolgens alle mogelijke niveaus waarop de kookplaat kan worden ingesteld.

Code:	Maximaal vermogen (Watt)
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- Wanneer het gewenste vermogen is ingesteld, selecteer dan tegelijkertijd de toetsen "E - F en O".
- De piano is nu ingesteld op het gewenste vermogen.

- Om het vermogen opnieuw te wijzigen, herhaalt u de hele procedure.
- Als er geen actie wordt ondernomen of als er gedurende 60 sec. geen andere toets dan de "O"-toets wordt aangeraakt, worden de wijzigingen niet doorgevoerd.

Timer

Met deze functie kan de gebruiker de tijd (1 tot 99 minuten) instellen voor het automatisch uitschakelen van de geselecteerde kookzone.

De gebruiker kan tegelijkertijd alle kookzones programmeren op elk vermogensniveau (1...P).

Om de timer te activeren, selecteert u eerst een kookzone "R", gebruikt u de toets "S" om een vermogensniveau hoger dan nul te kiezen (anders wordt de timer niet geactiveerd) en drukt u kort op de toets "E of F".

- Op het display "DT" knippert de waarde "00" en er klinkt een geluidssignaal. De "LT" indicator voor de zone waar de timer actief is, wordt ook automatisch geactiveerd.

- Stel de tijd in met de toetsen "E of F" tot maximaal 99 minuten. Er klinkt een geluidssignaal.

- Als je snel door de weergegeven cijfers wilt bladeren, houd dan een van de "E of F" toetsen ingedrukt.

- Als de timer op 00 staat, verandert de tijd direct van 00 naar 99 door op de "E"-toets te drukken. Als u in plaats daarvan op de "F"-toets drukt, verandert de tijd van 99 naar 00.

- De timer begint ongeveer 5 seconden na de laatste handeling met toets "E of F" te lopen. Er klinkt een geluidssignaal. Het display "DT" en de indicator "LT" stoppen met knipperen wanneer het vermogensniveau is geselecteerd.

- Als de timer loopt, kan de tijd worden gewijzigd door kookzone "R" te selecteren en op toets "E of F" te drukken.

- Als de timer actief is, knipperen de displays "D" en de kookzone-indicator "LT".

- Aan het einde van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Het DT-display en de LT-indicator knipperen. Er klinkt gedurende 1 minuut een geluidssignaal. Als u op een willekeurige toets drukt, stopt het geluidssignaal.

- Als de timer in meerdere kookzones is geactiveerd, toont het DT-display de eerste timer die bijna afloopt en knippert de LT-indicator.

- Om de timer uit te schakelen vóór de eerder ingestelde tijd, selecteert u de kookzone "R" waarin hij actief is, drukt u tegelijkertijd op de toetsen "E" en "F" of stelt u de tijd in op "00" met dezelfde toetsen.

Warmhoud-functie

Met deze functie kunnen kant-en-klare gerechten warm gehouden worden op een bepaalde temperatuur.

De functie kan op alle kookzones tegelijk geactiveerd worden. De kookzone werkt op minimaal vermogen.

1. Om de functie te activeren, selecteert u kookzone "R" en drukt u vervolgens op de toets "W". Er klinkt een geluidssignaal en U verschijnt op het display "D".

2. Volg dezelfde procedure om te deactiveren. De kookzone blijft werken op vermogensniveau 1. De functie Warm is slechts 120 minuten beschikbaar, daarna schakelt de kookplaat uit.

Lage temperatuur functie

Met deze functie kunt u het energieverbruik en het verwarmingsvermogen verlagen (als het vermogensniveau van een kookzone bijvoorbeeld is ingesteld op 5, wordt het verbruik met ongeveer 50% verlaagd of als het is ingesteld op niveau 9, met ongeveer 75%. Dus als de zone van 145 mm is ingesteld op niveau 9, gaat deze van 1200 W naar 300 W met de lage-temperatuurfunctie).

Volg de aangegeven stappen om de functie te activeren:

- Selecteer een kookzone "R" en raak de toets "I" aan. Stel het gewenste vermogen in met de toets "S". Er klinkt een pieptoon en op het display "D" verschijnt een knipperende L afgewisseld met het ingestelde vermogen. De indicator "LI" licht op.
- De functie kan worden geactiveerd op alle kookzones tegelijk en ook met de bridgefunctie.
- Om de functie uit te schakelen, drukt u op de zone "R" waar de functie is ingesteld en op de toets "I". Na afloop van de functie blijft de kookzone werken op vermogensniveau 1.

Verwarmingsfunctie

Deze functie wordt gebruikt om een pan tot het maximum vermogen te verwarmen voordat er verder gekookt wordt op een gekozen niveau. De duur dat de zone op maximaal vermogen blijft, hangt af van het uiteindelijke kookniveau dat is ingesteld (zie tabel).

Vermogensniveau	Duur Heat-up (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Om de functie te activeren, selecteert u de gewenste kookzone "R" en houdt u een punt van de S-schuifknop ingedrukt tot er een afwisselende A verschijnt met het ingestelde vermogensniveau (bijv. vermogensniveau 5 - 260 sec.).

- De kookzone werkt op maximaal vermogen voor de duur van de "Heat-up" (zie tabel). Als deze tijd verstreken is, schakelt de kookzone automatisch over op het eerder ingestelde vermogen zoals in het voorbeeld.
- Door het vermogen achtereenvolgens te verhogen of te verlagen met de "S"-schuif, blijft de functie actief.
- Als deze functie automatisch wordt uitgeschakeld of gedeactiveerd, toont display "D" het ingestelde vermogen.

Restwarmte

Restwarmte wordt aangegeven door het H-symbool wanneer een of meer kookzones zijn uitgeschakeld, op het display van de corresponderende zone.

Stop & Go

Met deze functie kunt u de kookplaat tijdens de werking tijdelijk stoppen als u het koken moet onderbreken. De functie wordt geactiveerd door op de toets "P" te drukken. Er klinkt een geluidssignaal, alle kookzones worden vergrendeld en op de displays verschijnt een segment met cirkelvormige beweging. Alle toetsen worden geblokkeerd, behalve de Stop & Go toets en de Aan/Uit toets.

Druk nogmaals op de "P"-toets om het koken weer te activeren. Als er na 10 minuten geen functie is geactiveerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

• Onderhoud (Afb.7):

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.

Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek. Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.

Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

• Fouten/Alarmen

Wanneer een fout wordt gedetecteerd, wordt het hele apparaat uitgeschakeld, wordt een akoestisch signaal uitgezonden (alleen als een of meer kookzones actief zijn) en worden op alle schermen afwisselend de letter "F" of "I" en de foutcode weergegeven. Tijdens de foutstatus werken de knoppen van de betreffende verwarmers niet.

Schakel het apparaat een paar uur uit; als de fout niet meer wordt aangegeven op het display wanneer het apparaat weer wordt ingeschakeld, werkt de kookplaat weer normaal. Neem contact op met een gespecialiseerde technicus als de fout zich blijft voordoen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação/substituição (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Aconselhamos a utilização de recipientes com fundo plano e diâmetro igual ou ligeiramente superior ao das zonas de cozedura aquecidas. Não use recipientes com base rugosa para evitar riscar a superfície térmica da placa (Fig.5).

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:

- controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Atenção!

- Não deixe as zonas de cozedura ligadas sem nada em cima ou com tachos e frigideiras vazios. O processo de cocção precisa de supervisão; mesmo um curto processo de cocção requer constante atenção

- Assim que acabar de cozinhar qualquer alimento, desligue a resistência respectiva utilizando o comando que indicaremos a seguir.

- Prestar atenção às partes do aparelho que podem ser alcançadas facilmente e que durante a sua utilização ficam sobreaquecidas. CERTIFIQUE-SE DE MANTER AS CRIANÇAS LONGE.

- Evitar as saídas de líquido, como por exemplo óleo ou outros tipos de gordura, pois podem provocar incêndios.

- Não tentar apagar o fogo com água, mas desligar o plano e cobrir a chama com uma tampa ou uma coberta contra incêndio.

- Não deixar objetos sobre a superfície de cozimento, pode provocar incêndios.

- Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoal qualificado ou pelo serviço de assistência.

- Não deve ser utilizado um limpador a vapor.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou com experiência e conhecimento insuficientes, desde que sejam vigiadas e tenham recebido instrução sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos que o seu uso comporta. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, a não ser sob vigilância.

- Controle que as crianças não brinquem com o aparelho.

- O aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado. Usar dispositivos de proteção inadequados pode causar acidentes. Por favor, certifique-se de usar só aqueles aprovados pelo fabricante ou fornecidos com o aparelho.

• Princípio da indução:

O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.

A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais).

Vantagens:

Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:

-**Mais segura:** temperatura baixa na superfície do vidro.

-**Mais rápida:** tempos breves de aquecimento dos alimentos.

-**Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos vossos comandos.

-**Mais eficaz:** 90% da energia absorvida é transformada em calor.

Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor. O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado. Isto consente utilizar panelas de várias medidas, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (**Fig.5B**).

Atenção: é importante utilizar panelas com um diâmetro do material ferromagnético do fundo da panela não inferior ao indicado na **Fig.2**. Com tamanhos inferiores, o aparelho não detecta a panela, fazendo com que a zona de cozedura permaneça desligada.

Recipientes para cozinhar (Fig.5C):

O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã. Além disso, para determinar se uma frigideira é adequada, verifique se tem o símbolo de indução, como mostra a figura.

Importante:

Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:

-Recipiente com fundo não perfeitamente plano (**Fig.5A**).

-Recipientes metálicos com fundo esmaltado.

-Recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Posicionamento (Fig.3 - 4):

O eletrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura 4. Predispôr o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte **Fig.4**). Fixar o aparelho na bancada através dos 4 suportes em "V" (**Fig.3B**), rodando-os adequadamente, tendo em conta a espessura da bancada (**Fig.3A**). Se, após a instalação, a parte inferior do aparelho, for acessível, é obrigatório montar um painel separador "G" (**Fig.7A**) respeitando as distâncias indicadas (**Fig.7B**).

Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (**Fig.8**).

Importante: Se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

Atenção: Para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (**Fig.8B**). De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (**Fig.7A - Fig.8A**), respeitando as cotas indicadas nas (**Fig.7B - Fig.8B**).

Ligações eléctricas (Fig.9):

Antes de fazer as ligações eléctricas, assegure-se de que:

-O fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;

-As características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;

-A instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

Se o eletrodoméstico não for fornecido com um cabo, use um cabo do tipo: "**H05V2V2-F**", que tem uma seção transversal adequada para o consumo total de potência do aparelho.

Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50°C à temperatura ambiente.

O aparelho está destinado a ser ligado permanentemente à rede eléctrica, por esse motivo é necessário inserir um interruptor multipolar que permita a desconexão completa nas condições de categoria de sobretenção III. Este deve estar montado entre o aparelho e a alimentação de energia eléctrica, dimensionado à carga e em conformidade com as normas em vigor

(o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Nota: segundo à versão que tem, o aparelho pode executar uma configuração automática, emitindo sinais sonoros e ativando todos seus LEDs/Displays por alguns segundos depois da conexão inicial à fonte de alimentação. Não opere nenhum botão nem ative nenhuma função durante esta operação.

Antes da utilização normal da placa é necessário acender todas as zonas de cozedura pelo menos por 15 minutos no nível de potência 3-4. Esta operação deve ser efectuada no primeiro acendimento e repetida posteriormente no caso em que a placa não seja utilizada por algumas semanas.

•Utilizar (Fig.2A - 2B - 2C):

W = Tecla de função de aquecimento

E = Tecla '+'

F = Tecla '+'

D = Ecrã

L = Indicador LED

R = Tecla zona de cozedura

B = Tecla **Booster**

S = Deslizador

K = Tecla de seleção

O = Tecla ON/OFF

I = Tecla de função de baixa temperatura

P = Tecla **Stop & Go**

Ligação/desligamento da placa de cozinha:

- Quando é ligada pela primeira vez ou quando é ligada à rede eléctrica, a placa está sempre bloqueada com o indicador **"LK"** aceso.

- Para desbloquear, prima e mantenha premida a tecla **"K"**. Em seguida, prima a tecla **"O"** para ligar/desligar durante cerca de 1 segundo. É emitido um sinal acústico. O visor **"D"** de todas as zonas de cozedura apresenta o valor **"0"**.

- Se não for efectuada nenhuma operação durante cerca de 10 segundos, a placa de cozedura desliga-se automaticamente.

- Para desligar o aparelho, mesmo que as zonas de cozedura estejam em funcionamento, prima a tecla **"O"**. Um sinal acústico é emitido enquanto o aparelho se desliga.

Detetor magnético

A placa é dotada de um detetor de painéis, quando esta é retirada ou é inadequada, aparece alternado o símbolo **"U"** com o nível de potência configurado.

Função de chave:

Para evitar que a placa de cozedura seja utilizada por crianças ou por pessoas que necessitem de vigilância, é possível bloquear todas as funções premindo a tecla **"K"** durante cerca de 1 segundo. O indicador **"LK"** acende-se em conformidade. Quando a função está ativa, só podem ser premidas as teclas **"K"** e **"O"**. A função permanece ativa mesmo que a placa seja desligada e ligada novamente.

Para desativar a função, siga o procedimento inverso.

Ligação das zonas de cozedura:

- Para ligar uma zona de cozedura, basta tocar no botão **"R"**. O nível de potência é indicado no ecrã correspondente **"D"**. Se não for efectuada nenhuma operação após cerca de 5 segundos, é emitido um sinal acústico e a gradação luminosa do visor volta à inicial. A placa de cozedura prossegue o seu funcionamento normal.

- Para regular a potência desejada, deslize o dedo da esquerda para a direita ou coloque o dedo numa posição específica do seletor **"S"**.

A potência passa de **0** a **9** e vice-versa.

Booster

O aparelho está equipado com um sistema **"Booster"** que permite acelerar os tempos de cozedura aplicando mais potência num período de tempo definido.

- Para o utilizar, seleccionar a zona de cozedura desejada **"R"** e depois premir a tecla **"B"** para a mesma zona. É emitido um sinal acústico. A letra **"P"** aparece no ecrã **"D"**. Esta função tem uma duração de cerca de 10 minutos. No final, é emitido um sinal sonoro e a cozedura prossegue no nível 9.

- Para retirar o booster, seleccionar primeiro a zona de cozedura **"R"** onde ele está ativo e, em seguida, colocar o nível de potência a zero ou a potência desejada com o cursor **"S"**. Se pretender diminuir a potência diretamente para 9, basta premir a tecla **"E"**.

Função Bridge

A função Bridge permite que as zonas de cozedura funcionem de forma interligada, como se fossem uma única zona de cozedura maior. Isto oferece a oportunidade de utilizar tachos maiores, mantendo um nível de potência idêntico. Isto permite uma cozedura uniforme dos alimentos.

A função só pode ser activada quando as duas zonas de cozedura **"R1"** e **"R2"** estão desligadas.

- Seleccionar as zonas de cozedura **"R1"** e **"R2"** ao mesmo tempo. Os indicadores **"L1"** e **"L2"** ficam intermitentes. No espaço de 5 segundos, regular a potência desejada com o cursor **"S"**.

- Pode igualmente ativar a função booster premindo a tecla **"B1"** ou **"B2"**. Ambos os ecrãs apresentam a letra **"P"**.

- Para alterar o nível de potência, seleccionar a zona de cozedura **"R1"** ou **"R2"** e escolher o nível de potência através do cursor **"S"**.

- A função pode ser desactivada das seguintes formas:

1. Seleccionar **"R1"** ou **"R2"** e colocar o nível de potência em **0**.

2. Selecione **"R1"** e **"R2"** ao mesmo tempo.

Desligamento de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança que apaga automaticamente as zonas de cozedura decorrido o limite de tempo de acendimento a uma determinada potência (ver tabela).

POTÊNCIA	TEMPO LIMITE ACENDIMENTO (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Limitação da potência:

A placa está equipada com um sistema de limitação de potência a 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 ou 1400 watts.

O produto pode ser configurado através dos seguintes passos:

- Desligar e voltar a ligar o aparelho à fonte de alimentação doméstica.
- Selecionar a tecla "**K**" cerca de 30 segundos após a ligação à rede eléctrica doméstica.
- Selecionar os botões "**E - F e O**" ao mesmo tempo.
- Depois de ouvir o sinal acústico, o ecrã "**DT**" mostra **P** e os ecrãs "**D1** e **D4**" mostram o código do nível de potência do piano.
- Utilizar a tecla "**K**" para alterar a potência do piano. O ecrã mostrará em sequência todos os níveis possíveis em que a placa pode ser definida.

Código:	Potência máxima (Watt)
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- Quando a potência desejada estiver definida, seleccionar simultaneamente as teclas "**E - F e O**".
- O piano está agora regulado para a potência desejada.
- Para alterar novamente a potência, repita todo o procedimento.
- Se não se fizer nada ou se não se tocar em nenhuma tecla para além da tecla "**O**" durante 60 segundos, as alterações não são efectuadas.

Temporizador

Esta função permite ao utilizador definir o tempo (1 a 99 minutos) para o desligamento automático da zona de cozedura seleccionada. O utilizador pode programar simultaneamente todas as zonas de cozedura em qualquer nível de potência (**1...P**).

- Para ativar o temporizador, seleccionar primeiro uma zona de cozedura "**R**", escolher, com a tecla "**S**", um nível de potência superior a zero (caso contrário, não será ativado) e premir brevemente a tecla "**E** ou **F**".
- O visor "**DT**" mostra o valor "**00**" a piscar e ouve-se um sinal acústico. O indicador "**LT**" da zona onde o temporizador está ativo também é ativado automaticamente.

- Ajustar o tempo com as teclas "**E** ou **F**" até um máximo de 99 minutos. É emitido um sinal acústico.

- Se pretender percorrer rapidamente os dígitos apresentados, prima e mantenha premida uma das teclas "**E** ou **F**".

- Com o temporizador em 00, premir a tecla "**E**" muda a hora diretamente de 00 para 99. Premir a tecla "**F**" muda a hora de 99 para 00.

- O temporizador começa a funcionar cerca de 5 segundos após a última operação com a tecla "**E** ou **F**". É emitido um sinal acústico. O visor "**DT**" e o indicador "**LT**" deixam de piscar quando o nível de potência é selecionado.

- Se o temporizador estiver em funcionamento, o tempo pode ser alterado seleccionando a zona de cozedura "**R**" e premindo as teclas "**E** ou **F**".

- Quando o temporizador está ativo, os indicadores "**D**" e o indicador da zona de cozedura "**LT**" piscam.

- No final do tempo definido, a zona de cozedura desliga-se. O ecrã **DT** e o indicador **LT** piscam. Um sinal acústico é emitido durante 1 minuto. Ao premir qualquer tecla, o sinal acústico é interrompido.

- Se o temporizador estiver ativado em várias zonas de cozedura, a visualização **DT** indica o primeiro temporizador próximo da expiração com o indicador **LT** intermitente.

- Para desativar o temporizador antes da hora previamente definida, seleccionar a zona de cozedura "**R**" em que está ativo, premir simultaneamente as teclas "**E** e **F**" ou colocar a hora em "**00**" com as mesmas teclas.

Função Warm

Com esta função, os alimentos prontos podem ser mantidos quentes a uma determinada temperatura. A função pode ser activada em todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo. A zona de cozedura funciona com a potência mínima.

1. Para a ativar, seleccionar a zona de cozedura "**R**" e, em seguida, premir a tecla "**W**". É emitido um sinal acústico e aparece **L** no ecrã "**D**".

2. Para a desativar, siga o mesmo procedimento. A zona de cozedura continua a funcionar no nível de potência

1. A função Warm só está disponível durante 120 minutos, após os quais a placa de cozedura se desliga.

Função de baixa temperatura

Esta função permite reduzir o consumo de energia e a potência de aquecimento (por exemplo, se uma zona de cozedura tiver o seu nível de potência regulado para 5, o consumo será reduzido em cerca de 50% ou se estiver regulado para o nível 9, em cerca de 75%). Assim, se a zona de 145 mm estiver regulada no nível 9, passará de 1200 W para 300 W com a função de baixa temperatura).

Siga os passos indicados para ativar a função:

- Seleccionar uma zona de cozedura "**R**" e tocar na tecla "**I**". Seleccionar a potência desejada com a tecla "**S**". Ouve-se um sinal sonoro e o visor "**D**" aparece um **L** a piscar, alternando com o nível de potência definido. O indicador "**LI**" acende-se.

- A função pode ser activada em todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo e também com a função ponte.

- Para a desativar, prima a zona "**R**" onde a função está definida e a tecla "**I**". No final da função, a zona de cozedura continuará a funcionar com o nível de potência 1.

Função de aquecimento

Esta função permite aquecer um recipiente até à sua potência máxima antes de prosseguir com a cozedura a um nível escolhido. O tempo de permanência da zona na potência máxima depende do nível de cozedura final definido (ver tabela).

Nível de potência	Duração Heat-up (seg)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Para ativar a função, selecionar a zona de cozedura desejada "R" e manter premido um ponto do cursor **S** até aparecer um R alternado com o nível de potência definido (por exemplo, nível de potência 5 - 260 seg.).

- A zona de cozedura funciona à potência máxima durante o tempo de "Heat-up" (ver tabela). Uma vez decorrido este tempo, a zona de cozedura passa automaticamente para a potência anteriormente definida, como mostra o exemplo.
- Aumentando ou diminuindo sucessivamente o nível de potência com o cursor "S", a função permanece ativa.
- Quando esta função é automaticamente desligada ou desactivada, o visor "D" indica a potência regulada.

Calor residual

O calor residual é indicado pelo símbolo H quando uma ou mais zonas de cozedura estão desligadas, no ecrã da zona correspondente.

Stop & Go

Esta função permite parar temporariamente a placa de cozedura durante o seu funcionamento, caso seja necessário interromper a cozedura. É activada premindo a tecla "P". Um sinal acústico é emitido, todas as zonas de cozedura ficam bloqueadas e os visores apresentam um segmento com movimento circular. Todas as teclas serão excluídas, exceto a tecla Stop & Go e a tecla On/Off. Para reativar a cozedura, premir novamente a tecla "P". Se nenhuma função for activada após 10 minutos, a placa desliga-se automaticamente.

• Manutenção (Fig.7):

Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho.

Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.

Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos

os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.

Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

• Erros/Alarmes

Quando é detetado um erro, o aparelho é desligado totalmente, é emitido um sinal acústico (apenas se uma ou mais zonas de cozedura estiverem ativas) e todos os visores mostram alternadamente a letra "E" ou "F" e o código de erro. Durante o estado de erro, as teclas dos respetivos aquecedores não estão operacionais.

Desligue o aparelho por algumas horas e se quando voltar a ligar, o erro já não for assinalado no visor, a placa volta ao funcionamento normal. Caso o erro persista, contacte um técnico especializado.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.



3011000506600