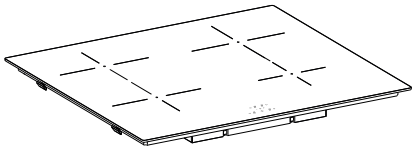
EN USER MANUAL
FR MANUEL D'UTILISATION
IT LIBRETTO DI USO
ES MANUAL DE USO
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
EL ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
SL NAVODILO ZA UPORABO
HR KNJIŽICA S UPUTAMA
ET KASUTUSJUHEND
CS NÁVOD K POUŽITÍ



FBH 64 DF

EN 3
FR 15
IT 27
ES 39
DE 51
RU 64
PL 77
EL 90
BG 103
SL 115
HR 127
ET 139
CS 150

EN

1. SAFETY INFORMATION

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

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

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.

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

WARNING: Remove the protective films before installing the appliance.

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

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

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

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

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

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

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

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

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

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.

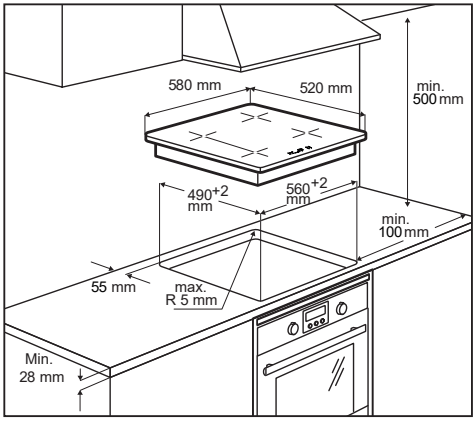
2. INSTALLATION

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

- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the Assembly Instructions.
- The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the Assembly Instructions.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm^2 in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

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



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

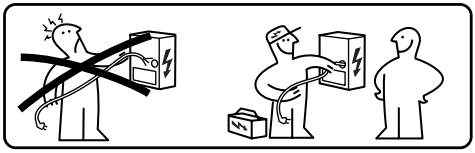
3. ELECTRICAL CONNECTIONS

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

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

Caution! Do not weld any of the cables!

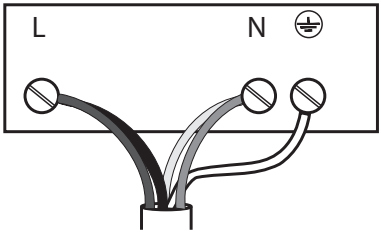
Electrical connection



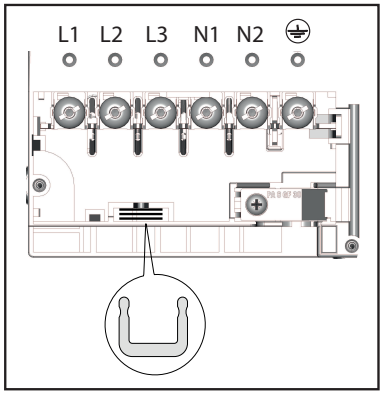
- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. Min. wire section: 5x2.5 mm².
- Connection terminals can be accessed by removing junction box cover.
- Make sure the specifications of the household electrical system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

Connection diagram

220V - 240V 1N ~

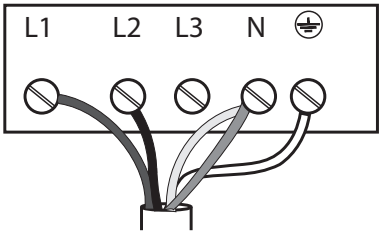


L	Black
L	Brown
N	Blue
N	Grey
⏚	Yellow / Green

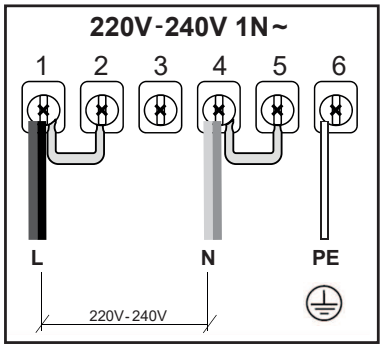


Place shunts ⊔ between the terminals as shown

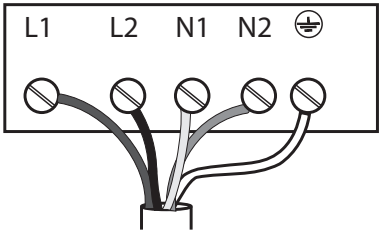
380V - 415V 2N ~



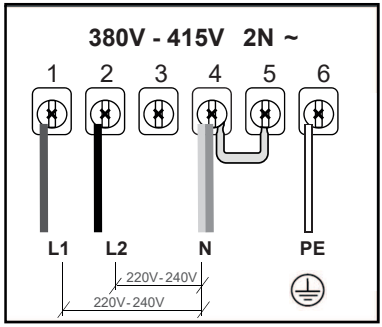
L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
⏚	Yellow / Green

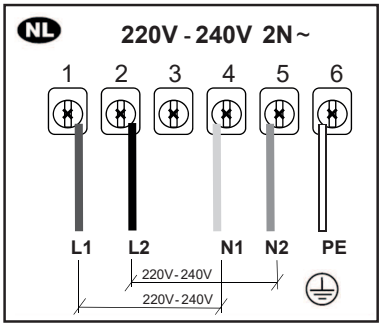


220V - 240V 2N ~



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





4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burned-on dirt.
- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.
- Remove all traces of encrusted dirt , e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.
- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. vinegar or lemon juice, once the hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Maintenance and repairs

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

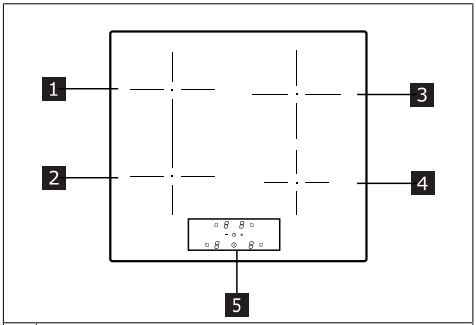
In there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be solved contact the After-Sales Service.

When contacting the After-Sales Service, please provide the following information:
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the data plate. The data plate is attached to the bottom of the appliance.
If the event of incorrect use of the appliance or if the installation has not been performed by an authorised installer, the intervention by the After Sales Service technician or dealer may not be free of charge, even during the warranty period.

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



1	Single cooking area (160 mm) 1400W, with 2100 W Booster
2	Single cooking area (160 mm) 1400W, with 2100 W Booster
3	Single cooking area (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster
4	Single cooking area (145 mm) 1400W, with 1850 W Booster
5	Control panel

INDICATORS

Pan detection

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

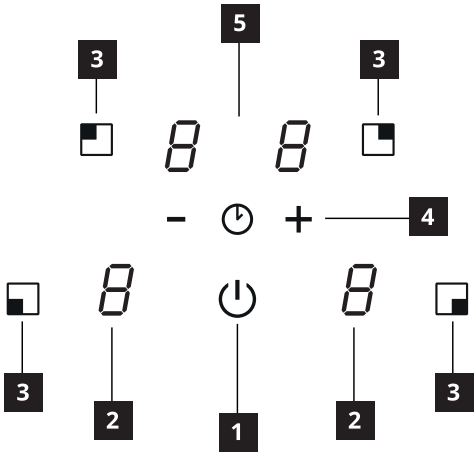
The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

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

Residual heat indicator

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

6. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Power level indicator
3	Key to select cooking area
4	Power level / Timer control
5	Cooking time indicator

7. POWER LIMITATION

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

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

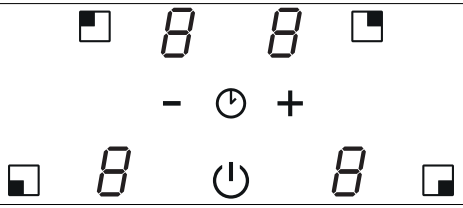
- Connect the hob to the domestic mains power.
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits switch off, press the hob selection keys and hold for 5 seconds until the current setting appears in the timer digits.
- Use “+” and “-” to select a suitable power absorption, following the table provided below.
- Press the hob selection keys again and hold them for 5 seconds to confirm the selection.

KW	Notes
7.4	Standard initial setting

6	
5	
4	

3.5	
3	
2.5	

8. FUNCTIONS



Time/Power limitation	This safety function switches off a cooking zone when no changes have been made to it for a certain period of time. Switch-off time table:	
	Power level	**Switch-off time (minutes)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Boost function	The Boost function can be used to provide extra power in a cooking area for 5 minutes. This function is useful when boiling large quantities of water.	
	Activation: - Select one of the cooking zones. - Press "+" until it reaches level "9". - Press again to set the Boost function - The corresponding digit will display P. The Boost function is programmed to last for 5 minutes.	
	Deactivation: - Select one of the cooking zones with the Boost function active. - Press "-". It will also deactivate automatically after 5 minutes.	

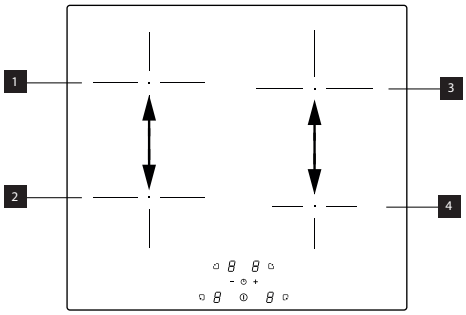
Child lock	This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation. Confirmation is given when the digit displays L. If an area is still hot, then H and L will alternate.
	Activation: Switch on the hob and make sure that none of the cooking zones are active. - Press and "-" together and release. - Press again. - The cooking area digits display L.
	Temporary deactivation: Simultaneously press key and the " - " key and release. The function is deactivated with the hob on. If it is turned off and then on again, the function will still be active.
	Permanent deactivation: Switch on the hob and make sure that none of the cooking zones are active. - Press and "-" together and release. - Press "-" again. The function is deactivated. If the hob is turned off and then on again, L is no longer displayed.
Timer (generic)	The timer starts a countdown that can be set between 1 and 99 minutes. At the end of the set time, an acoustic signal is emitted, which can be silenced by pressing any key. The cooking zones work independently while the timer is active.
	Activation: With the hob on, make sure that none of the cooking zones are active. - Press the "+" key and the "-" key together. - The timer digit shows "0 0". - Set the time using "+" and "-" . - Do not touch anything else for 10 seconds and then, the timer will start to count down. When the value is " 0 0 ", press " - " to set the time to 30 minutes. Repeat these operations to change a value that has already been set.
	Deactivation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active. - Press "+" and "-" together. - Set "0 0" using "+" and "-". - Do not touch anything for 10 seconds.
Cooking area timer	This timer is a countdown to turn off a specific cooking area, and can be set to run from between 1 and 99 minutes. During this time, the cooking area will work normally. The cooking zones are independent and can therefore be programmed separately. After the set time, an acoustic signal is emitted, which can be silenced by pressing any key.
	Activation: With the hob on, a pot in position and the cooking zone operating: - Select the cooking area required and set the power desired. - Press "+" and "-" together. - The timer digit showing "0 0" and the dot indicator, next to the corresponding cooking area, start flashing. - Set the time using "+" and "-" . - Do not touch anything else for 10 seconds and then, the timer will start to count down. When the value is " 0 ", press " - " to set the time to 30 minutes. Repeat these operations to change a value that has already been set. The timer can be set for both cooking zones. The timer shows the lowest countdown between the two.
	Deactivation: With the hob on, a pot in position and the cooking zone operating: - Select the cooking area required. - Press "+" and "-" together. - Set "0 0" using "+" and "-". - Do not touch anything for 10 seconds.

9. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces

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

10. POWER MANAGEMENT FUNCTION



“This product is equipped with electronically controlled power management.
See the illustration.
This function monitors the electricity input and limits the maximum power output to 3700 W for cooking areas 1 and 2, optimising the power distribution and preventing the system from overloading.
Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).
Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and does not allow you to set the power for the other cooking area above the limit (to increase the power of a particular cooking area, the power setting for the other one must be decreased manually).
Example:
If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.”

11. GUIDE TO PAN USE

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

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

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.
To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use the pans
Minimum diameter of the pot/pan for the different cooking areas
To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.
Always use the cooking area that best matches the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)

Right rear	110 mm	200 mm
Right front	110 mm	145 mm
Rear left	110 mm	190 mm
Front left	110 mm	190 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans
Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent the temperature from being controlled or would automatically switch off the cooking area if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob.
If this were to happen, do not touch anything and wait for all components to cool down.
If an error message appears, see the "Troubleshooting" section.

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

12. TROUBLESHOOTING

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

13. TECHNICAL DATA

	Unit	**Value**

Type of product			**Built-in Hob**
Dimensions	Width	mm	**580**
	Depth	mm	**520**
	Min./max height	mm	**54**
Total power		W	**7400**

Parameter	**Value**
Power supply voltage/frequency	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Weight of the appliance	**8.8 kg**

14. HOB ENERGY EFFICIENCY

Number of cooking areas	**4**
Cooking technology	**Induction**
Dimensions of cooking areas	**Left front Ø 160 mm**
	Left rear Ø 160 mm
	Right rear Ø 200 mm
	Right front Ø 145 mm
Energy consumption per cooking area	**Left front 187 Wh/kg**
	Left rear 187 Wh/kg
	Right rear 185 Wh/kg
	Right front 181 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	**185 Wh/kg**

15. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

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

Disposal of packaging materials

Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

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

16. CONFORMITY

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

Reference Standards:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with EEC Directives.
“The technical data is provided on the data plate affixed to the bottom of the product.”

FR

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

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

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

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

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

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

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

2. INSTALLATION

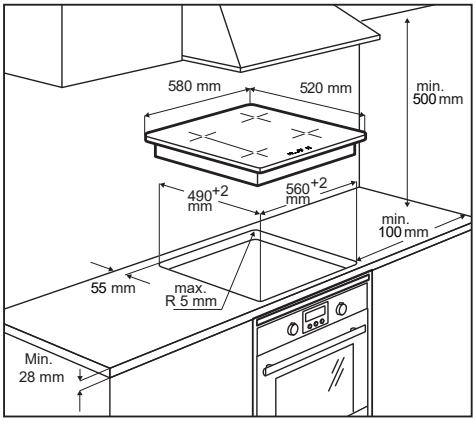
Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.

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

Exigences relatives au bloc cuisine

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



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

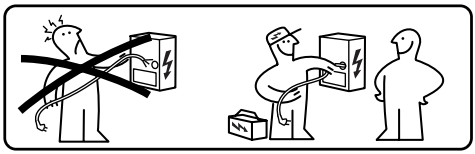
3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

Attention ! Ne pas souder les câbles !

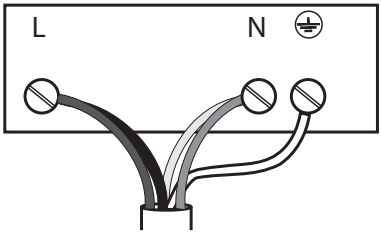
Raccordement électrique



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

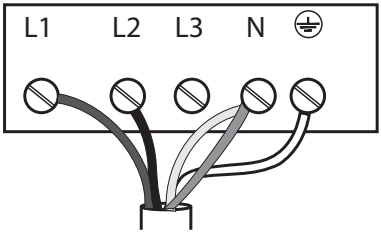
Schéma de raccordement

220V - 240V 1N ∼



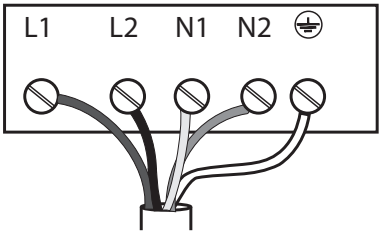
L	Noir
L	Marron
N	Bleu
N	Gris
⏚	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ∼

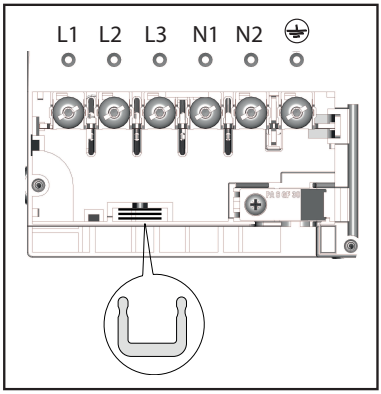


L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
N	Gris
⏚	Jaune / Vert

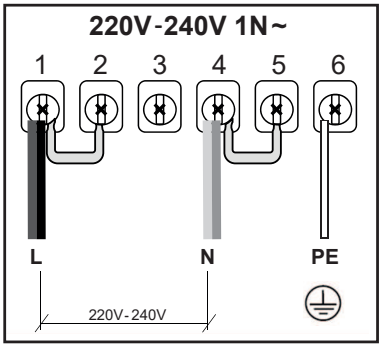
220V - 240V 2N ∼

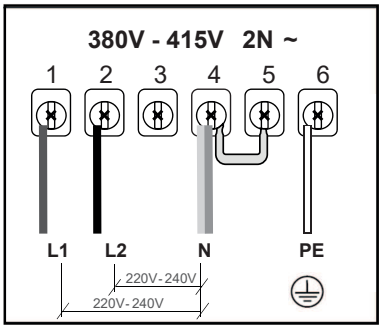


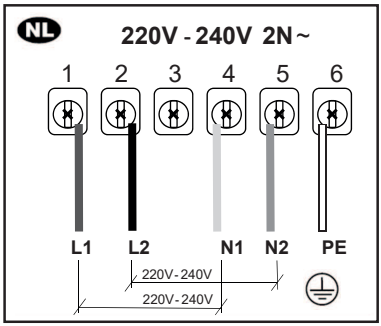
L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
N	Gris
⏚	Jaune / Vert



Insérer des dérivateurs de courant ⊔ entre les bornes, de la façon illustrée







4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommer aucun résidu alimentaire tombé ou déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever toute trace de saleté durcie, comme le lait ayant débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever les résidus alimentaires riches en sucre, comme les éclaboussures de confiture, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand la plaque de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, comme du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
- Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Entretien et réparation

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

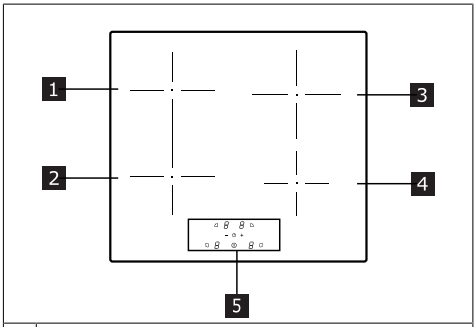
En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. S'il est impossible de résoudre le problème, contacter le Service d'Assistance.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. DESCRIPTION DU PRODUIT

Disposition de la surface de cuisson



1	Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 2100 W
2	Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 2100 W
3	Zone de cuisson simple (200 mm) 2300 W, avec fonction Boost de 3000 W
4	Zone de cuisson simple (145 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 1850 W
5	Bandeau de commande

INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

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

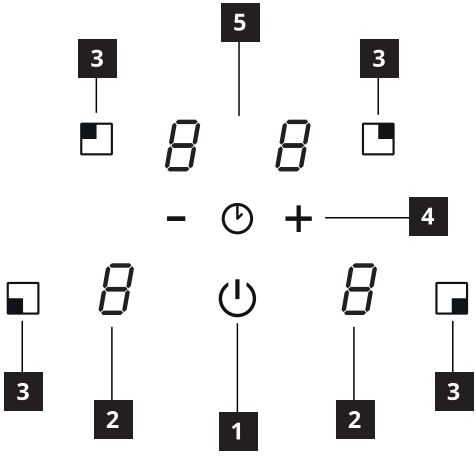
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux tables de cuisson à induction.

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

6. BANDEAU DE COMMANDE



1	Branché/Débranché
2	Indicateur de niveau de puissance
3	Touche de sélection de la zone de cuisson
4	Niveau de puissance / Contrôle du temporisateur
5	Indicateur du temps de cuisson

7. LIMITATION DE PUISSANCE

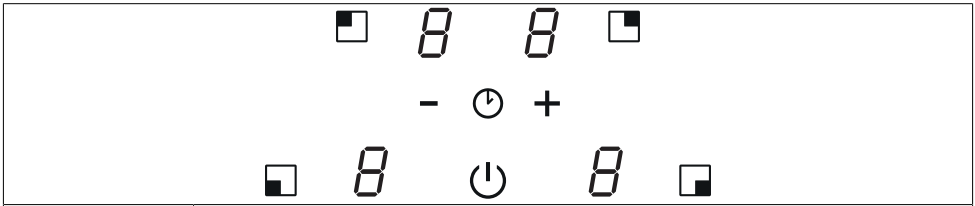
Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

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

- Brancher la table de cuisson au secteur électrique.
- Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits s'éteignent, appuyer sur les touches de sélection de la table de cuisson et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes jusqu'à l'apparition de la configuration actuelle dans les digits du minuteur.
- Utiliser « + » et « - » pour sélectionner une consommation de puissance appropriée, en suivant le tableau fourni ci-après.
- Appuyer de nouveau sur les touches de sélection de la table de cuisson et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes pour confirmer la sélection.

KW	Notes
7,4	Réglage initial standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FONCTIONS



Fonction de limitation de puissance/temps	Cette fonction de sécurité permet d'éteindre une zone de cuisson qui n'a pas subi de variations pendant une certaine période de temps. Tableau des temps d'extinction :	
	Niveau de puissance	**Temps d'extinction (minutes)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

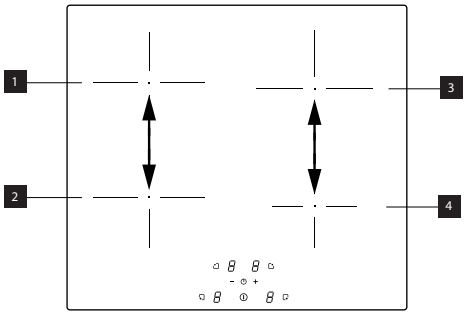
Fonction Boost	La fonction Boost peut être utilisée pour fournir un niveau de puissance extra dans une zone de cuisson pendant un délai de 5 minutes. Cette fonction est utile pour porter à ébullition une grande quantité d'eau.
	Activation : - Sélectionner l'une des zones de cuisson. - Appuyer sur " + " jusqu'à atteindre le niveau " 9 ". - Appuyer de nouveau pour régler la fonction Boost - Le digit correspondant affiche P. La fonction Boost est réglée pendant un délai de 5 minutes.
	Désactivation : - Sélectionner l'une des zones de cuisson avec la fonction Boost active. - Appuyer sur " - ". La fonction se désactive automatiquement après 5 minutes.
Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction permet d'éviter un actionnement accidentel de l'appareil. La validation est donnée lorsque le digit affiche L. Si une zone est encore chaude, H et L s'alternent.
	Activation : Allumer la plaque de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer simultanément sur  et sur « - » puis relâcher. - Appuyer de nouveau sur . - Les digits des zones de cuisson indiquent L.
	Désactivation temporaire : Appuyer simultanément sur la touche  et la touche « - » et relâcher. La fonction est désactivée avec la plaque de cuisson allumée. Lorsqu'on éteint et on rallume la plaque de cuisson, la fonction demeure active.
	Désactivation permanente : Allumer la plaque de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer simultanément sur  et sur « - » puis relâcher. - Appuyer de nouveau sur " - ". La fonction se désactive. Lorsqu'on éteint et on rallume la plaque de cuisson, l'afficheur ne visualise plus L.
Temporisateur (générique)	Le minuteur lance un compte à rebours qui peut être réglé entre 1 et 99 minutes. À la fin du temps défini, un signal sonore est émis et peut être éteint en appuyant sur n'importe quelle touche. Les zones de cuisson fonctionnent de manière autonome pendant le fonctionnement du minuteur.
	Activation : Avec la plaque de cuisson allumée, s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer simultanément sur la touche « + » et sur la touche « - ». - Le digit du temporisateur affiche " 0 0 ". - Régler le temps avec " + " et " - ". - Ne rien toucher pendant 10 secondes, après lesquelles le temporisateur démarrera le compte à rebours. Lorsque la valeur est « 0 0 », en appuyant sur « - » il est possible de définir le temps à 30 minutes. Répéter ces opérations pour modifier une valeur déjà programmée.
	Désactivation : Brancher la plaque de cuisson et s'assurer qu'aucune zone de cuisson n'est active. - Appuyer simultanément sur « + » et « - ». - Régler « 0 0 » avec « + » et « - ». - Ne toucher à rien pendant 10 secondes.

Temporisateur des zones de cuisson	Ce temporisateur démarre un compte à rebours pour le débranchement d'une zone de cuisson spécifique. Il peut être réglé de 1 à 99 minutes. Durant ce délai, la zone de cuisson fonctionne normalement. Les zones de cuisson sont autonomes et peuvent donc être programmées individuellement. À la fin du temps défini, un signal sonore est émis et peut être éteint en appuyant sur n'importe quelle touche.
	Activation : Avec la plaque de cuisson allumée, une casserole en place et la zone de cuisson en marche : - Sélectionner la zone de cuisson souhaitée et régler la puissance. - Appuyer simultanément sur « + » et « - ». - Le digit du temporisateur qui indique " 0 0 " et le point à côté de la zone de cuisson correspondante commencent à clignoter. - Régler le temps avec " + " et " - ". - Ne rien toucher pendant 10 secondes, après lesquelles le temporisateur démarrera le compte à rebours. Lorsque la valeur est « 0 », en appuyant sur « - » il est possible de définir le temps à 30 minutes. Répéter ces opérations pour modifier une valeur déjà programmée. Le minuteur peut être réglé pour les deux zones de cuisson. Le minuteur montrera le compte à rebours le plus proche des deux.
	Désactivation : Avec la plaque de cuisson allumée, une casserole en place et la zone de cuisson en marche : - Sélectionner la zone de cuisson souhaitée. - Appuyer simultanément sur « + » et « - ». - Régler « 0 0 » avec « + » et « - ». - Ne toucher à rien pendant 10 secondes.

9. TABLEAU DE CUISSON

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

10. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE



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

Voir la figure.

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

Table de cuisson à pleine puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson appartenant au même groupe et, si nécessaire, diminue automatiquement la puissance de l'autre

zone de cuisson (la dernière commande est prioritaire).
Table de cuisson avec réglage de la limitation de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et ne permet pas de régler la puissance des autres zones de cuisson au-delà de la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson, le niveau de puissance des autres zones doit être baissé manuellement).
Exemple :
Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée.

11. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

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

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

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. Si elle colle, cela signifie que la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.
Pour une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles à fond plat qui répartissent la chaleur de manière homogène. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Arrière droite	110 mm	200 mm
Avant droite	110 mm	145 mm
Arrière gauche	110 mm	190 mm
Avant gauche	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile
Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.
Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.
Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

Consigli/suggerimenti
Rumori durante il funzionamento
Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n'influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

12. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Lors du branchement de la plaque de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la plaque de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

13. DONNÉES TECHNIQUES

		Unité	**Valeur**
Type de produit			**Table de cuisson intégrée**
Dimensions	Largeur	mm	**580**
	Profondeur	mm	**520**
	Hauteur min/max	mm	**54**
Puissance totale		W	**7400**

Paramètre	**Valeur**
Tension/fréquence d'alimentation	**220-240 V, 50 Hz ; 220 V ; 60 Hz ; 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;**
Poids de l'appareil	**8,8 kg**

14. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

Nombre de zones de cuisson	**4**
Technologie de cuisson	**Induction**
Dimensions de la zone de cuisson	**Avant gauche Ø 160 mm**
	Arrière gauche Ø 160 mm
	Arrière droite Ø 200 mm
	Avant droite Ø 145 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	**Avant gauche 187 Wh/kg**
	Arrière gauche 187 Wh/kg
	Arrière droite 185 Wh/kg
	Avant droite 181 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (fonctionnement électrique)	**185 Wh/kg**

15. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des appareils électroménagers

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

Élimination des matériaux d'emballage

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

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

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

16. CONFORMITÉ

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

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

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

« Les données techniques sont fournies sur la plaque des données appliquée sur le fond du produit. »

IT

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

chio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

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

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

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

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

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

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

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di corrente.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe per collegare il dispositivo.
- Non usare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non azionare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

2. INSTALLAZIONE

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

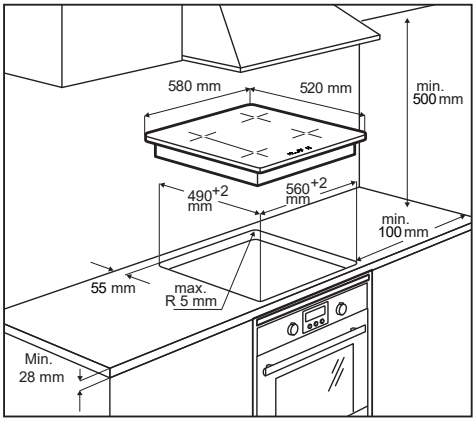
- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro.
- Verificare che lo spazio sottostante il piano cottura sia sufficiente per la cir-

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

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

Requisiti del blocco cucina

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



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

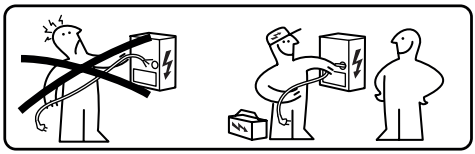
3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

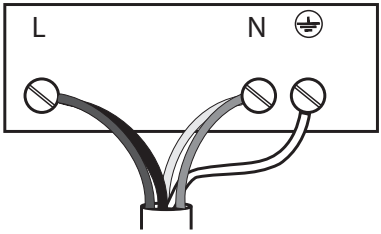
Collegamento elettrico



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

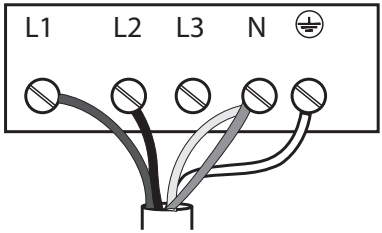
Schema di collegamento

220V - 240V 1N ∼



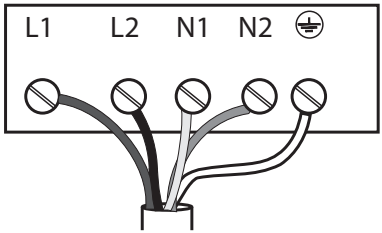
L	Nero
L	Marrone
N	Blu
N	Grigio
⏚	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ∼

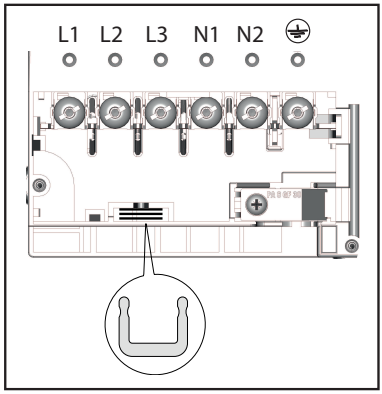


L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
N	Grigio
⏚	Giallo / Verde

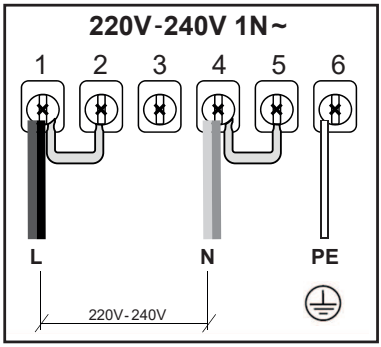
220V - 240V 2N ∼

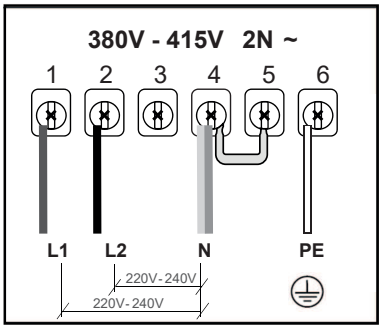


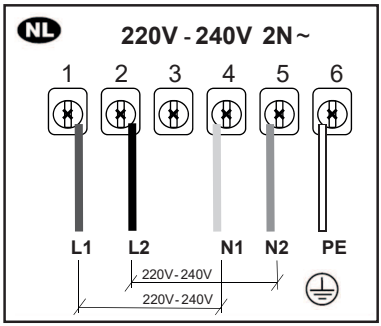
L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
N	Grigio
⏚	Giallo / Verde



Inserire derivatori di corrente ⊔ tra i morsetti come illustrato







4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o manutenzione.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugnetta con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detergenti da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detergenti neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.
- Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

Manutenzione e riparazioni

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

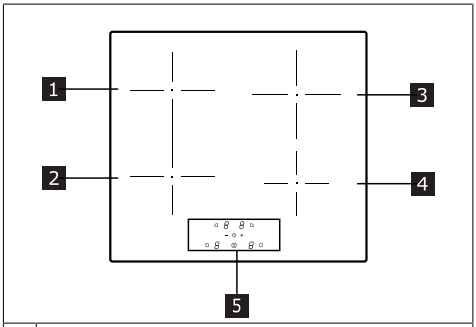
In presenza di un guasto, cercare di trovare una soluzione seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il Servizio Assistenza.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



1	Zona di cottura singola (160 mm) 1400 W, con funzione Booster da 2100 W
2	Zona di cottura singola (160 mm) 1400 W, con funzione Booster da 2100 W
3	Zona di cottura singola (200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (145 mm) 1400 W, con funzione Booster da 1850 W
5	Pannello comandi

INDICATORI

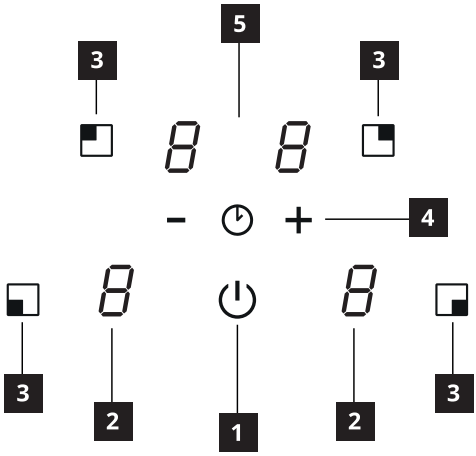
Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.
Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo U.

Indicatore di calore residuo

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

6. PANNELLO COMANDI



1	Acceso/Spento
2	Indicatore del livello di potenza
3	Tasto di selezione della zona di cottura

4	Livello di potenza / Controllo del timer
5	Indicatore del tempo di cottura

7. LIMITAZIONE DI POTENZA

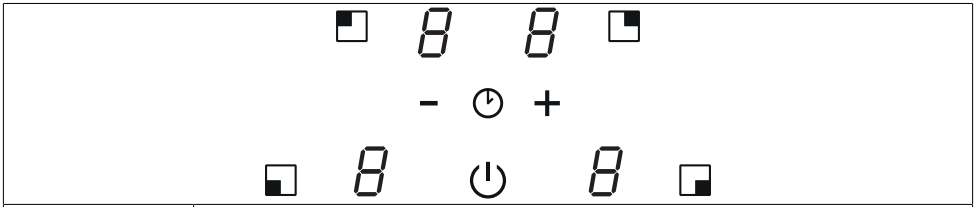
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

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

- Collegare il piano cottura alla rete domestica.
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono, premere contemporaneamente i tasti di selezione del piano cottura mantenerli premuti per 5 secondi finché appare l'impostazione corrente nei digit del timer.
- Usare " + " e " - " per selezionare un consumo di potenza appropriato, seguendo la tabella fornita di seguito.
- Premere nuovamente i tasti di selezione del piano cottura e mantenerli premuti per 5 secondi per confermare la selezione.

KW	Note
7,4	Impostazione iniziale standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNZIONI



Funzione di limitazione della potenza/tempo	Questa funzione di sicurezza consente di spegnere una zona di cottura che non ha subito variazioni per certo periodo di tempo. Tabella dei tempi di spegnimento:	
	Livello di potenza	**Tempo di spegnimento (minuti)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

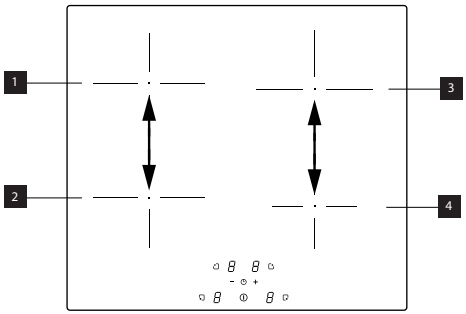
Funzione Boost	La funzione Boost può essere utilizzata per fornire un livello di potenza supplementare a una zona di cottura per un tempo pari a 5 minuti. Questa funzione è utile per bollire grandi quantità d'acqua.
	Attivazione: - Selezionare una delle zone di cottura. - Premere " + " fino a raggiungere il livello " 9 ". - Premere nuovamente per impostare la funzione Boost - Il digit corrispondente indica P. La funzione Boost è programmata per un tempo pari a di 5 minuti.
	Disattivazione: - Selezionare una delle zone di cottura con la funzione Boost attiva. - Premere " - ". La funzione si disattiva inoltre automaticamente dopo 5 minuti.
Dispositivo di sicurezza bambini	Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura. La conferma è fornita quando il digit indica L. Se una zona è ancora calda, H e L si alternano.
	Attivazione: Accendere il piano cottura e assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente e " - " e rilasciare. - Premere nuovamente . - I digit delle zone di cottura indicano L.
	Disattivazione temporanea: Premere contemporaneamente il tasto e il tasto " - " e rilasciare. La funzione viene disattivata con il piano cottura acceso. Se si spegne e riaccende il piano cottura, la funzione rimane attiva.
	Disattivazione permanente: Accendere il piano cottura e assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente e " - " e rilasciare. - Premere nuovamente " - ". La funzione si disattiva. Se si spegne e riaccende il piano cottura, non viene più visualizzata L.
Timer (generico)	Il timer avvia un conto alla rovescia che può essere impostato tra 1 e 99 minuti. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico che può essere silenziato premendo qualsiasi tasto. Le zone di cottura funzionano autonomamente durante il funzionamento del timer.
	Attivazione: Con il piano cottura acceso, assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente il tasto " + " e il tasto " - ". - Il digit del timer indica " 0 0 ". - Impostare il tempo usando " + " e " - ". - Non toccare nulla per 10 secondi, scaduti i quali il timer avvia il conto alla rovescia. Quando il valore è " 0 0 ", premendo " - " si imposta il tempo a 30 minuti. Ripetere queste operazioni per modificare un valore già programmato.
	Disattivazione: Con il piano cottura acceso, assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente " + " e " - ". - Impostare " 0 0 " usando " + " e " - ". - Non toccare nulla per 10 secondi.

Timer delle zone di cottura	Questo timer avvia un conto alla rovescia per lo spegnimento di una specifica zona di cottura e può essere impostato tra 1 e 99 minuti. Durante questo intervallo di tempo, la zona di cottura funzionerà normalmente. Le zone di cottura sono autonome e possono essere quindi programmate singolarmente. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico che può essere silenziato premendo qualsiasi tasto.
	Attivazione: Con il piano cottura acceso, una pentola in posizione e la zona di cottura in funzione: - Selezionare la zona di cottura richiesta e impostare la potenza desiderata. - Premere contemporaneamente " + " e " - ". - Il digit del timer che indica " 0 0 " e il punto accanto alla corrispondente zona di cottura iniziano a lampeggiare. - Impostare il tempo usando " + " e " - ". - Non toccare nulla per 10 secondi, scaduti i quali il timer avvia il conto alla rovescia. Quando il valore è " 0 ", premendo " - " si imposta il tempo a 30 minuti. Ripetere queste operazioni per modificare un valore già programmato. Il timer può essere impostato per entrambe le zone di cottura. Il timer mostrerà il conto alla rovescia minore tra i due.
	Disattivazione: Con il piano cottura acceso, una pentola in posizione e la zona di cottura in funzione: - Selezionare la zona di cottura richiesta. - Premere contemporaneamente " + " e " - ". - Impostare " 0 0 " usando " + " e " - ". - Non toccare nulla per 10 secondi.

9. TABELLA DI COTTURA

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

10. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA



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

Vedere illustrazione.

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

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

Piano cottura con limitazione della potenza - la funzione ripartisce la potenza

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

Esempio:

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

11. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

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

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

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

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

Come utilizzare le pentole

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

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

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

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Posteriore destra	110 mm	200 mm
Anteriore destra	110 mm	145 mm
Posteriore sinistra	110 mm	190 mm
Anteriore sinistra	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

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

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione

ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Sensore di temperatura della zona di cottura bloccato. Non viene rilevata una variazione di temperatura sufficiente dopo l'accensione del piano cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccenderlo dopo che si è raffreddato. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

13. DATI TECNICI

		Unità	**Valore**
Tipo di prodotto			**Piano cottura integrato**
Dimensioni	Larghezza	mm	**580**
	Profondità	mm	**520**
	Altezza min./max	mm	**54**
Potenza totale		W	**7400**

Parametro	**Valore**
Tensione/frequenza di alimentazione	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Peso dell'apparecchio	**8,8 kg**

14. EFFICIENZA ENERGETICA DEL PIANO COTTURA

Numero di zone di cottura	**4**
Tecnologia di cottura	**Induzione**

Dimensioni della zona di cottura	**Anteriore sinistra Ø 160 mm**
	Posteriore sinistra Ø 160 mm
	Posteriore destra Ø 200 mm
	Anteriore destra Ø 145 mm
Consumo di energia per zona di cottura	**Anteriore sinistra 187 Wh/kg**
	Posteriore sinistra 187 Wh/kg
	Posteriore destra 185 Wh/kg
	Anteriore destra 181 Wh/kg
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	**185 Wh/kg**

15. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

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

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

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

Risparmio energetico

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

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

16. CONFORMITÀ

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

Norme di riferimento:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.
"I dati tecnici sono forniti sulla targhetta dati applicata sul fondo del prodotto."

ES

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

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

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

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

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

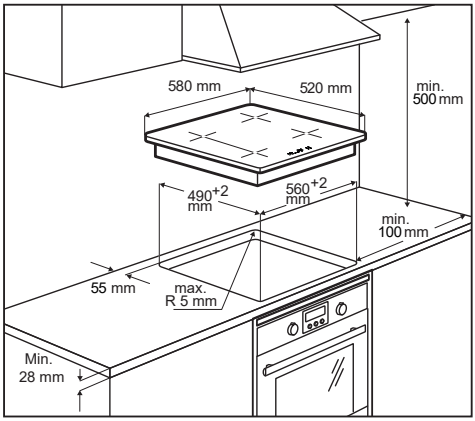
- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga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

2. INSTALACIÓN

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

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.

- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm² en el bloque de la cocina que debe albergar la placa de cocción para permitir la correcta ventilación del producto.



Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.
- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada) deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

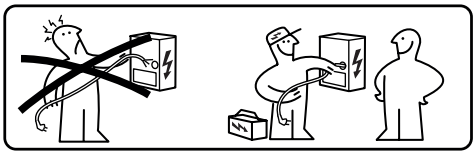
3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

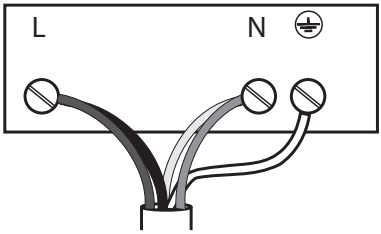
Conexión eléctrica



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

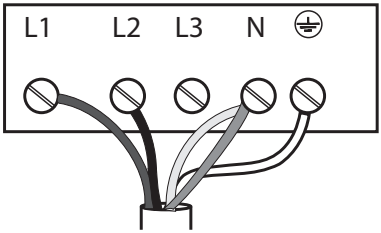
Esquema de conexión

220V - 240V 1N ∿



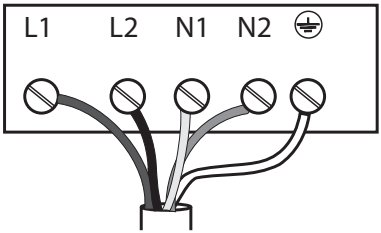
L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⏚	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ∿

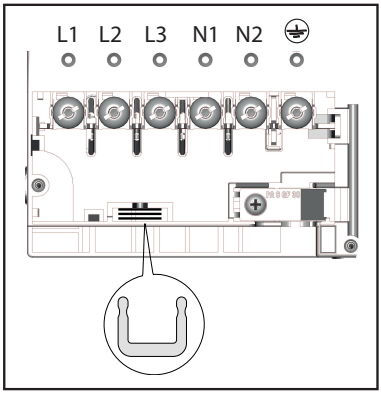


L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⏚	Amarillo/Verde

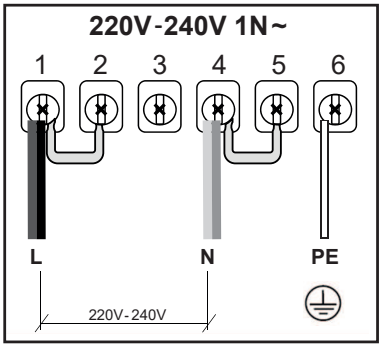
220V - 240V 2N ∿

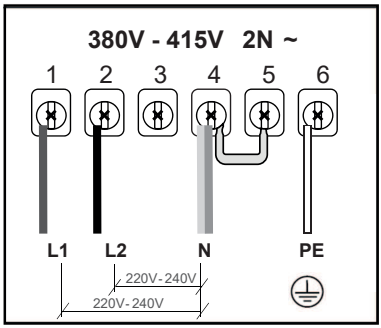


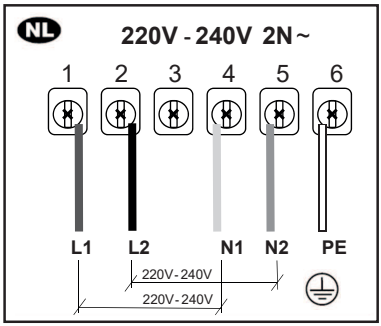
L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⏚	Amarillo/Verde



Inserte los desviadores de corriente ⊔ entre los terminales como se ilustra







4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.
- Quite los restos de alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea re-

alizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

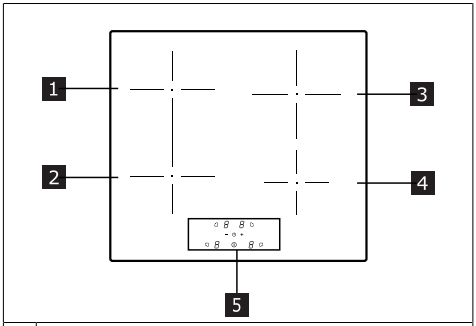
En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia, facilite la siguiente información:
- tipo de avería
- modelo del aparato (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.
En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción



1	Zona de cocción individual (160 mm) de 1400 W con función Booster de 2100 W
2	Zona de cocción individual (160 mm) de 1400 W con función Booster de 2100 W
3	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (145 mm) de 1400 W con función Booster de 1850 W
5	Panel de mandos

INDICADORES

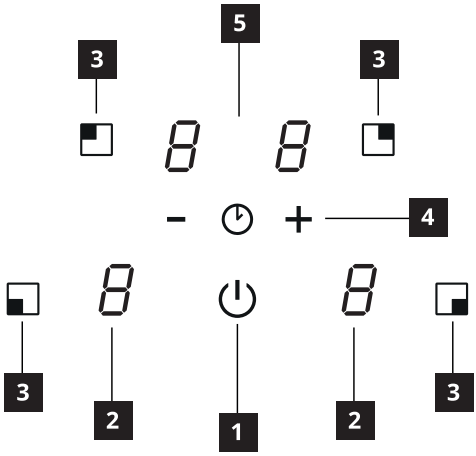
Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.
Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo U.

Indicador de calor residual

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

6. PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Indicador del nivel de potencia
3	Tecla de selección de la zona de cocción
4	Nivel de potencia / Control del temporizador
5	Indicador del tiempo de cocción

7. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

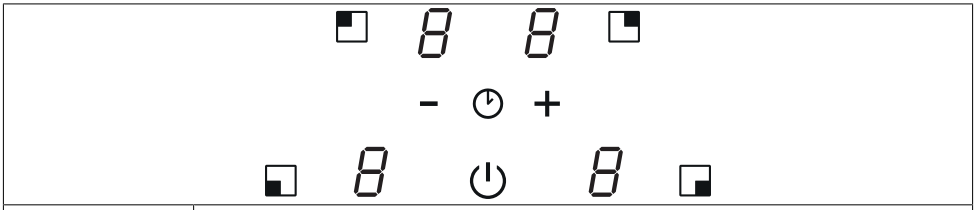
Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe configurar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

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

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan, pulse simultáneamente las teclas de selección de la zona de cocción y manténgalas pulsadas durante 5 segundos hasta que en los dígitos del temporizador se visualice la configuración actual.
- Pulse " + " y " - " para seleccionar el nivel de potencia deseado teniendo en cuenta la siguiente tabla.
- Pulse de nuevo las teclas de selección de la zona de cocción y manténgalas pulsadas durante 5 segundos para confirmar la selección.

KW	Notas
7,4	Configuración inicial estándar
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNCIONES



Función de limitación de la potencia/tiempo	Esta función de seguridad permite apagar una zona de cocción que no ha sufrido cambios durante un determinado período de tiempo. Tabla de los tiempos de apagado:	
	Nivel de potencia	**Tiempo de apagado (minutos)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

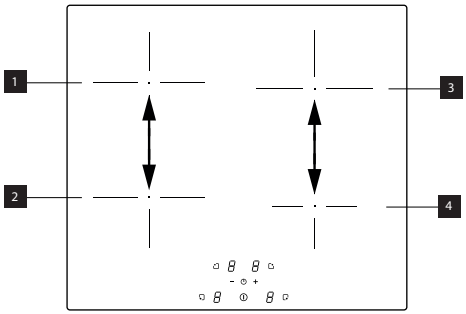
Función Boost	La función Boost se puede utilizar para proporcionar un nivel de potencia adicional a una zona de cocción durante 5 minutos. Esta función es útil para hervir grandes cantidades de agua.
	Activación: - Seleccione una de las zonas de cocción. - Pulse " + " hasta alcanzar el nivel " 9 ". - Pulse de nuevo para configurar la función Boost - El correspondiente dígito muestra P. La función Boost está programada para un tiempo de 5 minutos.
	Desactivación: - Seleccione una de las zonas de cocción con la función Boost activada. - Pulse " - ". La función se desactiva automáticamente al cabo de 5 minutos.
Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato. La confirmación se produce cuando el dígito muestra L. Si una zona todavía está caliente, H y L se alternan.
	Activación: Encienda la placa de cocción, compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Presione simultáneamente y " - « y libere. - Presione nuevamente . - Los dígitos de las zonas de cocción muestran L.
	Desactivación temporal: Pulse simultáneamente la tecla y la tecla " - " y libere. La función se desactiva con la placa de cocción encendida. Si la placa de cocción se apaga y enciende de nuevo, la función permanece activada.
	Desactivación permanente: Encienda la placa de cocción, compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Presione simultáneamente y " - « y libere. - Pulse de nuevo "- ". La función se desactiva. Si la placa de cocción se apaga y enciende de nuevo, no se visualiza L.
Temporizador (genérico)	El temporizador inicia una cuenta regresiva que puede configurarse entre 1 y 99 minutos. Al finalizar el tiempo establecido, se emite una señal acústica que puede silenciarse presionando cualquier tecla. Las zonas de cocción funcionan autónomamente durante el funcionamiento del temporizador.
	Activación: Con la placa de cocción encendida, compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Pulse simultáneamente la tecla " + " y la tecla " - ". - El dígito del temporizador muestra " 0 0 ". - Configure el tiempo pulsando " + " y " - ". - No toque nada durante 10 segundos; transcurrido dicho tiempo, el temporizador inicia la cuenta regresiva. Cuando el valor es " 0 0 ", al pulsar " - " se configura en tiempo a 30 minutos. Repita estas operaciones para modificar un valor ya programado.
	Desactivación: Con la placa de cocción encendida, compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Presione simultáneamente " + " y " - ". - Configure " 0 0 " pulsando " + " y " - ". - No toque nada durante 10 segundos.

Temporizador de las zonas de cocción	Este temporizador inicia una cuenta regresiva para apagar una zona de cocción específica y se puede configurar entre 1 y 99 minutos. Durante este tiempo, la zona de cocción funciona normalmente. Las zonas de cocción son autónomas y, por lo tanto, pueden programarse de forma individual. Al finalizar el tiempo establecido, se emite una señal acústica que puede silenciarse presionando cualquier tecla.
	Activación: Con la placa de cocción encendida, un recipiente colocado y una zona de cocción funcionando: - Seleccione la zona de cocción correspondiente y configure la potencia deseada. - Presione simultáneamente " + " y " - ". - El dígito del temporizador que muestra " 0 0 " y el punto al lado de la correspondiente zona de cocción empiezan a parpadear. - Configure el tiempo pulsando " + " y " - ". - No toque nada durante 10 segundos; transcurrido dicho tiempo, el temporizador inicia la cuenta regresiva. Cuando el valor es " 0 ", al pulsar " - " se configura el tiempo a 30 minutos. Repita estas operaciones para modificar un valor ya programado. El temporizador puede configurarse para las dos zonas de cocción. El temporizador mostrará la cuenta regresiva menor entre las dos.
	Desactivación: Con la placa de cocción encendida, un recipiente colocado y una zona de cocción funcionando: - Seleccione la zona de cocción correspondiente. - Presione simultáneamente " + " y " - ". - Configure " 0 0 " pulsando " + " y " - ". - No toque nada durante 10 segundos.

9. TABLA DE COCCIÓN

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

10. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA



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

Véase figura.

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

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

Placa de cocción con limitación de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción e impide que se configure la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite previsto (para aumentar la potencia de una determinada zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).
Ejemplo:
Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.

11. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

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

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

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se pega, significa que la olla puede utilizarse en una placa de inducción.
Para una eficacia óptima, utilice siempre ollas con fondo plano que distribuyan el calor uniformemente. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas
Diámetro mínimo de la olla/cacerola para las diferentes zonas de cocción.
Para que la placa de cocción funcione correctamente, la olla/cacerola debe cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.
Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro del fondo de la olla.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Parte trasera derecha	110 mm	200 mm
Frente a la derecha	110 mm	145 mm
Parte trasera izquierda	110 mm	190 mm
Frente a la izquierda	110 mm	190 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino
No utilice ollas/sartenes vacías o de fondo fino en la placa de cocción, ya que no le permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, lo que podría dañar la olla o la superficie de la placa.
Si esto ocurriera, no toque nada y espere a que se enfríen todos los componentes. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución

ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

13. DATOS TÉCNICOS

		Unidad	**Valor**
Tipo de producto			**Placa de cocción integrada**
Dimensiones	Ancho	mm	**580**
	Profundidad	mm	**520**
	Altura mín./máx.	mm	**54**
Potencia total		W	**7400**

Parámetro	**Valor**
Tensión/frecuencia de alimentación	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Peso del aparato	**8,8 kg**

14. EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Número de zonas de cocción	**4**

Tecnología de cocción	**Inducción**
Dimensiones de la zona de cocción	**Frente izquierdo Ø 160 mm**
	Parte trasera izquierda Ø 160 mm
	Parte trasera derecha Ø 200 mm
	Frente derecho Ø 145 mm
Consumo de energía por zona de cocción	**Frente delantero 187 Wh/kg**
	Parte trasera izquierda 187 Wh/kg
	Parte trasera derecha 185 Wh/kg
	Frente derecho 181 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	**185 Wh/kg**

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

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

Eliminación de los materiales de embalaje

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

Ahorro energético

Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

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

16. CONFORMIDAD

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

Normas de referencia:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y conformidad con las Directivas CEE.
“Los datos técnicos se encuentran en la placa de datos situada en la parte inferior del producto.”

DE

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

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

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

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

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

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

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

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Sicherstellen, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betreiben.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

2. INSTALLATION

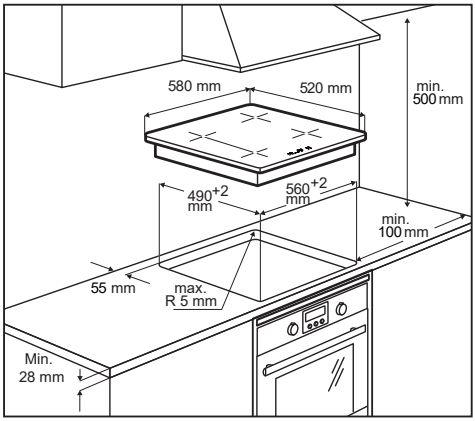
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.

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

Anforderungen an den Herdblock

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



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

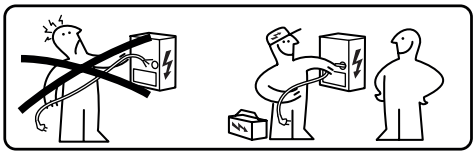
3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

ACHTUNG! Keine Schweißungarbeiten an Kabeln ausführen!

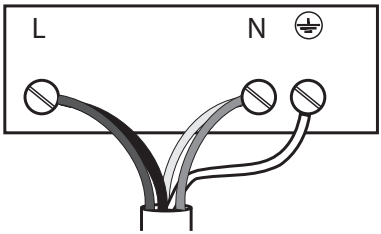
Elektrischer Anschluss



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

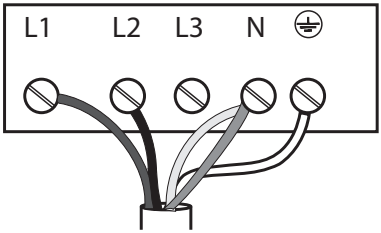
Anschlussschema

220V - 240V 1N ∿



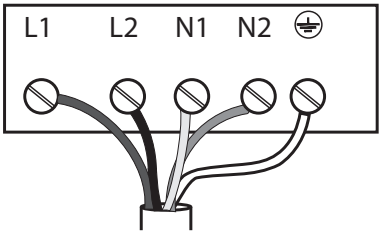
L	Schwarz
L	Braun
N	Blau
N	Grau
⏚	Gelb / Grün

380V - 415V 2N ∿

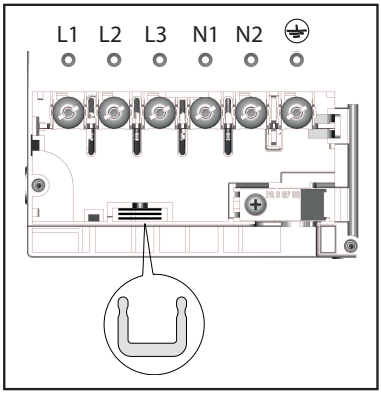


L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
N	Grau
⏚	Gelb / Grün

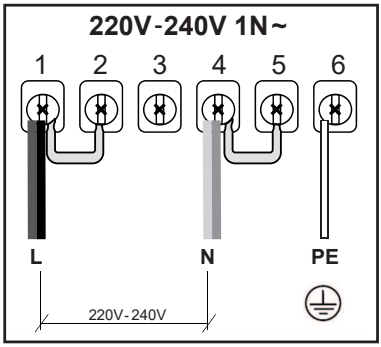
220V - 240V 2N ∿

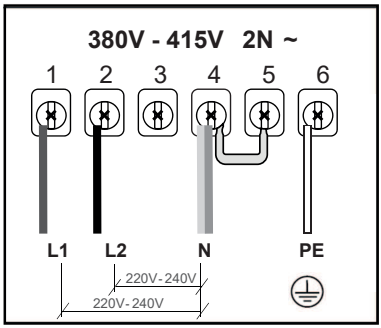


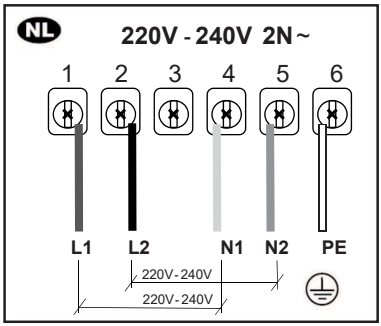
L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
N	Grau
⏚	Gelb / Grün



Zwischen den Klemmen Shunts ⊔ einfügen







4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten, verwenden.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort angesammelt haben.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel befolgen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. beim Kochen übergelaufene Milch, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers befolgen.
- Zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer während des Kochens, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, entfernen, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Oberfläche nicht zum Schneiden oder Zubereiten der Lebensmittel verwenden und darauf achten, dass keine harten Gegenstände darauf fallen.

Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

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

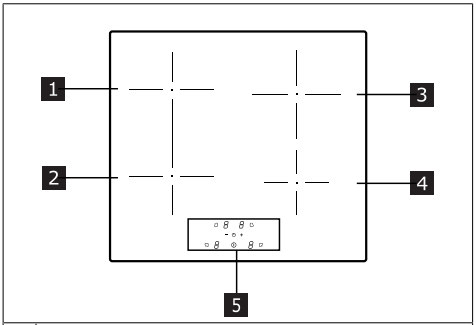
Im Falle von Störungen versuchen mithilfe der Anleitung für Problemlösungen eine Lösung zu finden. Sollte das Problem nicht gelöst werden können, den Kundendienst kontaktieren.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. PRODUKTBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen



1	Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W
2	Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W
3	Einzelkochzone (200 mm) 2300 W, mit Booster-Funktion 3000 W
4	Einzelkochzone (145 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 1850 W
5	Bedienfeld

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

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

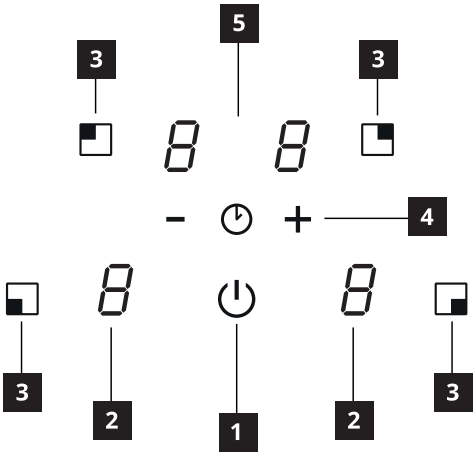
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

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

Restwärmeanzeige

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

6. BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Anzeige der Leistungsstufe
3	Auswahltaste der Kochzone
4	Leistungsstufe / Timer-Steuerung
5	Anzeige der Kochzeit

7. LEISTUNGSBEGRENZUNG

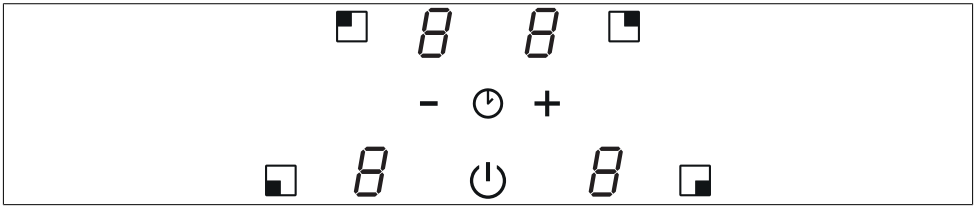
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

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

- Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald die Digit-Tasten sich ausschalten, die Wahltasten für das Kochfeld 5 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten, bis die aktuelle Einstellung in den Timer-Digits erscheint.
- Zur Wahl des geeigneten Leistungsverbrauchs „+“ und „-“ verwenden. Die folgende Tabelle muss dabei befolgt werden.
- Die Kochfeld-Wahltasten erneut 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Wahl zu bestätigen.

kW	Hinweise
7,4	Anfangs-Standardeinstellung
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKTIONEN



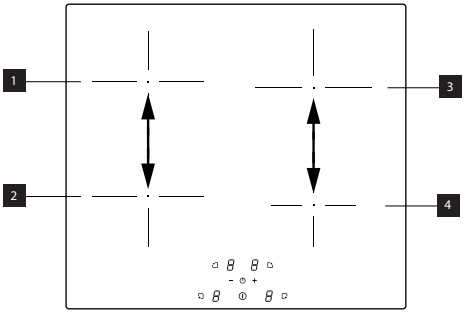
<table>
<tr><td>Funktion zur Leistungs-/Zeitbegrenzung</td><td colspan="2">Mit dieser Sicherheitsfunktion können Sie eine Kochzone ausschalten, die über einen bestimmten Zeitraum nicht verändert wurde.
Tabelle der Abschaltzeiten:</td></tr>
<tr><td></td><td>Leistungsstufe</td><td>Abschaltzeit in Minuten</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Boost-Funktion</td><td colspan="2">Die Boost-Funktion kann verwendet werden, um einer Kochzone für 5 Minuten eine zusätzliche Leistungsstufe zur Verfügung zu stellen.
Diese Funktion ist nützlich, um große Wassermengen zu kochen.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktivierung:
- eine der Kochzonen auswählen.
- „+“ solange drücken, bis die Stufe 9 erreicht ist.
- Erneut drücken, um die Boost-Funktion einzustellen
- Die entsprechende Digit-Taste zeigt P an.
Die Boost-Funktion ist auf eine Zeitdauer von 5 Minuten programmiert.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Deaktivierung:
- Eine der Kochzonen mit aktiver Boost-Funktion auswählen.
- „-“ drücken.
Darüber hinaus wird die Funktion nach 5 Minuten automatisch deaktiviert.</td></tr>
<tr><td>Kindersicherung</td><td colspan="2">Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts. Die Funktion ist aktiv, wenn L angezeigt wird. Wenn eine Zone noch heiß ist, wechseln sich H und L ab.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktivierung:
Das Kochfeld einschalten und sicherstellen, dass keine der Kochzonen aktiv ist.
- Gleichzeitig und „-“ drücken und wieder auslassen.
- Erneut drücken.
- Die Digit-Tasten der Kochzonen zeigen L an.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Vorübergehende Deaktivierung:
Drücken Sie gleichzeitig die Taste und die Taste „-“ und lassen Sie sie los.
Bei eingeschaltetem Kochfeld wird die Funktion deaktiviert. Wenn das Kochfeld aus- und wieder einschalten wird, bleibt die Funktion aktiv.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dauerhafte Deaktivierung:
Bei eingeschaltetem Kochfeld sicherstellen, dass keine der Kochzonen aktiv ist.
- Gleichzeitig und „-“ drücken und wieder auslassen.
- Erneut „-“ drücken.
Die Funktion wird deaktiviert. Wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird, wird L nicht mehr angezeigt.</td></tr>
</table>

Timer (allgemein)	Der Timer startet einen Countdown, der zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann. Während des Timerbetriebs arbeiten die Kochzonen eingenständig.
	Aktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld sicherstellen, dass keine der Kochzonen aktiv ist. - Die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken. - Die Digit-Taste des Timers zeigt „0 0“ an. - Die Zeit mit „+“ und „-“ einstellen. - 10 Sekunden lang nichts berühren. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Countdown gestartet. Wenn der Wert „0 0“ ist, wird durch Drücken auf „-“ die Zeit auf 30 Minuten eingestellt. Wiederholen Sie diese Vorgänge, um einen bereits programmierten Wert zu ändern.
	Deaktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld sicherstellen, dass keine der Kochzonen aktiv ist. - „+“ und „-“ gleichzeitig drücken. - „0 0“ mittels „+“ und „-“ einstellen. - 10 Sekunden lang nichts berühren.
Timer der Kochbereiche	Dieser Timer startet einen Countdown zum Abschalten einer bestimmten Kochzone und kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Während dieser Zeitspanne funktioniert die Kochzone normal. Die Kochzonen sind eingenständig und können daher einzeln programmiert werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann.
	Aktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld, einem Topf in Position und der Kochzone in Betrieb: - die gewünschte Kochzone auswählen und die gewünschte Leistung einstellen. - „+“ und „-“ gleichzeitig drücken. - Der Timer-Digit, der " 0 0 " anzeigt, und der Punkt neben der entsprechenden Kochzone beginnen zu blinken. - Die Zeit mit „+“ und „-“ einstellen. - 10 Sekunden lang nichts berühren. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Countdown gestartet. Wenn der Wert „0“ ist, wird durch Drücken auf „-“ die Zeit auf 30 Minuten eingestellt. Wiederholen Sie diese Vorgänge, um einen bereits programmierten Wert zu ändern. Der Timer kann für beide Kochzonen eingestellt werden. Der Timer zeigt den kürzeren der beiden Countdowns an.
	Deaktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld, einem Topf in Position und der Kochzone in Betrieb: - Die gewünschte Kochzone auswählen. - „+“ und „-“ gleichzeitig drücken. - „0 0“ mittels „+“ und „-“ einstellen. - 10 Sekunden lang nichts berühren.

9. GARTABELLE

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

10. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION



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

Siehe Illustration.

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

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

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

Beispiel:

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

11. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

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

Verwenden Sie für eine optimale Effizienz immer Töpfe mit flachen Böden, welche die Hitze gleichmäßig verteilen. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Come utilizzare le pentole

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

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

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

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Rechts hinten	110 mm	200 mm
Rechts vorne	110 mm	145 mm
Links hinten	110 mm	190 mm

Links vorne	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwendeten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

12. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Temperaturfühler der Kochzone ist blockiert. Es wird keine ausreichende Temperaturänderung nach dem Einschalten des Kochfeldes erfasst.	Das Kochfeld abschalten und nachdem es abgekühlt ist erneut einschalten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

13. TECHNISCHE DATEN

		Einheit	Wert
Produkttyp			**Integriertes Kochfeld**
Abmessungen	Breite	mm	**580**
	Tiefe	mm	**520**
	Höhe min./max.	mm	**54**
Gesamtleistung		W	**7400**

Parameter	**Wert**
Versorgungsspannung / -Frequenz	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Gewicht des Gerätes	**8,8 kg**

14. ENERGIEEFFIZIENZ DES KOCHFELDES

Anzahl Kochzonen	**4**
Kochtechnologie	**Induktion**
Abmessungen der Kochzonen	**Links vorne Ø 160 mm**
	Links hinten Ø 160 mm
	Rechts hinten Ø 200 mm
	Rechts vorne Ø 145 mm
Stromverbrauch pro Kochzone	**Links vorne 187 Wh/kg**
	Links hinten 187 Wh/kg
	Rechts hinten 185 Wh/kg
	Rechts vorne 181 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	**185 Wh/kg**

15. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

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

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Die Materialien mit dem Symbol  sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

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

16. KONFORMITÄT

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den EWG-Richtlinien entwickelt, hergestellt und vermarktet.
„Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild, das auf der Unterseite des Produkts befestigt ist.“

RU

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Подключите изделие к источнику питания с помощью всеполярного переключателя.
- Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

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

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

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

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

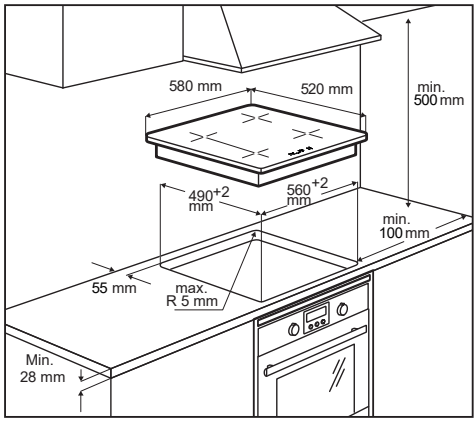
2. УСТАНОВКА

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

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

Требования к кухонному блоку

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



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

3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

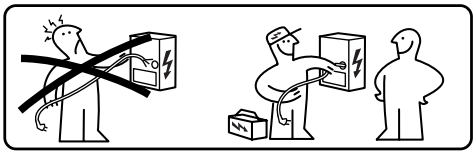
- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на табличке с техническими данными, соответствует

напряжению источника питания. Табличка с данными прикреплена к нижней части варочной поверхности.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне варочной поверхности).
- Используйте только оригинальные компоненты, поставляемые отделом запасных частей.
- Прибор поставляется с соединительным кабелем.
- Если кабель питания поврежден, замените его соответствующим оригинальным кабелем. Обратитесь в сервисный центр.

Внимание! Не паяйте кабели!

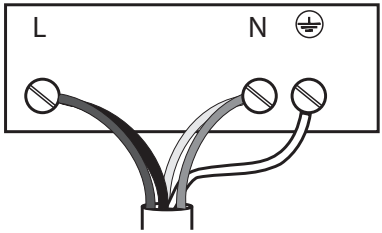
Подключение к электросети



- Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. Мин. сечение проводов: 5x2,5 мм².
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.
- Убедитесь, что характеристики бытовой электрической системы (напряжение, максимальная мощность и ток) совместимы с характеристиками прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

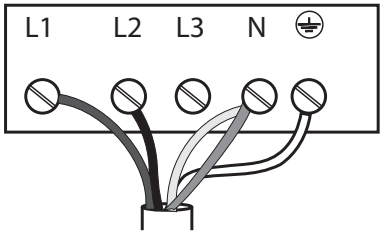
Схема подключения

220V - 240V 1N ∼



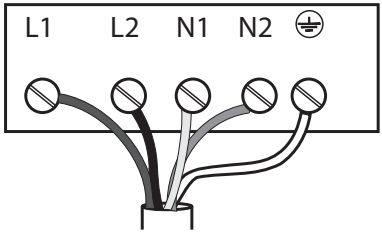
L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый
⏚	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ∼

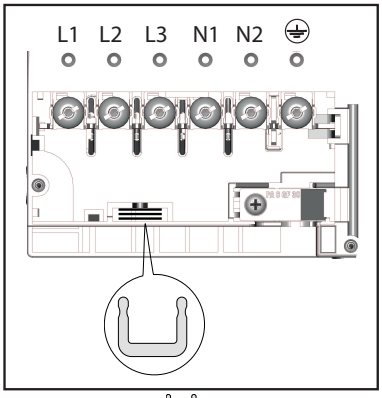


L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⏚	Желтый/зеленый

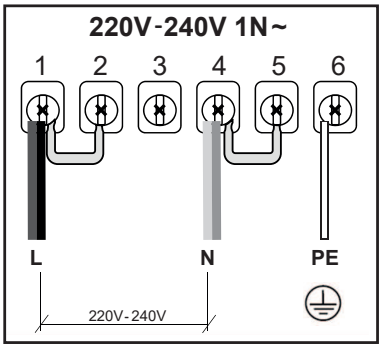
220V - 240V 2N ∼

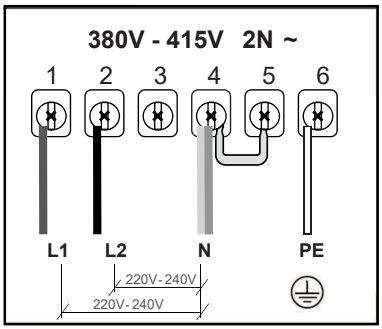


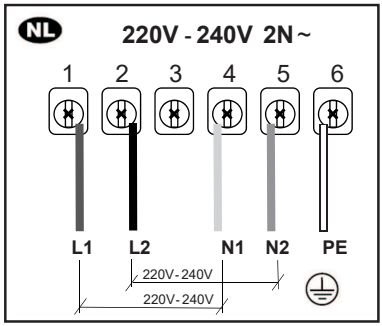
L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⏚	Желтый/зеленый



Вставьте шунты ⊔ между клеммами, как показано







4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

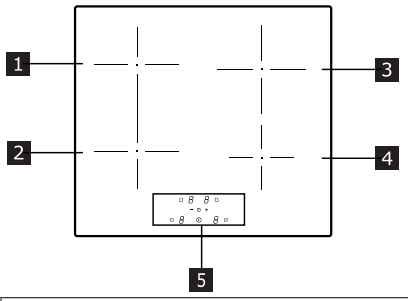
В случае возникновения неисправности попробуйте найти решение, следуя указаниям в руководстве по устранению неполадок. Если проблема не может быть решена, обратитесь в службу поддержки.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности



1	Отдельная варочная зона (160 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 2100 Вт
2	Отдельная варочная зона (160 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 2100 Вт
3	Отдельная варочная зона (200 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (145 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 1850 Вт
5	Панель управления

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

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

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

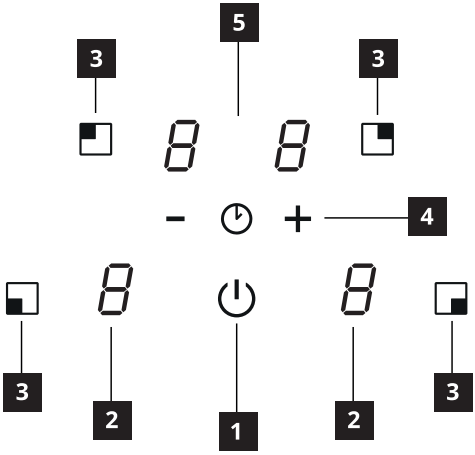
Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая ка-

стрюля, на дисплее появляется символ U.

Индикатор остаточного тепла

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

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор уровня мощности
3	Кнопка выбора варочной зоны
4	Уровень мощности / Управление таймером
5	Индикатор времени приготовления

7. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

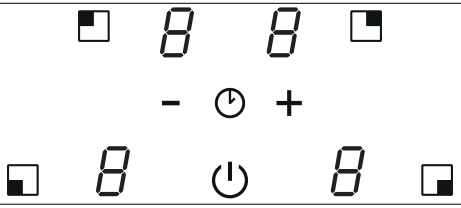
При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

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

- Подключите варочную поверхность к домашней сети.
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.
- Как только дисплеи погаснут, одновременно нажмите кнопки выбора варочной поверхности и удерживайте их в течение 5 секунд, пока текущая настройка не появится в цифрах таймера.
- Используйте кнопки «+» и «-», чтобы выбрать соответствующее энергопотребление, следуя приведенной ниже таблице.
- Снова нажмите кнопки выбора варочной поверхности и удерживайте их в течение 5 секунд, чтобы подтвердить выбор.

кВт	Примечания
7,4	Стандартная начальная настройка
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. ФУНКЦИИ



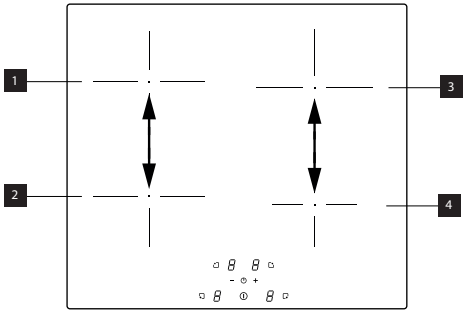
<table>
<tr><td>Функция ограничения мощности/времени</td><td colspan="2">Эта функция безопасности позволяет отключить варочную зону, которая не претерпела изменений в течение определенного периода времени.
Таблица интервалов выключения:</td></tr>
<tr><td></td><td>Уровень мощности</td><td>Время выключения (минуты)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Функция Boost</td><td colspan="2">Функция Boost может использоваться для обеспечения дополнительного уровня мощности в варочной зоне в течение 5 минут.
Эта функция полезна для кипячения большого количества воды.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Включение:
- Выберите одну из варочных зон.
- Нажимайте «+», пока не достигнете уровня «9».
- Нажмите еще раз, чтобы установить функцию усиления
- Соответствующий дисплей показывает P.
Функция Boost запрограммирована на время 5 минут.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Выключение:
- Выберите одну из варочных зон с активной функцией Boost.
- Нажмите «-»;
Функция также отключается автоматически через 5 минут.</td></tr>
<tr><td>Предохранительные устройства от детей</td><td colspan="2">Эта функция предотвращает случайную эксплуатацию оборудования. Подтверждение предоставляется, когда дисплей показывает U. Если область все еще горячая, H и U чередуются.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Включение:
Включите варочную поверхность и убедитесь, что ни одна из варочных зон не активна.
- Нажмите одновременно и " - " и отпустите.
- Нажмите еще раз .
- Дисплеи зон нагрева показывают U.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Временное выключение:
нажмите одновременно кнопку и кнопку "-" и отпустите.
Функция отключается при включенной варочной поверхности. Если вы выключите и снова включите варочную поверхность, функция останется активной.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Окончательное выключение:
включите варочную поверхность и убедитесь, что ни одна из варочных зон не активна.
- Нажмите одновременно и " - " и отпустите.
- Нажмите еще раз “ - “.
Функция отключена. Если вы выключите и снова включите варочную поверхность, U больше не будет отображаться.</td></tr>
</table>

Таймер (общий)	Таймер запускает обратный отсчет, который можно установить от 1 до 99 минут. В конце установленного интервала времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки. Варочные зоны работают автономно во время работы таймера.
	Включение: при включенной варочной поверхности убедитесь, что ни одна из зон нагрева не активна. - Нажмите одновременно кнопку " + " и кнопку " - ". - Дисплей таймера показывает " 0 0 ". - Установите время с помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд, после чего таймер начнет обратный отсчет. Если значение равно « 0 0 », нажатие кнопки «-» устанавливает время на 30 минут. Повторите эти операции, чтобы изменить уже запрограммированное значение.
	Выключение: При включенной варочной поверхности убедитесь, что ни одна из зон нагрева не активна. - Одновременно нажмите " + " и " - ". - Установите " 0 0 " помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд.
Таймер зон нагрева	Этот таймер запускает обратный отсчет для отключения определенной варочной зоны и может быть установлен на значение от 1 до 99 минут. В течение этого времени варочная зона будет функционировать нормально. Варочные зоны являются автономными и поэтому могут программироваться индивидуально. В конце установленного интервала времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки.
	Включение: при включенной варочной поверхности, установленной кастрюле и рабочей варочной зоне: - Выберите необходимую варочную зону и установите требуемую мощность. - Одновременно нажмите " + " и " - ". - Дисплей таймера, показывающий " 0 0 ", и точка рядом с соответствующей варочной зоной, начнет мигать. - Установите время с помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд, после чего таймер начнет обратный отсчет. Если значение равно " 0 ", нажатие кнопки " - " устанавливает время на 30 минут. Повторите эти операции, чтобы изменить уже запрограммированное значение. Таймер может быть установлен для обеих варочных зон. Таймер покажет меньший из двух обратный отсчет.
	Выключение: при включенной варочной поверхности, установленной кастрюле и рабочей варочной зоне: - Выберите требуемую варочную зону. - Одновременно нажмите " + " и " - ". - Установите " 0 0 " помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд.

9. ТАБЛИЦА ВАРКИ

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

10. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



«Это изделие имеет функцию регулировки мощности с электронным управлением.

См. рисунок.

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

Варочная поверхность на максимальном уровне мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами и автоматически уменьшает мощность варочной зоны, если это необходимо (последней команде назначается самый высокий приоритет).

Варочная панель с ограничением мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами, не позволяя установить мощность варочной зоны на уровень выше предела (чтобы увеличить мощность конкретной варочной зоны, нужно вручную уменьшить уровень мощности, установленный для другой зоны).

Пример:

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

11. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

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

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Come utilizzare le pentole

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

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

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

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Задняя правая	110 мм	200 мм
Передняя правая	110 мм	145 мм
Задняя левая	110 мм	190 мм
Передняя левая	110 мм	190 мм

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Это явление типично для стеклокерамических зон нагрева и не влияет на функционирование или срок службы прибора. Шум может зависеть от используемой кастрюли. При наличии серьезного шума может быть полезно заменить кастрюлю.

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревать пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

		Устройство	Значение
Тип изделия			**Встроенная варочная поверхность**
Размеры	Ширина	мм	**580**
	Глубина	мм	**520**
	Мин/макс высота	мм	**54**
Общая мощность		Вт	**7400**

Параметр	**Значение**
Напряжение/частота питания	**220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц; 2N ~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В; 60 Гц;**
Вес устройства	**8,8 kg**

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество варочных зон	**4**
Технология приготовления	**Индукционная**
Размеры варочной зоны	**Передняя левая Ø 160 мм**
	Задняя левая Ø 160 мм
	Задняя правая Ø 200 мм
	Передняя правая Ø 145 мм
Энергопотребление варочной зоны	**Передняя левая 187 Вт*ч/кг**
	Задняя левая 187 Вт*ч/кг
	Задняя правая 185 Вт*ч/кг
	Передняя правая 181 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	**185 Вт*ч/кг**

15. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

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

Утилизация упаковочного материала

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

Энергосбережение

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

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.

- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

16. СООТВЕТСТВИЕ

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применяемые стандарты :
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС.
«Технические данные приведены на табличке с техническими данными, прикрепленной к нижней части изделия».

PL

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

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

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

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

przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

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



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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

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

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

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

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

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

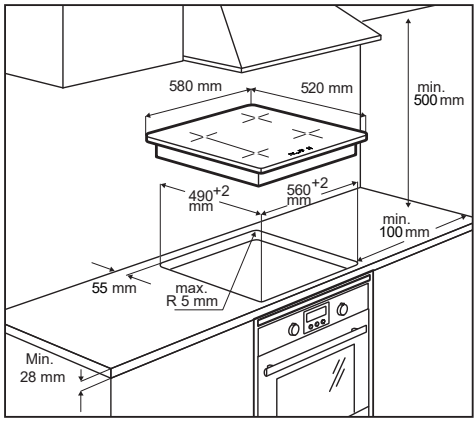
2. INSTALACJA

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

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

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

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



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

3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

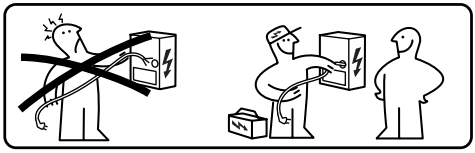
OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.

- Patrz: schemat połączeń (usytuowany w dolnej części płyty kuchennej).
- Należy stosować wyłącznie oryginalne komponenty dostarczone przez dział części zamiennych.
- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- Jeśli kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go zastąpić nowym, oryginalnym. Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.

Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

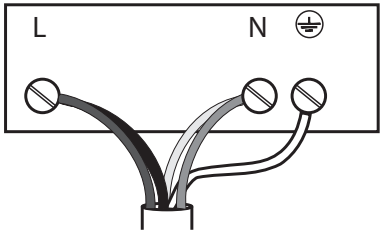
Połączenie elektryczne



- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y" z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm².
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

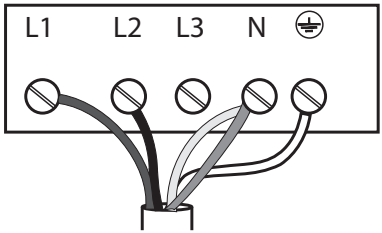
Schemat połączeń

220V - 240V 1N ~



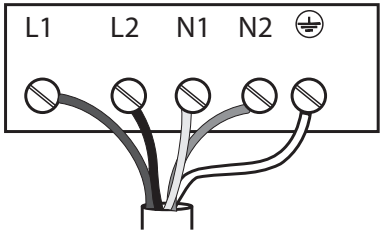
L	Czarny
L	Brązowy
N	Niebieski
N	Szary
⏚	Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~

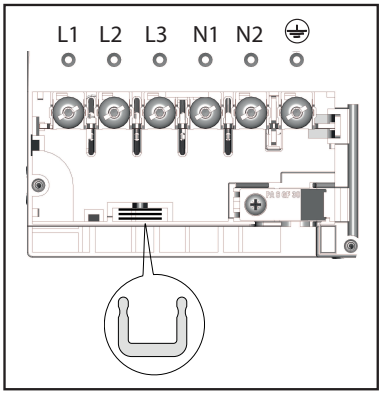


L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⏚	Żółto-Zielony

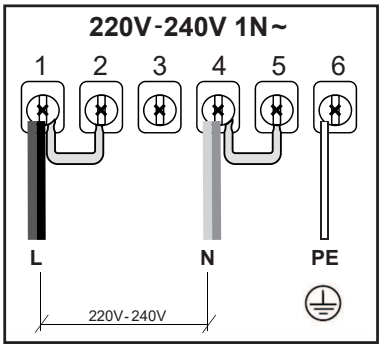
220V - 240V 2N ~

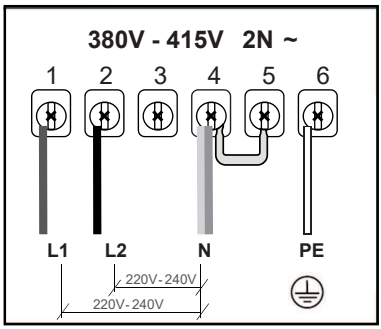


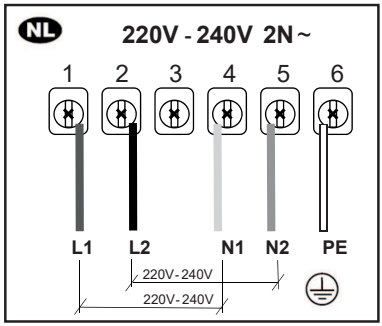
L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⏚	Żółto-Zielony



Zastosować pomiędzy zaciskami boczniki prądowe, jak wskazano







4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

dotyczących odpowiednich skrobaków.

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

Konserwacja i naprawy

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

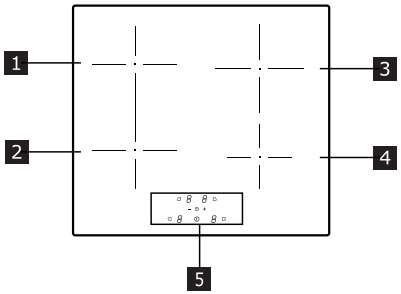
W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwiązywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania



1	Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 2100 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 2100 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (145 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 1850 W
5	Panel sterowania

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

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

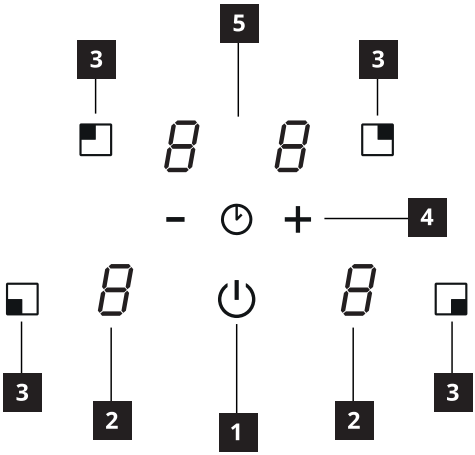
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

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

Wskaźnik pozostałego ciepła

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

6. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik poziomu mocy
3	Przycisk wyboru strefy grzewczej
4	Poziom mocy / Sterowanie timerem
5	Wskaźnik czasu gotowania

7. OGRANICZENIE MOCY

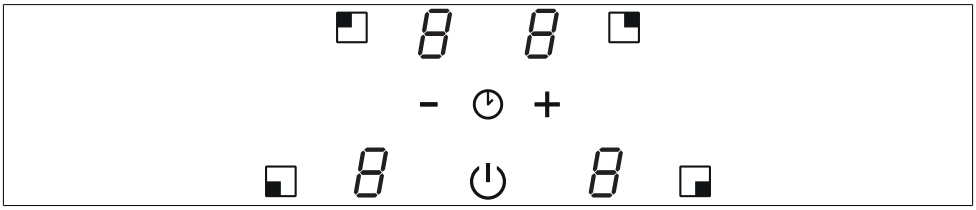
W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

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

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Gdy tylko przyciski cyfrowe zgasną, jednocześnie wcisnąć przyciski wyboru płyty kuchennej przytrzymać je przez 5 sekund, dopóki nie pojawi się bieżące ustawienie na przyciskach cyfrowych timera.
- Użyć symboli „ + ” i „ - ” w celu ustawienia właściwego poboru mocy, zgodnie z niżej zamieszczoną tabelą.
- Nacisnąć ponownie przyciski ustawienia płyty kuchennej i przytrzymać je naciśnięte przez 5 sekund, w celu potwierdzenia wyboru.

KW	Uwagi
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCJE



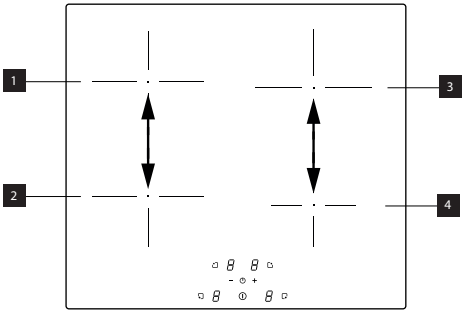
<table>
<tr><td>Funkcja ograniczenia mocy/czasu</td><td colspan="2">Ta funkcja bezpieczeństwa umożliwia wyłącznie strefy grzewczej, która nie uległa zmianom przez określony czas.
Tabela czasów wyłączenia:</td></tr>
<tr><td></td><td>Poziom mocy</td><td>Czas wyłączenia (w minutach)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Funkcja podwyższonej mocy</td><td colspan="2">Funkcja podwyższonej mocy może być użyta w celu dostarczenia dla danej strefy grzewczej dodatkowego poziomu mocy na maksymalny okres czasu wynoszący 5 minut.
Ta funkcja okazuje się przydatna w celu szybkiego zagotowania dużej ilości wody.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktywacja:
- Wybór jednej ze stref grzewczych.
- Nacisnąć „ + ” do chwili osiągnięcia poziomu „ 9 ”.
- Nacisnąć ponownie, aby ustawić funkcję podwyższonej mocy.
- Odpowiedni przycisk cyfrowy wskaże P.
Funkcja podwyższonej mocy jest zaprogramowana na czas wynoszący 5 minut.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dezaktywacja:
- Wybór jednej ze stref grzewczych z aktywną funkcją Boost.
- Nacisnąć „ - ”.
Funkcja wyłącza się też automatycznie po upływie 5 minut.</td></tr>
<tr><td>Bezpieczeństwo dzieci</td><td colspan="2">Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia. Potwierdzenie wyboru jest wskazywane przez przycisk cyfrowy, który wyświetla L. Gdy jedna ze stref grzewczych jest jeszcze ciepła, H i L migają zamiennie.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktywacja:
Włączyć płytę grzewczą i upewnić się, że żadna ze stref grzewczych nie jest aktywna.
- Jednocześnie wcisnąć  i „-”, następnie zwolnić.
- Ponownie wcisnąć .
- Przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują L.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dezaktywacja tymczasowa:
Nacisnąć jednocześnie na przycisk  i na przycisk “ - “ i następnie zwolnić.
Funkcja wyłączy się pozostawiając płytę kuchenną w stanie włączonym. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej, ta funkcja pozostaje nadal aktywna.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dezaktywacja stała:
Włączyć płytę kuchenną i upewnić się, że żadna ze stref grzewczych nie jest aktywna.
- Jednocześnie wcisnąć  i „-”, następnie zwolnić.
- Nacisnąć ponownie „ - ”.
Funkcja dezaktywuje się. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej nie będzie już wyświetlany L.</td></tr>
</table>

Timer (ogólny)	Timer uruchamia odliczanie, które można ustawić w przedziale od 1 do 99 minut. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyciszyć przez naciśnięcie na dowolny przycisk. Strefy grzewcze działają automatycznie podczas funkcjonowania timera.
	Aktywacja: Prz wyłączonej płycie kuchennej, upewnić się że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna. - Nacisnąć jednocześnie przyciski „ + ” i przycisk „ - ”. - Przycisk cyfrowy timera wskaże „ 0 0 ”. - Ustawić czas przy użyciu „ + ” i „ - ”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po upływie tego czasu timer rozpocznie odliczanie. Kiedy wartość wynosi “ 0 0 “, naciśnięcie na “ - “ umożliwia ustawienie czasu na 30 minut. Powtórzyć te czynności, aby zmienić wcześniej zaprogramowaną wartość.
	Dezaktywacja: Po włączeniu płyty kuchennej, upewnić się że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna. - Jednocześnie wcisnąć „+” i „-”. - Ustawić „ 0 0 ” przy użyciu „ + ” i „ - ”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund.
Timer stref grzewczych	Ten timer włącza odliczanie w celu wyłączenia danej strefy grzewczej. Można go ustawić od 1 do 99 minut. Przez cały ten okres czasu, strefa grzewcza będzie działać normalnie. Strefy grzewcze są niezależnie jedna od drugiej i w związku z tym mogą być programowane pojedynczo. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyciszyć przez naciśnięcie na dowolny przycisk.
	Aktywacja: Kiedy płyta kuchenna jest włączona, naczynie jest umieszczone poprawnie i strefa grzewcza jest włączona: - Wybrać żądaną strefę grzewczą i ustawić wybrany poziom mocy. - Jednocześnie wcisnąć „+” i „-”. - Przycisk cyfrowy timera, który wskazuje „ 0 0 ” i punkt obok odnośnej strefy grzewczej zaczną migać. - Ustawić czas przy użyciu „ + ” i „ - ”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po upływie tego czasu timer rozpocznie odliczanie. Kiedy wartość wynosi “ 0 “, naciśnięcie na “ - “ umożliwia ustawienie czasu na 30 minut. Powtórzyć te czynności, aby zmienić wcześniej zaprogramowaną wartość. Timer można ustawić dla obu stref grzewczych. Timer wskaże odliczanie, to z dwóch, które ma mniejszą wartość.
	Dezaktywacja: Kiedy płyta kuchenna jest włączona, naczynie jest umieszczone poprawnie i strefa grzewcza jest włączona: - Wybrać żądaną strefę grzewczą. - Jednocześnie wcisnąć „+” i „-”. - Ustawić „ 0 0 ” przy użyciu „ + ” i „ - ”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund.

9. TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

10. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ



„Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Patrz: ilustracja.

Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi 1 i 2, optymizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w jednej ze stref grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie mocy dla jednej strefy grzewczej na poziomie przekraczającym górną granicę (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla drugiej).

Na przykład:

Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

11. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli jest przyciągany, oznacza to, że garnek może być używany na płycie indukcyjnej.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zawsze używać garnków z płaskim dnem, które równomiernie rozprowadza ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Come utilizzare le pentole

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

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

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

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Tylna prawa	110 mm	200 mm
Przednia prawa	110 mm	145 mm
Tylna lewa	110 mm	190 mm
Przednia lewa	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
EH	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

13. DANE TECHNICZNE

	Jednostka	**Wartość**

Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	580
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	54
Moc całkowita		W	7400

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	8,8 kg

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ

Liczba stref grzewczych	4
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy grzewczej	Przednia lewa Ø 160 mm
	Tylna lewa Ø 160 mm
	Tylna prawa Ø 200 mm
	Przednia prawa Ø 145 mm
Zużycie energii na strefę grzewczą	Przednia lewa 187 Wh/kg
	Tylna lewa 187 Wh/kg
	Tylna prawa 185 Wh/kg
	Przednia prawa 181 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	185 Wh/kg

15. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiały, na których widnieje symbol mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Oszczędność energetyczna

Umożliwia codzienną oszczędność energii podczas gotowania, jeżeli postępuje się zgodnie ze wskazaniami.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.

- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania.

16. ZGODNOŚĆ

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Normy odniesienia:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Przedmiotowe urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z Dyrektywami EWG.
„Dane techniczne są wskazane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dnie produktu.”

EL

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

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

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

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

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

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

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

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

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

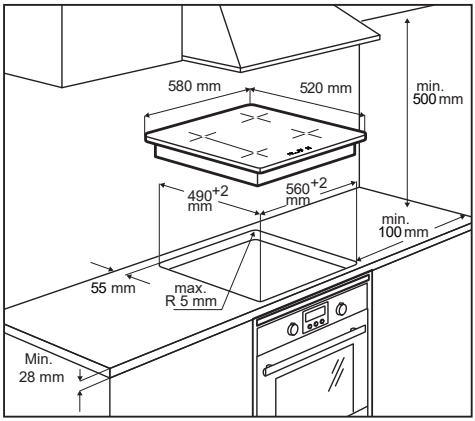
Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας,

των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

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

Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

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



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

3. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

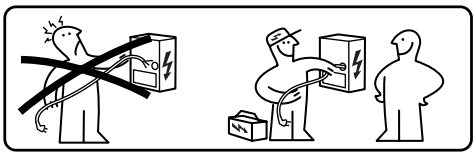
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

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

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

Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

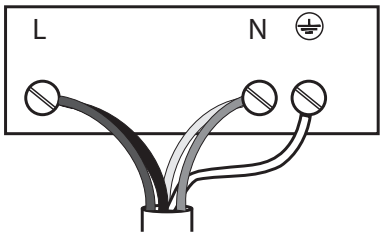
Ηλεκτρική σύνδεση



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

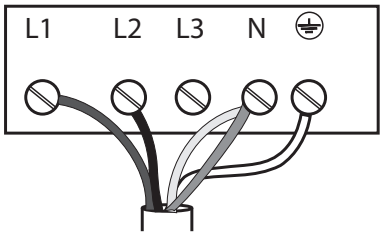
Σχεδιάγραμμα σύνδεσης

220V - 240V 1N ∼



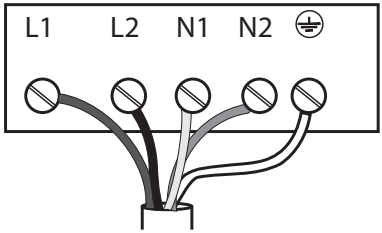
L	Μαύρο
L	Καφέ
N	Μπλε
N	Γκρι
⏚	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ∼

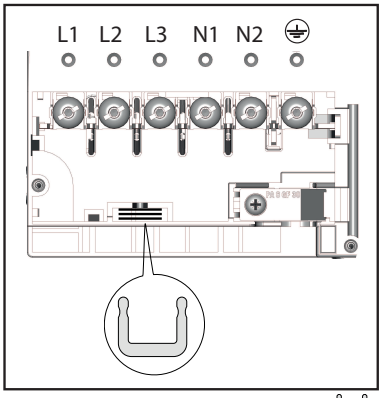


L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⏚	Κίτρινο / Πράσινο

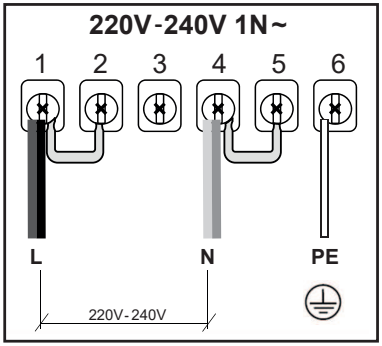
220V - 240V 2N ∼

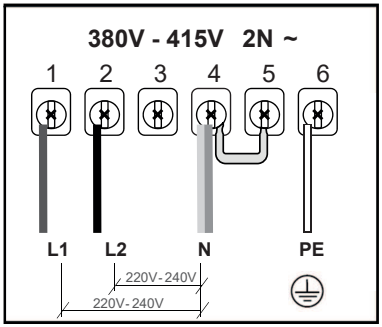


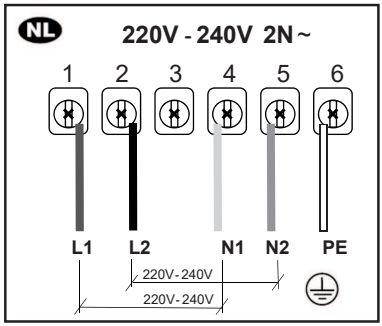
L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⏚	Κίτρινο / Πράσινο



Εισάγετε διακλαδωτές ρεύματος ⊔ ανάμεσα στους ακροδέκτες όπως φαίνεται στην εικόνα







4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών.
- Σβήνετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρέσετε ξεραμένες ή καμένες βρωμιές.
- Για να αφαιρέσετε την καθημερινή βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγγάρι με το κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Καθαρίζετε τις ξεραμένες βρωμιές, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τις ξύστρες που πρέπει να χρησιμοποιείτε.

- Καθαρίζετε τα υπολείμματα τροφών που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. λεκέδες βρασμένης μαρμελάδας, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα λιωμένου πλαστικού με μια κατάλληλη ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Συντήρηση και επισκευές

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

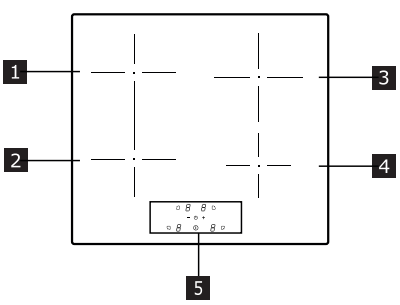
Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υποδείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος



1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (145 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 1850 W
5	Πίνακας ελέγχου

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

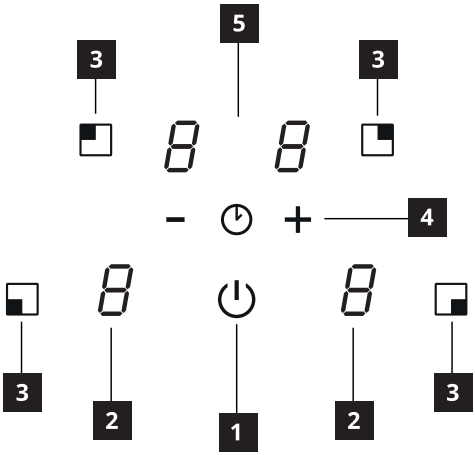
Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.
Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο U.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ



1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Ένδειξη επιπέδου ισχύος
3	Πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος
4	Επίπεδο ισχύος / Έλεγχος του χρονοδιακόπτη
5	Ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος

7. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

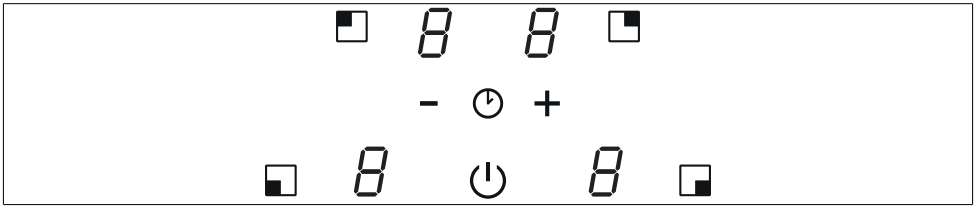
Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

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

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.
- Όλα τα ψηφία ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μόλις τα ψηφία σβήσουν, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιλογής της μονάδας εστιών και κρατήστε τα πατημένα επί 5 δευτερόλεπτα έως ότου εμφανιστεί η τρέχουσα ρύθμιση στα ψηφία του χρονοδιακόπτη.
- Χρησιμοποιήστε τα " + " και " - " για να επιλέξετε την κατάλληλη κατανάλωση ισχύος, σύμφωνα με τον πίνακα που παρατίθεται παρακάτω.
- Πιέστε και πάλι τα πλήκτρα επιλογής της μονάδας εστιών και κρατήστε τα πατημένα επί 5 δευτερόλεπτα για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

KW	Σημειώσεις
7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



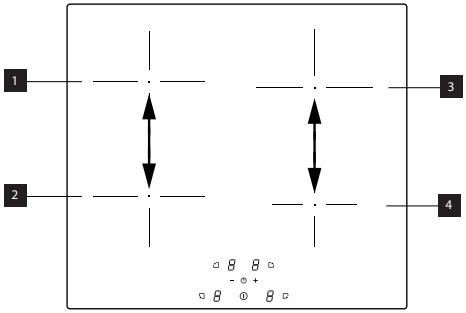
<table>
<tr><td>Λειτουργία περιορισμού ισχύος/χρόνου</td><td>Αυτή η λειτουργία ασφαλείας επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος η οποία δεν έχει υποστεί μεταβολές για ορισμένο χρονικό διάστημα .
Πίνακας χρόνων απενεργοποίησης:
<table>
<tr><th>Επίπεδο ισχύος</th><th>Χρόνος απενεργοποίησης (λεπτά)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td>P</td><td>5</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Λειτουργία Boost</td><td>Η λειτουργία Boost μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρέχει ένα επίπεδο πρόσθετης ισχύος σε μια ζώνη μαγειρέματος για διάστημα 5 λεπτών.
Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για το βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού.</td></tr>
<tr><td>Ενεργοποίηση:
- Επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος.
- Πιέστε “ + “ μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο “ 9 “.
- Πιέστε και πάλι για να ρυθμίστε τη λειτουργία Boost
- Το αντίστοιχο ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη P.
Η λειτουργία Boost είναι προγραμματισμένη για διάστημα 5 λεπτών.</td></tr>
<tr><td>Απενεργοποίηση:
- Επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος με ενεργή λειτουργία Boost.
- Πιέστε “ - “.
Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 5 λεπτά.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Σύστημα ασφαλείας για παιδιά</td><td>Η λειτουργία αυτή δεν επιτρέπει την κατά λάθος ενεργοποίηση της συσκευής. Η επιλογή επιβεβαιώνεται όταν το ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη L. Αν μια ζώνη είναι ακόμα ζεστή, τα H και L εναλλάσσονται.</td></tr>
<tr><td>Ενεργοποίηση:
Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και βεβαιωθείτε ότι καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή.
- Πιέστε ταυτόχρονα και “ - “ και μετά αφήστε τα.
- Πιέστε ξανά .
- Τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν την ένδειξη L.</td></tr>
<tr><td>Προσωρινή απενεργοποίηση:
Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο και το πλήκτρο « - » και έπειτα αφήστε τα.
Η λειτουργία απενεργοποιείται με αναμμένη τη μονάδα εστιών. Αν σβήσετε και ανάψετε και πάλι τη μονάδα εστιών, η λειτουργία παραμένει ενεργοποιημένη.</td></tr>
<tr><td>Μόνιμη απενεργοποίηση:
Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και βεβαιωθείτε ότι καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή.
- Πιέστε ταυτόχρονα και “ - “ και μετά αφήστε τα.
- Πιέστε και πάλι “ - “.
Η λειτουργία απενεργοποιείται. Αν σβήσετε και ανάψετε και πάλι τη μονάδα εστιών, δεν εμφανίζεται πλέον η ένδειξη L.</td></tr>
</table>

Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση η οποία μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 99 λεπτά. Μόλις συμπληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα το οποίο μπορεί να τεθεί σε σίγαση πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν αυτόνομα κατά τη διάρκεια λειτουργίας του χρονοδιακόπτη.
	Ενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, βεβαιωθείτε ότι καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή. - Πιέστε ταυτόχρονα το πλήκτρο " + " και το πλήκτρο " - ". - Το ψηφίο του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη " 0 0 ". - Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας " + " και " - ". - Μην αγγίξετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα, μετά την πάροδο των οποίων ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση. Όταν η τιμή είναι «0 0», εάν πατήσετε « - » ο χρόνος ρυθμίζεται στα 30 λεπτά. Επαναλάβετε αυτές τις ενέργειες για να αλλάξετε μια ήδη προγραμματισμένη τιμή.
	Απενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα " + " και " - ". - Ρυθμίστε " 0 0 " χρησιμοποιώντας τα " + " και " - ". - Μην αγγίξετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα.
Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Αυτός ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση για το σβήσιμο μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος και μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 99 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος, η ζώνη μαγειρέματος θα λειτουργεί κανονικά. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι αυτόνομες και επομένως μπορούν να προγραμματιστούν ξεχωριστά. Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα το οποίο μπορεί να τεθεί σε σίγαση πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.
	Ενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, με τοποθετημένο ένα σκεύος και με τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία: - Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ. - Πιέστε ταυτόχρονα " + " και " - ". - Το ψηφίο του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη " 0 0 "και το σημείο δίπλα στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος αρχίζουν να αναβοσβήνουν. - Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας " + " και " - ". - Μην αγγίξετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα, μετά την πάροδο των οποίων ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση. Όταν η τιμή είναι « 0 », εάν απατήσετε « - » ο χρόνος ρυθμίζεται στα 30 λεπτά. Επαναλάβετε αυτές τις ενέργειες για να αλλάξετε μια ήδη προγραμματισμένη τιμή. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί και για τις δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει την μικρότερη αντίστροφη μέτρηση μεταξύ των δύο.
	Απενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, με τοποθετημένο ένα σκεύος και με τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία: - Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα " + " και " - ". - Ρυθμίστε " 0 0 " χρησιμοποιώντας τα " + " και " - ". - Μην αγγίξετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα.

9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ



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

Δείτε την εικόνα.

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

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

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

Παράδειγμα:

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

11. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

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

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

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Come utilizzare le pentole

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

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

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

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
Πίσω δεξιά	110 mm	200 mm
Μπροστά δεξιά	110 mm	145 mm
Πίσω αριστερά	110 mm	190 mm
Μπροστά αριστερά	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις κεραμικές εστίες και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση παρουσίας ενοχλητικού θορύβου, ενδέχεται να απαιτείται αντικατάσταση του σκεύους.

12. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

		Μονάδα	**Τιμή**
Τύπος προϊόντος			**Ενιαία μονάδα εστιών**
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	**580**
	Βάθος	mm	**520**
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	**54**
Συνολική ισχύς		W	**7400**

Παράμετρος	**Τιμή**
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	**220-240 V, 50 Hz. 220 V, 60 Hz.** **2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz.**
Βάρος συσκευής	**8,8 kg**

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	**4**
Τεχνολογία μαγειρέματος	**Επαγωγική**
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	**Μπροστά αριστερά Ø 160 mm**
	Πίσω αριστερά Ø 160 mm
	Πίσω δεξιά Ø 200 mm
	Μπροστά δεξιά Ø 145 mm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	**Μπροστά αριστερά 187 Wh/kg**
	Πίσω αριστερά 187 Wh/kg
	Πίσω δεξιά 185 Wh/kg
	Μπροστά δεξιά 181 Wh/kg
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	**185 Wh/kg**

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια καθημερινά κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.

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

16. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στο εμπόριο σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

Τα τεχνικά δεδομένα αναφέρονται στην πινακίδα δεδομένων που βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος.»

BG

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда. Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантираното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.

Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземяващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно заземяване.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез многополюсен превключвател.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.

- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи елементи може да създаде опасност от електрически удар.

- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.
- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджера или с противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

2. ИНСТАЛИРАНЕ

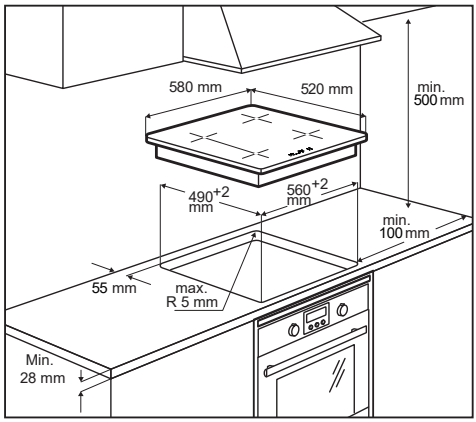
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безо-

пасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен панел от незапалим материал, за да няма достъп до долната му повърхност. Вижте инструкциите за монтаж.
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Създайте преден отвор от най-малко 28 cm² в кухненския блок, който трябва да помещава котлона, за да позволява правилна вентилация на продукта.

Изисквания относно кухненските шкафове

- Ако монтирате уреда върху запалими материали, стриктно спазвайте нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- Компонентите за вграждане (от пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да се полагат с термоустойчиви лепила (мин. 85°C): използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до деформация или отделяне на компонентите.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние съответства на посоченото на монтажните чертежи.



- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Ако под плота няма фурна, монтирайте под плота разделителен панел, като спазвате инструкциите за монтаж.

3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

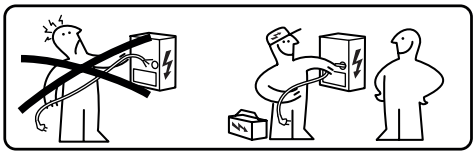
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, доставени от сервиза за резервни части.
- Уредът се доставя с кабел за свързване.

- Ако захранващите кабели са повредени, сменете ги със съответните оригинални. Свържете с Отдел Техническо Обслужване.

Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

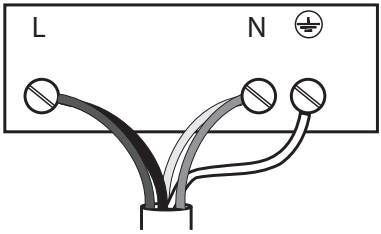
Електрическо свързване



- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред има връзка тип "Y" с кабел от тип H05V2V2-F. Мин. сечение на проводниците: 5x2,5 mm².
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

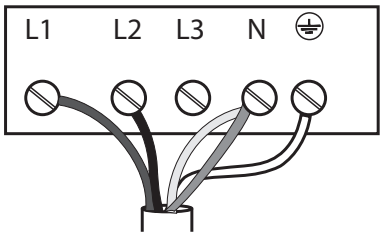
Схема на свързване

220V - 240V 1N ∼



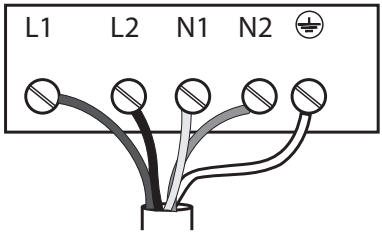
L	Черен
L	Кафяв
N	Син
N	Сив
⏚	жълт/зелен

380V - 415V 2N ∼

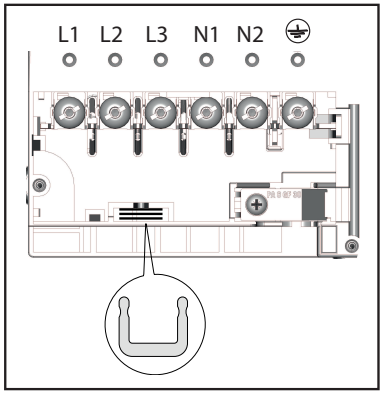


L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⏚	жълт/зелен

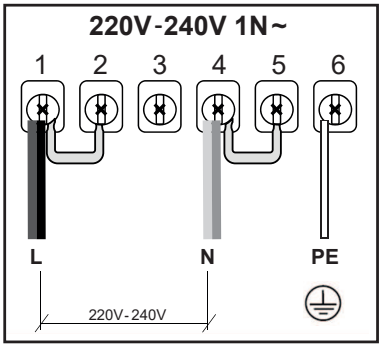
220V - 240V 2N ∼

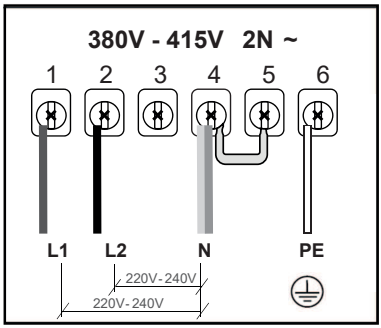


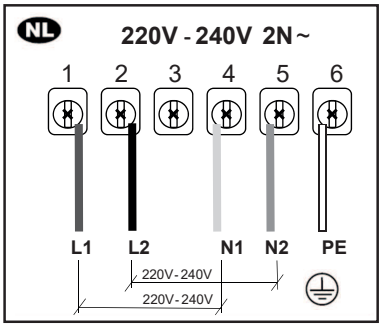
L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⏚	жълт/зелен



Поставете токови разклонители между клемите, както е показано







4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.
- Изключвайте уреда или изваждайте щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.
- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.
- Не почиствайте с уреди за почистване с пара.

Техническо обслужване и ремонти

- Уверете се, че техническото обслужване на електрическите компоненти се възлага само на производителя или на техници от Обслужващия сервиз.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от техници от Обслужващия сервиз.

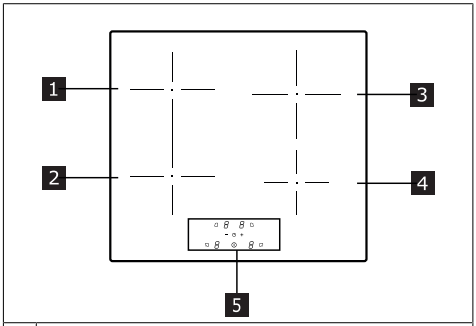
Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде решен, свържете с Отдел Техническо Обслужване.

Когато се свързвате с отдела за обслужване, предоставете следната информация:
- вид повреда
- модел на уреда (арт./код)
- сериен номер (С.№)

Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена на дъното на уреда.
При неправилна употреба на уреда или монтаж, който не е извършен от оторизиран монтажник, може да се наложи да заплатите посещението на техник от отдела за обслужване или търговеца на дребно, дори по време на гаранционния период.

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готвене на плота



1	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 2100 W.
2	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 2100 W.
3	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
4	Единична зона за готвене (145 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 1850 W.
5	Панел за управление

ПОКАЗАТЕЛИ

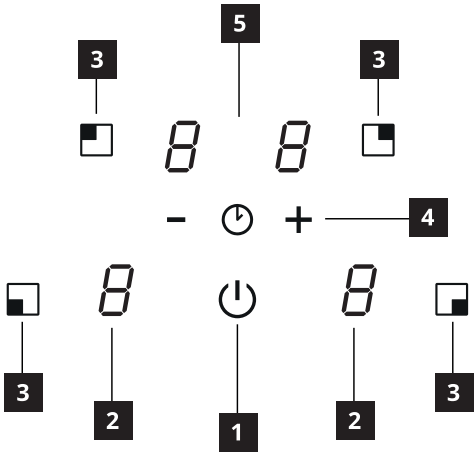
Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.
Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ U.

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е характеристика за безопасност; той показва, че повърхността на зоната за готвене все още е с температура над 50°C и има опасност от изгаряне при докосване с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва H.

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.

2	Индикатор за нивото на мощност
3	Бутон за избор на зона за готвене
4	Управление на мощността/времето
5	Индикатор за време за готвене

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

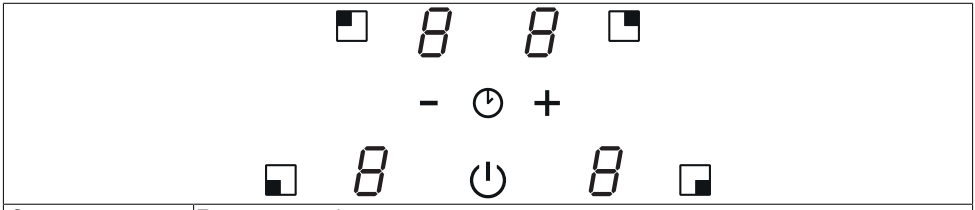
При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате ⏻ или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

- Включете плота в електрическата мрежа.
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифровите разреди угаснат, натиснете едновременно бутоните за избор на зона за готвене и задръжте за 5 секунди, докато цифровите разреди на таймера покажат текущата настройка.
- Използвайте " + " и " - ", за да изберете подходящата настройка за ограничението на мощността; стойностите са посочени в таблицата по-долу.
- Натиснете отново бутоните за избор на зона за готвене и задръжте за 5 секунди, за да потвърдите избраната настройка.

KW	Забележки
7,4	Стандартна първоначална настройка
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. ФУНКЦИИ



Ограничаване на времето/мощността	Тази предпазна функция позволява да се изключи зона за готвене, която не е претърпяла изменения за даден период от време. Таблица на времената за изключване:	
	Ниво на мощност	**Време за изключване (минути)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

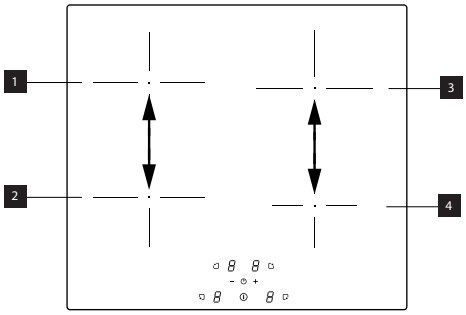
Усилване на мощността	Функцията за усилване на мощността се използва за подаване на допълнителна мощност към дадена зона за готвене в продължение на 5 минути. Полезна е за кипване на големи количества вода.
	Активиране: - Изберете някоя от зоните за готвене. – Натискайте "+", докато достигнете ниво "9". – Натиснете отново, за да изберете функцията за усилване на мощността. - Съответната цифрова команда ще покаже P. Функцията за усилване на мощността е програмирана да работи в продължение на 5 минути.
	Деактивиране: - Изберете някоя от зоните за готвене с активна функция Boost. – Натиснете " - ". Също така, функцията се деактивира автоматично след 5 минути.
Заключване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда. Потвърждението е дадено, когато цифровите команди показват L. Ако някоя от зоните все още е гореща, H и L ще се показват последователно.
	Активиране: Включете готварския плот и се уверете, че нито една от зоните за готвене не е активна. - Натиснете едновременно и " - " и отпуснете. - Натисни отново . - Цифровите команди за зоната за готвене показват L.
	Временно деактивиране: Натиснете едновременно бутона и бутона " - " и отпуснете. Функцията се деактивира при включен готварски плот. Ако изключите и включите отново плота, функцията остава активна.
	Постоянно деактивиране: Включете плота и се уверете, че нито една от зоните за готвене не е активна. - Натиснете едновременно и " - " и отпуснете. – Натиснете отново " - ". Функцията се деактивира. Ако изключите и включите отново плота, повече няма да се показва L.
Таймер (общ)	Таймерът започва обратно отброяване, което може да бъде зададено между 1 и 99 минути. След изтичане на зададеното време, прозвучава звуков сигнал, който може да бъде заглушен чрез натискане на който и да е бутон. Зоните за готвене работят независимо по време на работата на таймера.
	Активиране: При включен плот се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. - Натиснете едновременно бутона " + " и бутона " - ". Цифровите разреди на таймера показват "0 0". – Задайте времето с помощта на " + " и " - ". – Не докосвайте нищо за 10 секунди, и таймерът ще започне обратното броене. Когато стойността е " 0 0 ", като натиснете " - ", се настройва време на 30 минути. Повторете тези операции, за да промените вече програмирана стойност.
	Деактивиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. - Натиснете " + " и " - " едновременно. - Задайте " 0 0 " с помощта на " + " и " - ". – Не докосвайте нищо за 10 секунди.

Таймер на зоните за готвене	Таймерът служи за обратно отброяване на време от 1 до 99 минути за изключване на дадена зона за готвене. До изтичане на времето зоната за готвене работи нормално. Зоните за готвене са независими и следователно могат да се програмират поотделно. В края на зададеното време прозвучава звуков сигнал, който може да бъде заглушен чрез натискане на който и да е бутон.
	Активиране: При включен плот, поставен съд и работеща зона за готвене: – Изберете необходимата зона за готвене и задайте желаната мощност. - Натиснете “ + “ и “ - “ едновременно. – Цифровите разреди на таймера показват "0 0" и индикаторът точка до съответната зона за готвене започва да мига. – Задайте времето с помощта на " + " и “ - ". – Не докосвайте нищо за 10 секунди, и таймерът ще започне обратното броене. Когато стойността е “ 0 “, като натиснете “ - “ , се настройва време на 30 минути. Повторете тези операции, за да промените вече програмирана стойност. Таймерът може да се зададе и за двете зони за готвене. Таймерът ще покаже по-краткото от двете обратно броене.
	Деактивиране: При включен плот, поставен съд и работеща зона за готвене: – Изберете необходимата зона за готвене. - Натиснете “ + “ и “ - “ едновременно. - Задайте “ 0 0 “ с помощта на “ + “ и “ - “. – Не докосвайте нищо за 10 секунди.

9. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Рьощи (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

10. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА



Уредът е оборудван с електронно управление на мощността. Вж. илюстрацията.

Вижте илюстрацията.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W за зоните за готвене 1 и 2, като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

Плотът е със зададена настройка за пълна мощност – функцията разделя мощността между зоните за готвене и автоматично намалява мощността на другата зона за готвене, ако е необхо-

димо (последната команда има най-висок приоритет).

Плотът е със зададена настройка за ограничаване на мощността – функцията разделя мощността между зоните за готвене и не позволява да задавате мощност за другата зона за готвене, надвишаваща ограничението (за да увеличите мощността на определена зона за готвене, трябва да намалите ръчно настройката за мощност на другата зона).

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво "9" и автоматично се ограничава.

11. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако остава залепнал, това означава, че тенджерата може да се използва на индукционен плот.

За оптимална ефективност винаги използвайте тенджери с плоско дъно, които могат да разпределят топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате тенджерите

Минимален диаметър на тенджерата/тигана за отделните зони за готвене.

За да се гарантира, че готварският плот работи правилно, тенджерата трябва да покрива една или повече от референтните точки, посочени на повърхността на готварския плот и трябва да е с подходящ минимален диаметър.

Винаги използвайте зоната за готвене, която най-добре отговаря на диаметъра на дъното на тенджерата.

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Заден десен	110 mm	200 mm
Преден десен	110 mm	145 mm
Заден ляв	110 mm	190 mm
Преден ляв	110 mm	190 mm

Празни тенджери/тигани или с тънко дъно

Не използвайте празни тенджери/тигани или с тънко дъно на готварския плот, тъй като това няма да позволи температурата да се контролира или зоната за готвене да се изключи автоматично, ако температурата е твърде висока, с риск да се повреди тенджерата или повърхността на готварския плот.

Ако това се случи, не докосвайте нищо и изчакайте всички компоненти да се охладят.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте раздел “Отстраняване на неизправности”.

Съвети/препоръки

Шумове по време на работа

Когато се активира зона за готвене, е възможно да се чуе кратък бръмчащ звук. Това е характерно за всички зони за готвене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готвене. Ако е силен и дразнещ, може да се замени съдът.

12. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни съдове.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

		Единица	**Стойност**
Вид уред			**Вграден плот**
Размери	Ширина	мм	**580**
	Дълбочина	мм	**520**
	Мин./макс. височина	мм	**54**
Обща мощност		W	**7400**

Параметър	**Стойност**
Напрежение/честота на електрозахранването	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Тегло на уреда	**8,8 kg**

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готвене	**4**
Технология за готвене	**Индукционен нагревател**
Размери на зона за готвене	**Предна лява Ø 160 mm**
	Задна лява Ø 160 mm
	Задна дясна Ø 200 mm
	Предна дясна Ø 145 mm
Консумация на енергия на зона за готвене	**Предна лява 187 Wh/kg**
	Задна лява 187 Wh/kg
	Задна дясна 185 Wh/kg
	Предна дясна 181 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	**185 Wh/кг**

15. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

Символът върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Изхвърляне на опаковъчни материали

Материалите със символа могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Енергоспестяване

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

16. СЪОТВЕТСТВИЕ

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Този уред е проектиран, произведен и търгуван в съответствие с Директиви ЕИО.

“Техническите данни са посочени на табелката с данни, положена на дъното на продукта.”

SL

1. INFORMACIJE O VARNOSTI

Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Pomembno je, da uporabniki poznajo vse značilnosti delovanja in varnosti naprave. Te kuhalne plošče so opremljene z indukcijskimi sistemi, ki izpolnjujejo zahteve direktiv EMC in EMF, in naj ne bi ovirale drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali izdelovalcem in preveriti, ali se lahko pri njihovem vsadku pojavijo motnje.

Aparat lahko na električno omrežje priključi usposobljen tehnik. Pred priključitvijo na električno omrežje preberite vsebino razdelka PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- Naprave za porazdelitev energije morajo biti povezane z nameščeno napravo v skladu s predpisi o kabelskih napeljavah.
- Pri napravah razreda I preverite, ali ima domače električno napajanje primerno ozemljitev.
- Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec, pooblaščena služba za tehnično podporo ali usposobljen serviser. Tako boste preprečili kakršna koli tveganja ali nevarne situacije.

OPOZORILO: Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

OPOZORILO: Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih glede varne uporabe naprave ne vodi in pozorno nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati napravo le, če so pod nadzorom odgovornih oseb in če so bili poučeni glede varne uporabe naprave in z njo povezanih tveganj. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrezno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zadušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Prepričajte se, da je naprava priklopljena neposredno v električno vtičnico.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Naprave nikoli ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko po□škodujete.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji po□škodujejo.

2. NAMESTITEV

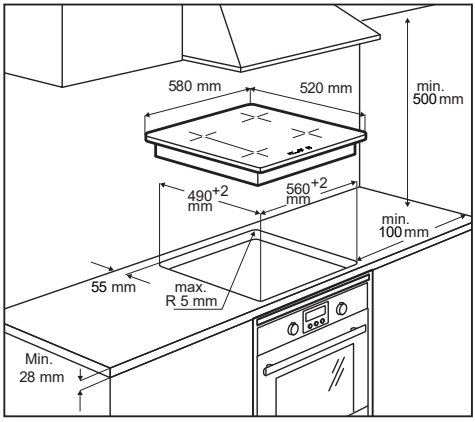
Pri postopku namestitve je obvezno treba upo□števati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila.
- Prepričajte se, da je pod kuhalno ploščo dovolj prostora za kroženje zraka. Glejte navodila za montažo.
- Dno naprave se lahko zelo segreje. Če napravo namestite nad predali, pod njo namestite ločilno ploščo s toplotno zaščito, da preprečite dostop do dna. Glejte navodila za montažo.
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.
- V kuhinjskem bloku ustvarite sprednjo odprtino, velikost najmanj 28 cm², za kuhalno ploščo, ki omogoča ustrezno prezračevanje izdelka.

Zahteve za kuhinjsko enoto

- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede nizkonapetostne napeljave in predpise glede protipožarne zaščite.

- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (iz plastike in furniranega lesa) nanesti s toplotno odpornimi lepili (najmanj 85 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacijo ali odstopanje sestavnih delov.
- Dovoljena je uporaba profilov iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo, če so najmanjše razdalje vedno skladne z navodili, podanimi v načrtih za namestitev.



- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Če pod kuhalno ploščo ni pečice, pod napravo namestite ločilno ploščo, kot je prikazano v navodilih za montažo.

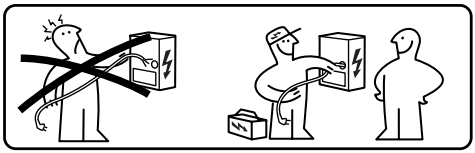
3. PRIKLOP NA ELEKTRIKO

OPOZORILO: Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebje.

- Pred priključitvijo se prepričajte, da nazivna napetost naprave, navedena na podatkovni ploščici, ustreza napetosti napajalnega omrežja. Podatkovna ploščica je nameščena na spodnji strani kuhalne plošče.
- Glejte shemo za priključitev (nameščena je na spodnji strani kuhalne plošče).
- Uporabite izključno originalne sestavne dele, ki jih dobavi služba za nadomestne dele.
- Naprava je dobavljena s priključnim kablom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte z ustreznim originalnim nadomestnim kablom. Obrnite se ne službo za pomoč strankam.

Pozor! Kablov ne varite!

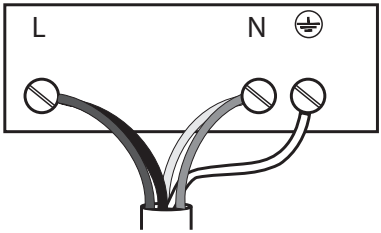
Priključitev na električno omrežje



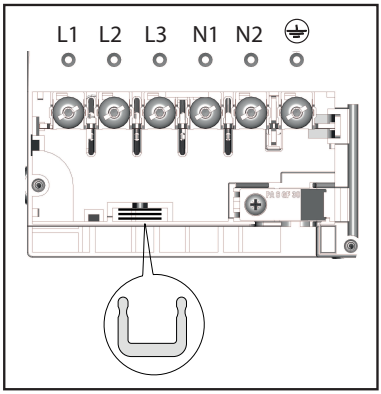
- Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično osebje.
- Ta naprava ima priključek tipa »Y« s kablom tipa H05V2V2-F. Min. presek prevodnikov: 5 x 2,5 mm².
- Do priključnih spojk je mogoče dostopiti tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi predpisi za omrežno napetost, ki so veljavni na nacionalni ravni).

Shema za priključitev

220V - 240V 1N ~

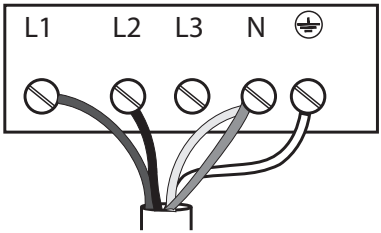


L	Črna
L	Rjava
N	Modra
N	Siva
⏚	Rumena/zelena

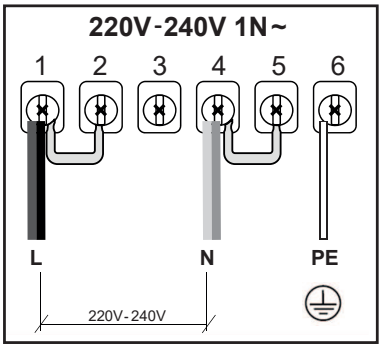


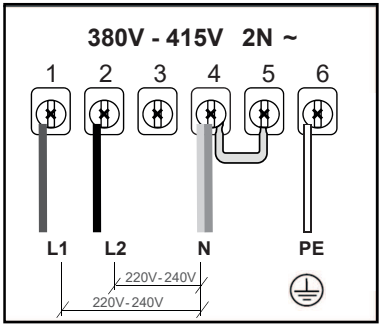
Tokovne derivatorje ⊔ vstavite med priključne spojke kot je prikazano

380V - 415V 2N ~

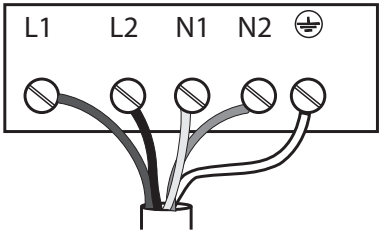


L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⏚	Rumena/zelena

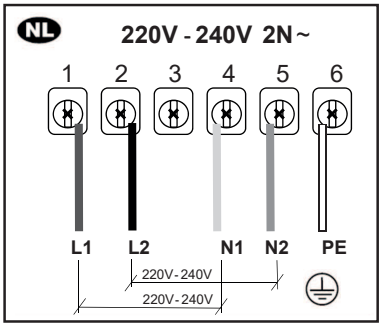




220V - 240V 2N ~



L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⏚	Rumena/zelena



4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, klorovodikove kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko kuhalno ploščo poškodovali ali na njej pustili sledi.
- Ne zaužijte morebitnih ostankov hrane, ki so padli s plošče in delovnih oziroma okrasnih elementov kuhalne plošče ali so se na njih nabrali.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem napravo vedno ugasnite ali izključite iz napajalnega omrežja.
- Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Veliko težje je odstraniti sledi strjene ali zažgane umazanije.
- Za odstranjevanje umazanije uporabite mehko krpo ali gobico s primernim čistilnim sredstvom. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih čistilnih sredstev. Priporočamo uporabo nevtralnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sledi strjene umazanije, na primer prevreto mleko, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih strgal.
- Odstranite ostanke živil z visoko vsebnostjo sladkorja, na primer marmelado, ki se je prelila med kuhanjem, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Odstranite morebitne ostanke stopljene plastike s strgalom, primernim za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. raztopine kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na kuhalni plošči in pazite, da nanjo ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.
- Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav.

Vzdrževanje in popravila

- - Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.
- - Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.

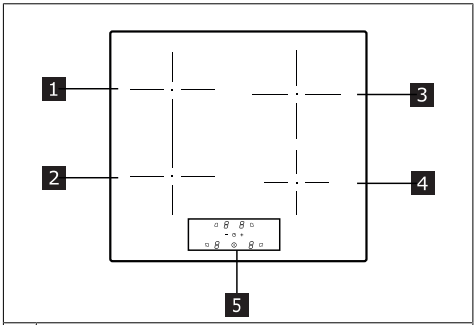
V primeru okvare poskusite težavo rešiti tako, da sledite navodilom za odpravljanje težav. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

Ko se obrnete na službo za pomoč strankam, navedite naslednje podatke:
- vrsto okvare
- model aparata (Art./Kod.)
- serijsko številko (S.N.)

Te informacije najdete na ploščici s podatki. Ploščica s podatki se nahaja na dnu aparata.
V primeru nepravilne uporabe naprave ali namestitve, ki je ni izvedel pooblaščeni inštalater, bo morda treba plačati obisk serviserja ali prodajalca tudi med garancijskim obdobjem.

5. OPIS IZDELKA

Opis kuhalne plošče



1	Posamezno kuhalno mesto (160 mm) 1400 W, s funkcijo Booster 2100 W
2	Posamezno kuhalno mesto (160 mm) 1400 W, s funkcijo Booster 2100 W
3	Posamezno kuhalno mesto (200 mm) 2300 W, s funkcijo Booster 3000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (145 mm) 1400 W, s funkcijo Booster 1850 W
5	Nadzorna plošča

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti lonca

Vsako kuhalno mesto je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost lonca na kuhalni plošči.

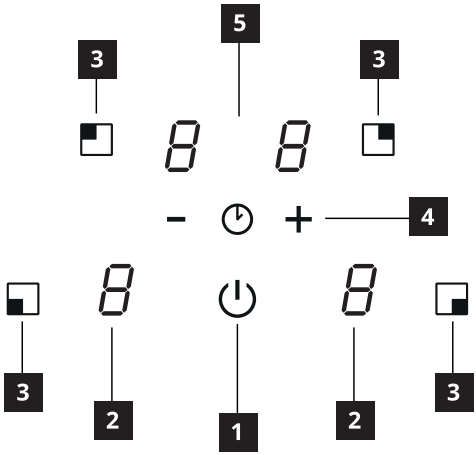
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.

Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol U.

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka odpadne toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhalnega mesta še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na prikazovalniku ustreznega kuhalnega mesta se izpiše H.

6. NADZORNA PLOŠČA



1	Vklopljeno/Izklopljeno
2	Kontrolna lučka ravni moči
3	Tipka za izbiro kuhalnega mesta
4	Raven moči / Upravljanje časovnika
5	Kontrolna lučka časa kuhanja

7. OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjskega električnega omrežja.

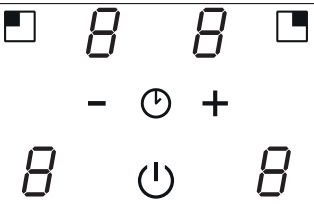
Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo vključite neposredno s tipko ⏻ ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

- Kuhalno ploščo priključite na gospodinjsko električno omrežje.
- Vsi indikatorji zasvetijo za nekaj sekund.
- Takoj ko indikatorji ugasnejo, hkrati pritisnite izbirne tipke kuhalne plošče in jih držite 5 sekund, dokler se na indikatorjih časovnika ne prikaže trenutna nastavitev.
- Ustrezno raven moči lahko izberete s tipkama »+« in »-«, in sicer v skladu s spodnjo preglednico.
- Znova pritisnite izbirne tipke kuhalne plošče in jih držite 5 sekund, da potrdite izbor.

KW	Opombe
7,4	Standardna začetna nastavitev
6	
5	

4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCIJE



Funkcija omejevanja moči/časa	Ta varnostna funkcija vam omogoča, da izklopite kuhališče, na katerem niste izvedli sprememb v določenem časovnem obdobju. Časovnica izklopa:	
	Raven moči	**Čas izklopa (minute)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Funkcija Boost	Funkcija »Booster« (ojačevalnik) se uporablja za zagotavljanje dodatne ravni moči kuhalnemu mestu za obdobje 5 minut. Ta funkcija je koristna, kadar želite zavreti veliko količino vode.	
	Vklop: - Izberite eno od kuhališč. - Pritiskajte »+«, dokler ne dosežete ravni »9«. - Znova pritisnite tipko za nastavitev funkcije »Booster« - Na ustreznem indikatorju se prikaže P. Funkcija »Booster« je programirana za čas 5 minut.	
	Izklop: - Izberite eno od kuhališč z aktivno funkcijo Boost. - Pritisnite »-«. Funkcija se samodejno izklopi po 5 minutah.	

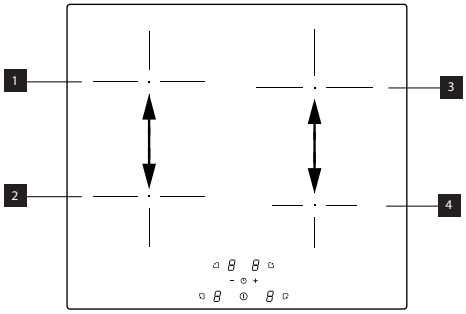
Varovalo za otroke	Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave. Funkcija je vklopljena, ko se na zaslonu prikaže L. Če je kuhalno mesto še vedno vroče, indikatorja H in L izmenično utripata.
	Vklop: Vklopite kuhalno ploščo in se prepričajte, da nobeno kuhalno polje ni aktivno. - Istočasno pritisnite ⏻ in » - « ter spustite. - Ponovno pritisnite ⏻. - Na indikatorjih kuhalnih mest se prikaže L.
	Trenutni izklop: Hkrati pritisnite tipki ⏻ in tipko " - " ter spustite. Funkcija se deaktivira pri vklopljeni kuhalni plošči. Če se kuhalna plošča izključi in vključi, funkcija ostane vklopljena.
	Trajni izklop: Vklopite kuhalno ploščo in se prepričajte, da nobeno kuhalno polje ni aktivno. - Istočasno pritisnite ⏻ in » - « ter spustite. - Znova pritisnite » - «. Funkcija se izklopi. Če se kuhalna plošča izključi in vključi, ne sveti več L.
Časovnik (splošni)	Časovnik začne odštevanje, lahko ga nastavite med 1 in 99 minutami. Ob koncu nastavljenega časa se oglasi zvočni signal, ki ga lahko utišate s pritiskom na katerikoli gumb. Kuhalna polja med delovanjem časovnika delujejo avtonomno.
	Vklop: Pri vključeni kuhalni plošči se prepričajte, da nobeno kuhalno mesto ni vključeno. - Hkrati pritisnite tipki » + « in » - «. - Na indikatorju časovnika se prikaže » 0 0 «. - Čas nastavite s tipkama » + « in » - «. - 10 sekund se ne dotaknite ničesar. Nato časovnik sproži odštevanje. Ko je vrednost " 0 0 ", s pritiskom na " - " nastavite čas na 30 minut. Ponovite te operacije, da spremenite že programirano vrednost.
	Izklop: pri vključeni kuhalni plošči se prepričajte, da nobeno kuhalno mesto ni vključeno. - Hkrati pritisnite » + « in » - «. - Nastavite » 0 0 « s tipkama » + « in » - «. - 10 sekund se ne dotaknite ničesar.
Časovnik kuhalnih mest	Ta časovnik sproži odštevanje za izklop določenega kuhalnega mesta in ga lahko nastavite med 1 in 99 minutami. V tem časovnem intervalu bo kuhalno mesto normalno delovalo. Kuhalna polja so avtonomna in jih je zato mogoče individualno programirati. Ob koncu nastavljenega časa se oglasi zvočni signal, ki ga lahko utišate s pritiskom na kateri koli gumb.
	Vklop: Pri vključeni kuhalni plošči, s postavljenim loncem in delujočim kuhalnim mestom: - Izberite želeno kuhalno mesto in nastavite želeno moč. - Hkrati pritisnite » + « in » - «. - Na indikatorju časovnika se prikaže » 0 0 « in pika ob ustreznem kuhalnem mestu začne utripati. - Čas nastavite s tipkama » + « in » - «. - 10 sekund se ne dotaknite ničesar. Nato časovnik sproži odštevanje. Ko je vrednost "0", s pritiskom na "-" nastavimo čas na 30 minut. Ponovite te operacije, da spremenite že programirano vrednost. Časovnik lahko nastavite za obe kuhalni coni. Časovnik bo prikazal krajši od obeh odštevanj.
	Izklop: Pri vključeni kuhalni plošči, s postavljenim loncem in delujočim kuhalnim mestom: - Izberite želeno kuhalno mesto. - Hkrati pritisnite » + « in » - «. - Nastavite » 0 0 « s tipkama » + « in » - «. - 10 sekund se ne dotaknite ničesar.

9. KAKO KUHATI

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake

2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rösti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

10. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI



»Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Glejte sliko.

Ta funkcija nadzira dovajanje največje moči 3700 kW kuhalnima mestoma 1 in 2, pri tem pa optimizira porazdelitev moči in preprečuje preobremenitev sistema.

Kuhalna plošča pri največji ravni moči – funkcija porazdeli moč kuhalnim mestom in po potrebi samodejno zmanjša moč enega od kuhalnih mest (zadnji ukaz prejme najvišjo prioriteto).

Kuhalna plošča z omejevanjem moči – funkcija porazdeli moč kuhalnim mestom, pri tem pa prepreči nastavitev moči enega kuhalnega mesta, ki bi presegla omejitev (za povečanje moči določenega kuhalnega mesta je treba ročno zmanjšati raven moči, ki je bila nastavljena za drugo mesto).

Primer:

če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

11. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če ostane pritrjen pomeni, da je posoda primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Za optimalno učinkovitost vedno uporabljajte posode z ravnim dnom, ki lahko enakomerno porazdeli toploto. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabite lonce

Najmanjši premer lonca/ponve za različna kuhalnega mesta.

Da zagotovite pravilno delovanje kuhalne plošče, mora posoda pokrivati eno ali več referenčnih točk, navedenih na površini kuhalne plošče, in mora imeti ustrezen najmanjši premer.

Vedno uporabite kuhališče, ki se najbolje ujema s premerom dna posode.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	najv. Ø (priporočeno)
Zadnje desno	110 mm	200 mm
Sprednje desno	110 mm	145 mm
Zadnje levo	110 mm	190 mm
Sprednje levo	110 mm	190 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponv ali ponv s tankim dnom, ker tako ne boste mogli nadzorovati temperature ali samodejno izklopiti kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, s tem pa lahko poškodujete lonec ali površino kuhalne plošče.

Če se to zgodi, se ne dotikajte ničesar in počakajte, da se vse komponente ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Nasveti/predlogi

Hrup med delovanjem

Ob vklopu kuhalnega mesta je mogoče slišati kratko brnenje. Gre za običajen hrup, ki ga oddajajo steklokeramična kuhalna mesta, in ne vpliva na delovanje ali življenjsko dobo naprave. Hrup je odvisen od uporabljenega lonca. Če je hrup zelo močan, poskusite zamenjati lonec.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne segrevajte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	Kuhalno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
EH	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Senzor za temperaturo kuhalne plošče je blokiran. Po zagonu kuhalne plošče ni zaznati zadostne spremembe temperature.	Ugasnite kuhalno ploščo in jo ponovno prižgite, po tem, ko se bo ohladila. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Kuhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhalno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

13. TEHNIČNI PODATKI

		Enota	Vrednost
Vrsta izdelka			Vgrajena kuhalna plošča
Mere	Širina	mm	580
	Globina	mm	520
	Višina najm./najv.	mm	54
Skupna moč		W	7400

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Teža naprave	8,8 kg

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST KUHALNE PLOŠČE

Število kuhalnih mest	4
Kuhalna tehnologija	Indukcijska
Mere kuhalnega mesta	Sprednje levo Ø 160 mm
	Zadnje levo Ø 160 mm
	Zadnje desno Ø 200 mm
	Sprednje desno Ø 145 mm
Poraba energije na kuhalno mesto	Sprednje levo 187 Wh/kg
	Zadnje levo 187 Wh/kg
	Zadnje desno 185 Wh/kg
	Sprednje desno 181 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (električno delovanje)	185 Wh/kg

15. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da se izdelek ne sme odlagati med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Odstranjevanje embalaže

Materiale s simbolom lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Z vsakodnevnim kuhanjem lahko prihranite energijo tako, da upoštevate spodnje predloge.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

16. SKLADNOST

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni standardi:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564



Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in se trži v skladu z direktivami EGS.
"Tehnični podatki so navedeni na tablici s podatki, ki je nameščena na dnu izdelka."

HR

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja. Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitajte odlomak ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE.

Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja kabela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.

- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.

UPOZORENJE: Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.

- Upotrebljavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s uređajem.

UPOZORENJE: Ako se vijci ili učvrsni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.

- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugasite uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugasiti vodom, nego ugasite uređaj pa plamen ugasite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

POZOR: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Pobrinite se da je uređaj priključen izravno na električnu mrežu.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.

2. INSTALIRANJE

Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

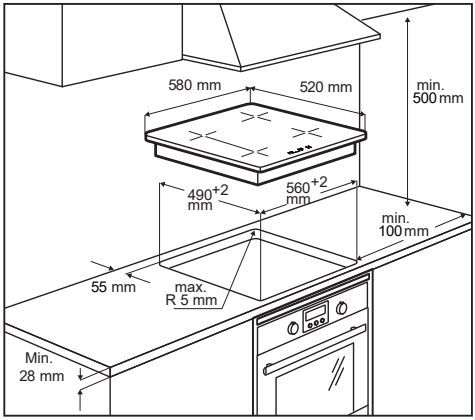
- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo.
- Provjerite da je prostor oko ploče za kuhanje dovoljno velik za cirkuliranje zraka. Proučite upute za montažu.
- Dno uređaja može se jako zagrijati. Ako se uređaj postavlja iznad ormarića, pobrinite se da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu uređaja. Proučite upute za montažu.
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Na kuhinjskom bloku napravite prednji otvor od najmanje 28 cm² u koji se mora postaviti ploča za kuhanje kako bi se omogućila ispravna ventilacija uređaja.

Zahtjevi za kuhinjski blok

- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, valja se strogo pridržavati smjernica i normi koje se odnose na

ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.

- Za ugradbene jedinice, dijelove (od plastike i furniranog drva) treba postaviti ljepilom otpornim na toplinu (min. 85 °C): upotreba neprikladnih materijala i ljepila može uzrokovati deformaciju ili odvajanje dijelova.
- Ako se poštuju minimalne udaljenosti navedene na crtežima za ugradnju, dopuštena je uporaba profila od masivnog drva oko radne ploče iza uređaja.



- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Ako se ispod ploče za kuhanje ne nalazi pećnica, ispod uređaja postavite pregradnu ploču kako je prikazano na crtežima u uputama za montažu.

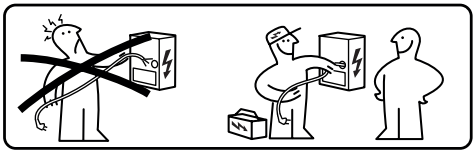
3. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Prije izvođenja priključaka provjerite da je nazivni napon uređaja naveden na identifikacijskoj pločici u skladu s naponom električne mreže. Identifikacijska pločica nalazi se na donjoj strani ploče za kuhanje.
- Pridržavajte se sheme spoja (koja se nalazi na donjoj strani ploče za kuhanje).
- Upotrebljavajte samo originalne komponente koje isporučuje služba za rezervne dijelove.
- Uređaj je isporučen s kabelom za napajanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, zamijenite ga odgovarajućim originalnim rezervnim dijelom. Kontaktirajte servisnu službu.

Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

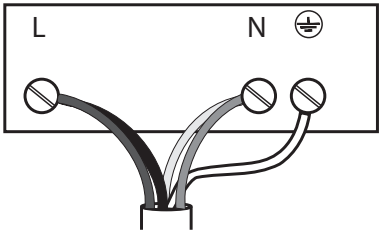
Električno priključivanje



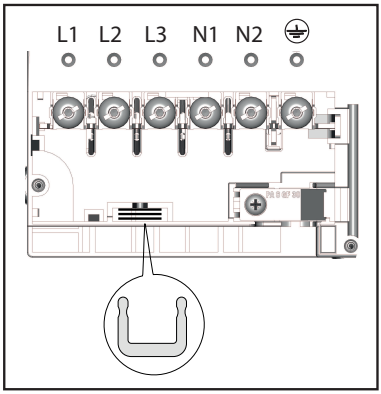
- Električne priključke mora izvesti specijalizirani tehničar.
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y" s kabelom tipa H05V2V2-F. Min. presjek vodiča: 5x2,5 mm².
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Uređaj priključite kako je prikazano na shemi (u skladu s relevantnim nacionalnim normama za napon mreže).

Shema spoja

220V - 240V 1N ~

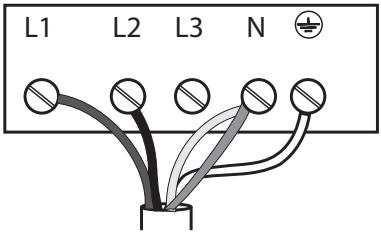


L	Crna
L	Smeđa
N	Plava
N	Siva
⏚	Žuta/zelena

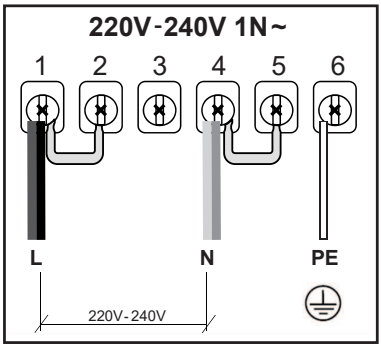


Umetnite šantove ⊔ između terminala kao što je prikazano

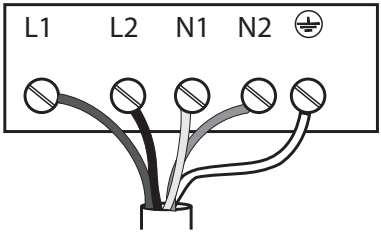
380V - 415V 2N ~



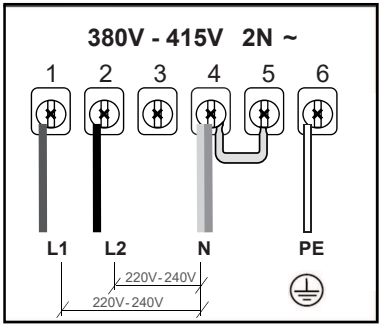
L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⏚	Žuta/zelena

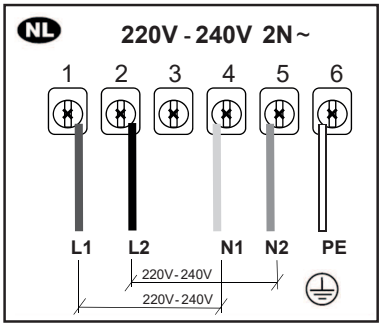


220V - 240V 2N ~



L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⏚	Žuta/zelena





4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Nemojte konzumirati ostatke hrane koji su možda pali na površinu i funkcionalne ili ukrasne elemente ploče za kuhanje niti koji su se nakupili na njoj.
- Isključite ili prekinite napajanje uređaja prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Mnogo je teže ukloniti stvrdnute ili zagorjele ostatke prljavštine.
- Kako biste uklonili svakodnevnu prljavštinu, upotrijebite mekanu krpu ili spužvicu s odgovarajućim deterdžentom. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Preporučuje se uporaba neutralnih deterdženata.
- Stvrdnute ostatke prljavštine, primjerice mlijeko koje je iskipjelo, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Ostatke hrane bogate šećerom, primjerice tragove od kuhanja džema, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Moguće ostatke rastopljene plastike uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.
- Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Održavanje i popravljanje

- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili servisna služba.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili servisna služba.

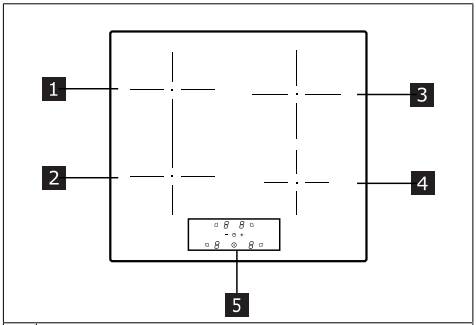
Ako je prisutan kvar, proučite upute navedene u vodiču za rješavanje i tako pokušajte pronaći rješenje. Ako se problem ne može riješiti, kontaktirajte servisnu službu.

Kada se obratite servisnoj službi, molimo vas da navedete sljedeće podatke:
- vrsta kvara
- model uređaja (Art./Šif.)
- serijski broj (S.Br.)

Ti se podaci nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.
U slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja ili ako je uređaj postavljen bez pridržavanja uputa za montažu, možda će biti potrebno platiti posjet tehničara servisne službe ili zastupnika i u razdoblju valjanosti jamstva.

5. OPIS PROIZVODA

Izgled površine za kuhanje



1	Pojedinačna zona za kuhanje (160 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 2100 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (160 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 2100 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (145 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 1850 W
5	Kontrolna ploča

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje.

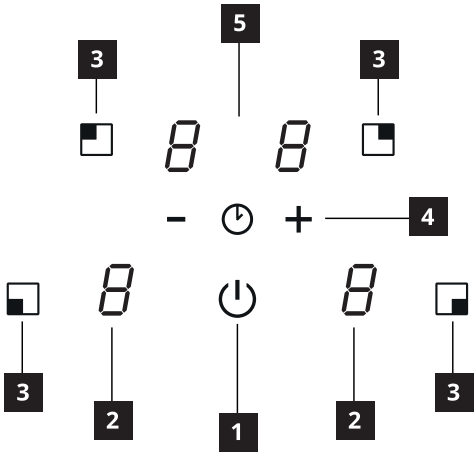
Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol U.

Indikator preostale topline

Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će H.

6. KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Indikator stupnja snage
3	Tipka za odabir zone za kuhanje
4	Stupanj snage / komande brojača vremena
5	Indikator vremena kuhanja

7. OGRANIČENJE SNAGE

Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.

Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na ⏻ ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

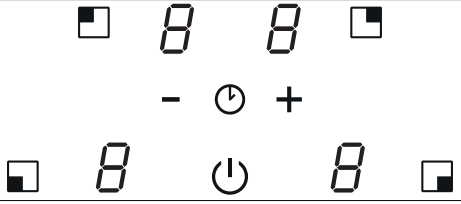
- Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.
- Svi će znakovi zasvijetliti na nekoliko sekundi.
- Kada se znakovi ugase, pritisnite tipke za odabir ploče za kuhanje istovremeno i držite ih pritisnute 5 sekundi sve dok se na znakovima brojača vremena ne pojavi trenutna postavka.
- Tipkama „+“ i „-“ odaberite odgovarajuću potrošnju struje pridržavajući se tablice u nastavku.

- Ponovno pritisnite tipke za odabir ploče za kuhanje i držite ih pritisnutima 5 sekundi kako biste potvrdili odabir.

KW	Napomene
7,4	Standardna početna postavka

6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCIJE



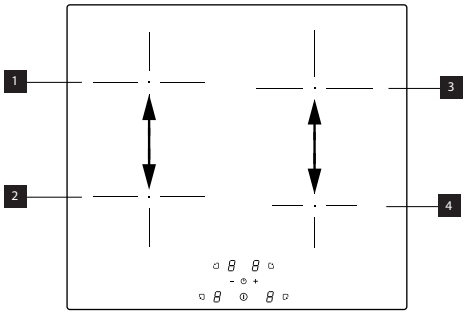
Funkcija ograničenja snage/vremena	Ova sigurnosna značajka omogućuje isključivanje zone za kuhanje koja se nije promijenila tijekom određenog vremena. Tablica vremena isključivanja:	
	Stupanj snage	**Vrijeme isključivanja (minuta)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Funkcija Boost	Funkcija Boost može se upotrebljavati za aktivaciju dodatnog stupnja snage za neku zonu za kuhanje tijekom 5 minuta. Ta je funkcija korisna za dovođenje velikih količina vode do vrenja.	
	Aktivacija: – Odaberite jednu zonu za kuhanje. - Pritišćite „+“ sve dok ne dođete do stupnja „9“. - Ponovno pritisnite kako biste namjestili funkciju Boost Odgovarajući znak prikazuje P. Funkcija Boost programirana je na vrijeme od 5 minuta.	
	Deaktivacija: – Odaberite jednu zonu za kuhanje s aktivnom funkcijom Boost. - Pritisnite „-“. Funkcije će se automatski deaktivirati nakon 5 minuta.	

Uređaj za zaštitu djece	Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja. To je potvrđeno kada znak prikaže . Ako je neka zona još uvijek topla, naizmjence se prikazuje  i .
	Aktivacija: Uključite ploču za kuhanje i uvjerite se da nijedna zona za kuhanje nije aktivna. - Istovremeno pritisnite tipku  i tipku „-“ pa pustite. - Ponovno pritisnite . - Znakovi zona za kuhanje prikazuju .
	Privremena deaktivacija: Istovremeno pritisnite tipku  i tipku „ – ” i otpustite. Funkcija se deaktivira kada je ploča za kuhanje uključena. Ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovno uključi, funkcija ostaje aktivna.
	Trajna deaktivacija: Uključite ploču za kuhanje i uvjerite se da nijedna zona za kuhanje nije aktivna. - Istovremeno pritisnite tipku  i tipku „-“ pa pustite. - Ponovno pritisnite „-“. Funkcija se deaktivira. Ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovno uključi, više se ne prikazuje .
Mjerač vremena (generički)	Mjerač vremena pokreće odbrojavanje koje se može postaviti između jedne i 99 minuta. Na kraju postavljenog vremena oglašava se zvučni signal koji se može utišati pritiskom na bilo koju tipku. Zone za kuhanje rade neovisno za vrijeme rada mjerača vremena.
	Aktivacija: Dok je ploča za kuhanje uključena, uvjerite se da nijedna zona za kuhanje nije aktivna. - Istovremeno pritisnite tipku „+“ i tipku „-“. - Znak brojača vremena prikazuje „0 0“. - Vrijeme namjestite tipkama „+“ i „-“. - 10 sekundi nemojte dirati ništa. Kada to vrijeme prođe, brojač vremena aktivirat će odbrojavanje. Kada je vrijednost postavljena na „0 0”, pritiskom na „ – ” vrijeme se postavlja na 30 minuta. Ponovite ove korake za promjenu već postavljene vrijednosti.
	Deaktivacija: Dok je ploča za kuhanje uključena, uvjerite se da nijedna zona za kuhanje nije aktivna. - Istovremeno pritisnite „+“ i „-“. - Namjestite „0 0“ tipkama „+“ i „-“. - 10 sekundi nemojte dirati ništa.
Brojač vremena zona za kuhanje	Ovaj brojač vremena aktivira odbrojavanje za gašenje određene zone za kuhanje, a može se namještati između 1 i 99 minuta. Tijekom tog vremena zona za kuhanje radi normalno. Zone za kuhanje su neovisne i stoga se postavke za njih mogu pojedinačno programirati. Na kraju postavljenog vremena oglašava se zvučni signal koji se može utišati pritiskom na bilo koju tipku.
	Aktivacija: Dok je ploča za kuhanje uključena, lonac na mjestu i zona za kuhanje radi: - Odaberite traženu zonu za kuhanje pa namjestite željenu snagu. - Istovremeno pritisnite „+“ i „-“. - Znak brojača vremena na kojem je prikazano „0 0“ i točka uz odgovarajuću zonu za kuhanje započinju svijetliti. - Vrijeme namjestite tipkama „+“ i „-“. - 10 sekundi nemojte dirati ništa. Kada to vrijeme prođe, brojač vremena aktivirat će odbrojavanje. Kada je vrijednost postavljena na „0”, pritiskom na „ – ” vrijeme se postavlja na 30 minuta. Ponovite ove korake za promjenu već postavljene vrijednosti. Mjerač vremena može se postaviti za obje zone za kuhanje. Mjerač vremena prikazat će odbrojavanje koje traje kraće između navedena dva.
	Deaktivacija: Dok je ploča za kuhanje uključena, lonac na mjestu i zona za kuhanje radi: - Odaberite traženu zonu za kuhanje. - Istovremeno pritisnite „+“ i „-“. - Namjestite „0 0“ tipkama „+“ i „-“. - 10 sekundi nemojte dirati ništa.

9. TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i pržen-nu hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

10. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM



Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Vidi ilustraciju.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W na zone za kuhanje 1 i 2 tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Ploča za kuhanje na maksimalnom stupnju snage - funkcija dijeli snagu na zone za kuhanje i automatski smanjuje snagu jedne zone za kuhanje ako je to potrebno (posljednjoj komandi dodijeljen je najviši prioritet).

Ploča za kuhanje s ograničenjem snage - funkcija dijeli snagu na zone za kuhanje i sprečava namještanje snage jedne zone za kuhanje veće od ograničenja (za povećanje snage neke zone za kuhanje valja ručno smanjiti stupanj snage koji je namješten za drugu zonu za kuhanje).

Primjer:

Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.

11. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

Upotrebljavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol (obično je otisnut na dnu). Dnu lonca možete i približiti magnet. Ako ostane zaglavljena, to znači da je posuda prikladna za uporabu na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek koristite posude s ravnim dnom koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce

Minimalni promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.
Kako biste osigurali pravilan rad ploče za kuhanje, posuda mora pokrivati jednu ili više referentnih točaka navedenih na površini ploče za kuhanje i mora imati odgovarajući minimalni promjer.
Uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone kuhanja	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
Stražnja desna	110 mm	200 mm
Prednja desna	110 mm	145 mm
Stražnja lijeva	110 mm	190 mm
Prednja lijeva	110 mm	190 mm

Prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom

Na ploči za kuhanje nemojte koristiti prazne posude ili posude s tankim dnom jer vam to neće omogućiti kontrolu temperature ili automatsko isključivanje zone za kuhanje ako je temperatura previsoka, uz rizik od oštećenja posude ili površine ploče za kuhanje.
Ako se to dogodi, ne dirajte ništa i pričekajte da se sve komponente ohlade.
Ako se pojavi poruka o pogrešci, pogledajte odjeljak „Rješavanje problema".

Savjeti/prijedlozi
Zvukovi tijekom rada

Kada se aktivira neka zona za kuhanje, može se začuti kratkotrajno zujanje. To je tipično za staklokeramičke zone za kuhanje i ne utječe na rad niti vijek uporabe uređaja. Zvuk može ovisiti i o upotrijebljenom loncu. Ako je prisutno snažno ometanje, zamijenite lonac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Nemojte zagrijavati prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.

EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Blokiran je senzor temperature zone kuhanja. Nakon uključivanja ploče za kuhanje nije otkrivena dovoljna varijacija temperature.	Isključite i ponovo uključite ploču za kuhanje nakon što se ohladi. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.		

13. TEHNIČKI PODATCI

		Jedinica	**Vrijednost**
Tip proizvoda			**Integrirana ploča za kuhanje**
Dimenzije	Širina	mm	**580**
	Dubina	mm	**520**
	Visina min./maks.	mm	**54**
Ukupna snaga		W	**7400**

Parametar	**Vrijednost**
Napon/frekvencija napajanja	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Opis uređaja	**8,8 kg**

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST PLOČE ZA KUHANJE

Broj zona za kuhanje	**4**
Tehnologija kuhanja	**Magnetska indukcija**
Dimenzije zone za kuhanje	**Prednja lijeva Ø 160 mm**
	Stražnja lijeva Ø 160 mm
	Stražnja desna Ø 200 mm
	Prednja desna Ø 145 mm
Potrošnja energije po zoni za kuhanje	**Prednja lijeva 187 Wh/kg**
	Stražnja lijeva 187 Wh/kg
	Stražnja desna 185 Wh/kg
	Prednja desna 181 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (rad na struju)	**185 Wh/kg**

15. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o oporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

Materijali sa simbolom mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

Uz prijedloge navedene u nastavku možete uštedjeti energiju pri svakodnevnom kuhanju.

- Kada zagrijavate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.

- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

16. USKLAĐENOST

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i stavljen na tržište u skladu s direktivama Europske zajednice.
„Tehnički podaci navedeni su na natpisnoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda."

ET

1. OHUTUSTEAVE

Teie turvalisuse ja seadme õige kasutamise huvides lugege enne paigaldamist ja kasutamist see juhend hoolikalt läbi. Säilitage neid juhiseid alati koos seadmega ning seadme üle andmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kasutusjuhend. On oluline, et kasutajad oleksid tuttavad seadme kõigi töö- ja ohutusfunktsioonidega. Nendel pliitidel on induktsioonsüsteemid, mis vastavad elektromagnetilise ühilduvuse ja elektromagnetvälja direktiivide nõuetele, ning need ei tohiks häirida muid elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega isikud peaksid oma vastuvõtlikkuse hindamiseks pöörduma arsti või siirdatud seadme tootja poole.

Elektrilised ühendused peab tegema pädev tehnik. Enne elektriühenduse loomist lugege läbi jaotis ELEKTRIÜHENDUS.

Toitekaablitega seadmete korral peavad kaabli kinnituskoha ja klemmide vahelised klemmid või juhtmete ristlõige olema paigaldatud nii, et pinge all oleva kaabli saaks lekke korral maanduskaablist ülesvoolu välja tõmmata.

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.
- Veenduge, et toiteallikas vastab tootele kinnitatud andmesildil märgitule.
- Lahutusseadmed tuleb paigaldada püsiseadmesse kooskõlas juhtmesüsteemide eeskirjadega.
- I klassi seadmete korral kontrollige, kas kodusel toiteallikal on piisav maandusühendus.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle riskide või ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama tootja, volitatud teeninduskeskus või pädev tehnik.

TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid kruvisid ja muid tarvikuid.

TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusdetailide paigaldamine teistmoodi kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud, võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

- Lapsed tohivad masinat puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed või kellel pole seadme kasutamiseks piisavaid kogemusi ega teadmisi, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid hoolikalt jälgib ja juhendab, kuidas seadet ohutult kasutada.
- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

TÄHELEPANU! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

TÄHELEPANU! Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.

- Ärge puudutage seadet märgade käte ega muude kehaosadega.

- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.

TÄHELEPANU! Õli või rasvade kasutamisel ei tohi pliiti järelevalveta jätta, need ained võivad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELATUD on kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks kaane või tuletekiga.

HOIATUS: Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Ärge asetage toiduvalmistamise aladele esemeid – tulekahju oht!

- Seade tuleb paigaldada nii, et seda oleks võimalik vooluvõrgust eraldada kontaktivahega (3 mm), mis tagab III kategooria ülekoormuse tingimustes täieliku isolatsioon.
- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
- Veenduge, et seade oleks otse pistikupessa ühendatud.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks adaptereid, mitut pistikupesa ega pikendusjuhet.
- Ärge kasutage seadet eesmärkidel, milleks see ei ole mõeldud.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Ärge seiske seadme peal, nii võite seadet kahjustada.
- Ärge asetage potte ega panne servadele, kuna see võib kahjustada silikoonühendusi.

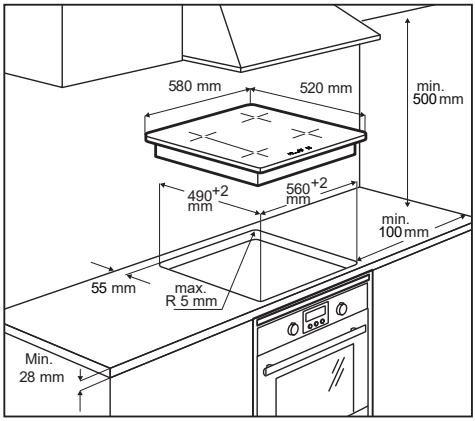
2. PAIGALDAMINE

Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Paigaldamise kohta lisateabe saamiseks vaadake paigaldusjuhiseid.
- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit.
- Veenduge, et pliidiplaadi all oleks piisavalt ruumi õhuringluseks. Vaadake paigaldamisjuhiseid.
- Seadme põhi võib muutuda väga kuumaks. Kui seade on paigaldatud sahtlite kohale, paigaldage seadme alla kindlasti tulekindel eralduspaneel, et takistada kuumuse juurdepääsu sahtlitele. Vaadake paigaldamisjuhiseid.
- Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhistele.
- Tehke köögimööblisse pliidiplaadi jaoks vähemalt 28 cm² avaus, et võimaldada toote õiget ventileerimist.

Nõuded köögimööblile

- Kui seade on paigaldatud kergestisüttivale materjalile, tuleb rangelt järgida madalpingepaigaldiste ja tulekahjude vältimise norme ja eeskirju.
- Sisseehitatud seadmete korral tuleb komponendid (plastist ja spoonitud puidust) peale kanda kuumakindlate liimidega (min 85 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada detailide deformatsioone või eraldumist.
- Täispuidust profiilide kasutamine seadme taga asuva tööpinna ümber on lubatud tingimusel, et minimaalsed vahemaad vastavad paigaldusjoonistel toodud nõuetele.



- Paigaldamise kohta lisateabe saamiseks vaadake paigaldusjuhiseid.
- Kui pliidiplaadi all pole ahju, paigaldage seadme alla eralduspaneel, nagu on näidatud paigaldusjuhistes.

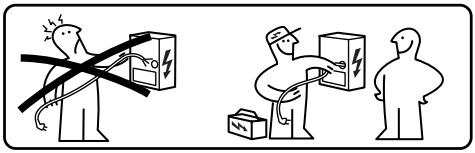
3. ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE

TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Enne ühenduste tegemist kontrollige, kas seadme andmesildil märgitud nimipinge vastab vooluvõrgu pingele. Andmeplaat on kinnitatud pliidiplaadi alumisele küljele.
- Järgige ühendusskeemi (asub pliidiplaadi alumisel küljel).
- Kasutage ainult varuosade keskuse tarnitud originaalkomponente.
- Seade on varustatud toitejuhtmega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, asendage see sobiva originaalvaruosaga. Võtke ühendust klienditeenindusega.

Hoiatus! Ärge keevitage kaableid!

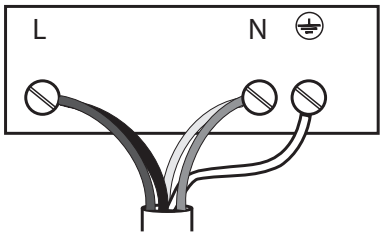
Elektriühendus



- Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik.
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus H05V2V2-F tüüpi kaabliga. juhtmete min läbilõige: 5 x 2,5 mm².
- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui harukarbi kate eemaldada.
- Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- Ühendage seade nagu joonisel näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).

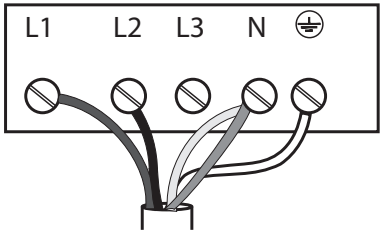
Ühendusskeem

220V - 240V 1N ∼



L	Must
L	Pruun
N	Sinine
N	Hall
⏚	Kollane/roheline

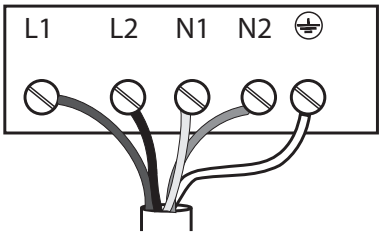
380V - 415V 2N ∼



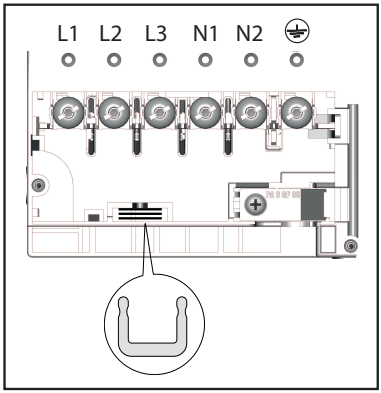
L1	Pruun
L2	Must

N	Sinine
N	Hall
⏚	Kollane/roheline

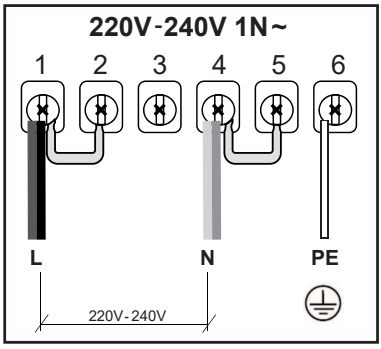
220V - 240V 2N ~

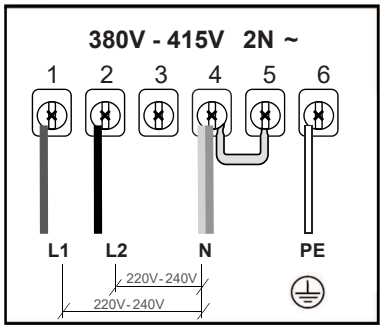


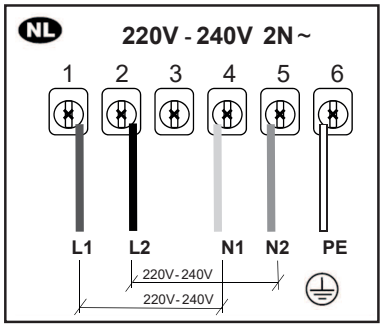
L1	Pruun
L2	Must
N	Sinine
N	Hall
⏚	Kollane/roheline



Paigaldage voolu šundid ⊔ klemmide vahele, nagu näidatud joonisel.







4. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Keelatud on kasutada abrasiivseid □svamme, terasvilla, vesinikkloriidhapet ja teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või sellele jälgi jätta.
- Ärge tarbige toidujääke, mis on kukkunud või ladestunud pliidi pinnale ja funktsionaalsetele või dekoratiivelementidele.
- Enne mis tahes hooldus- või puhastustoiminguid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.
- Toidujääkide pliidiplaadil kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast igat kasutamist. Kõvenenud või põlenud mustust on palju keerulisem eemaldada.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage sobiva pesuvahendiga pehmet lappi või käsna. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada neutraalseid puhastusaineid.

- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage klaaskeraamilise kaabitsaga kõvastunud jäägid, näiteks üle keenud piim. Järgige tootja soovitusi, milliseid kaabitsaid kasutada.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage keetmisel tekkinud suhkrurikka toidu jäägid (nagu moosipritsmed), kasutades klaaskeraamilist kaabitsat. Kui selliseid jääke ei eemaldata, võivad need klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage kõik sulanud plastijäägid klaaskeraamiliste pindade jaoks sobiva kaabitsaga. Kui selliseid jääke ei eemaldata, võivad need klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Kui pliidiplaat on jahtunud, eemaldage katlakivi plekid väikese koguse katlakivieemaldiga, sobib nt äädikas või sidrunimahl. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.
- Ärge lõigake ega valmistage toitu pliidi pinnal ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.
- Ärge kasutage aurupuhastit.

Hooldus ja remont

- Veenduge, et elektrikomponentide hooldust teeks ainult tootja või volitatud teeninduskeskus.
- Veenduge, et kahjustatud kaablid vahetab välja ainult tootja või volitatud teeninduskeskus.

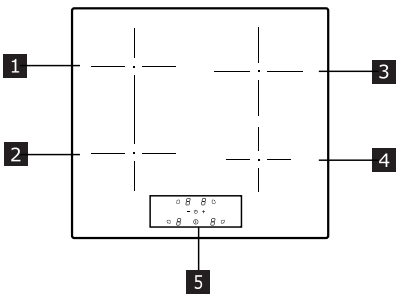
Tõrke korral proovige probleem lahendada, järgides soovitusi tõrkeotsingujuhendis. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

Klienditeenindusega ühendust võttes esitage järgmine teave:
- rikke tüüp
- seadme mudel (art/kood)
- seerianumber (SN)

Selle teabe leiate andmesildilt. Andmesilt asub seadme põhjal.
Seadme ebaõige kasutamise või paigaldamise korral, mida pole teostanud volitatud paigaldaja, tuleb ka garantiiajal teeninduskeskus tehniku või edasimüüja teenuste eest tasuda.

5. TOOTE KIRJELDUS

Toiduvalmistamispinnad



1	Üks kuumutusala (160 mm) 1400 W, 2100 W funktsiooniga Booster
2	Üks kuumutusala (160 mm) 1400 W, 2100 W funktsiooniga Booster
3	Üks kuumutusala (200 mm) 2300 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (145 mm) 1400 W, 1850 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel

NÄIDIKUD

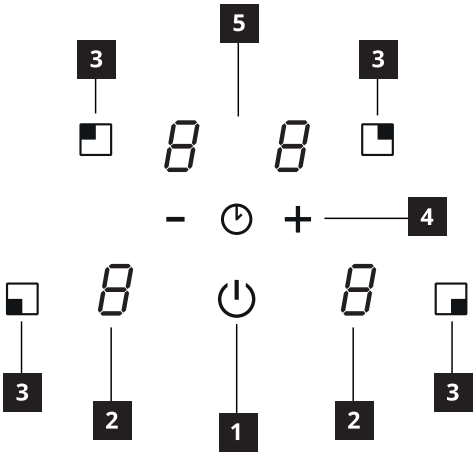
Keedunõu olemasolu tuvastamine

Iga kuumutusala on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil.
Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaatidel.
Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol U.

Jääksoojuse näit

Jääkkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala näidikul kuvatakse sümbol H.

6. JUHTPANEEL



1	Sees/väljas
2	Võimsustaseme näidik
3	Kuumutusala valiku nupp
4	Võimsustase / Taimeri juhtimine
5	Kuumutusaja näidik

7. VÕIMSUSE PIIRAMINE

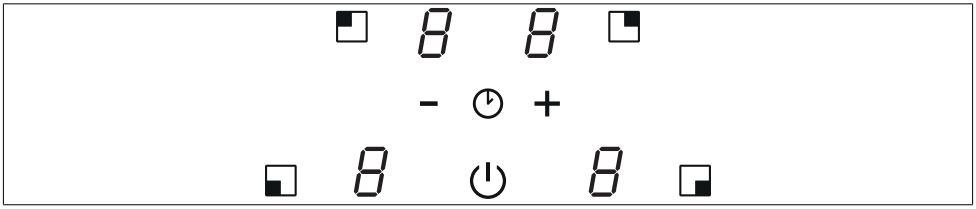
Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusalade võimsuse, arvestades kodumajapidamise elektrisüsteemi tegelikku võimsust.

Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust ⏻ või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.

- Ühendage pliidiplaat kodusesse elektrivõrku.
- Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks.
- Niipea kui numbrid kustuvad, vajutage korraga pliidiplaadi valikunuppe ja hoidke neid 5 sekundit all, kuni taimeri näidikusse ilmub praegune seadistus.
- Kasutage nuppe "+" ja "–", et valida sobiv energiatarve, järgides allolevat tabelit.
- Vajutage uuesti pliidiplaadi valikunuppe ja hoidke neid valiku kinnitamiseks 5 sekundit all.

kW	Märkused
7,4	Standardne algseadistus
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKTSIOONID



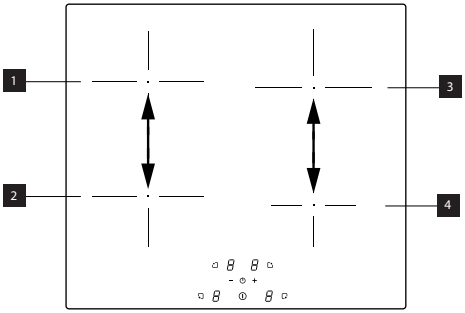
<table>
<tr><td>Võimsuse/ajapiirangu funktsioon</td><td colspan="2">See ohutusfunktsioon võimaldab välja lülitada kuumutusala, mille tööd pole teatud aja jooksul muudetud.
Väljalülitamise aja tabel:</td></tr>
<tr><td></td><td>Võimsustase</td><td>Väljalülitusaeg (minutites)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Funktsioon Boost</td><td colspan="2">Funktsiooni Boost saab kasutada kuumutusala lisavõimsuse kasutamiseks, funktsioon töötab kuni 5 minutiks.
See funktsioon on abiks suure veekoguse keema ajamisel.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktiveerimine:
– Valige üks kuumutusaladest.
– Vajutage "+", kuni jõuate tasemele "9".
– Vajutage uuesti, et funktsioon Boost seadistada
– Kuvatakse .
Funktsioon Boost on programmeeritud töötama 5 minutit.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Inaktiveerimine:
– Valige üks kuumutusaladest, mille funktsioon Boost on aktiivne.
– Vajutage "–".
Funktsioon inaktiveerub automaatselt 5 minuti pärast.</td></tr>
<tr><td>Laste turvaseade</td><td colspan="2">See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise. Kinnitamisel kuvatakse . Kui üks ala on endiselt soe,  siis  ilmuvad vaheldumisi.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktiveerimine:
Lülitage pliidiplaat sisse ja veenduge, et ükski kuumutusaladest ei oleks aktiivne.
– Vajutage korraga alla  ja "–" ning vabastage need.
– Vajutage uuesti nuppu .
– Kuumutusala näidikul kuvatakse .</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ajutine inaktiveerimine:
Vajutage korraga nuppe  ja "–" ning vabastage need.
Funktsioon inaktiveeritakse, kui pliidiplaat on sisse lülitatud. Kui lülitate pliidiplaadi välja ja uuesti sisse, jääb funktsioon aktiivseks.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Püsiv inaktiveerimine:
Lülitage pliidiplaat sisse ja veenduge, et ükski kuumutusaladest ei oleks aktiivne.
– Vajutage korraga alla  ja "–" ning vabastage need.
– Vajutage uuesti nuppu "–".
Funktsioon lülitub välja. Kui lülitate pliidiplaadi välja ja uuesti sisse, siis  enam ei kuvata.</td></tr>
</table>

Taimer (üldine)	Taimer alustab pöördloendust, mille saab määrata vahemikus 1 kuni 99 minutit. Määratud aja lõpus kostub helisignaal, mille saab vaigistada ükskõik millise nupu vajutamisega. Taimeri töötamise ajal töötavad kuumutusalad autonoomselt.
	Aktiveerimine: Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, veenduge, et ükski kuumutusaladest ei oleks aktiivne. – Vajutage korraga nuppe "+" ja "–". – Taimeri näidikul kuvatakse "0 0". – Seadistage aeg, kasutades nuppe "+" ja "–". – Ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu, 10 sekundi möödudes algab taimer pöördloendus. Kui väärtus on "0 0", määrab nuppu "–" vajutamine ajaks 30 minutit. Juba programmeeritud väärtuse muutmiseks korrake samu toiminguid.
	Inaktiveerimine Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, veenduge, et ükski kuumutusaladest ei oleks aktiivne. – Vajutage korraga nuppe "+" ja "–". – Määrake seadistuseks "0 0", kasutades nuppe "+" ja "–". – Ärge puudutage midagi 10 sekundi jooksul.
Kuumutusalade taimer	Taimer käivitab kindla kuumutusala väljalülitamiseks loenduse ja seda saab seadistada vahemikus 1 kuni 99 minutit. Selle aja jooksul töötab kuumutusala tavapäraselt. Kuumutusalad on autonoomsed ja seetõttu saab neid programmeerida eraldi. Määratud aja lõpus kostub helisignaal, mille saab vaigistada ükskõik millise nupu vajutamisega.
	Aktiveerimine: Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, pann paigas ja kuumutusala töötab, toimige järgmiselt. – Valige soovitud kuumutusala ja seadistage soovitud võimsus. – Vajutage korraga nuppe "+" ja "–". – Taimeri näidik, mis kuvab "0 0", ja punkt vastava kuumutusala kõrval hakkavad vilkuma. – Seadistage aeg, kasutades nuppe "+" ja "–". – Ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu, 10 sekundi möödudes algab taimer pöördloendus. Kui näidikul kuvatakse "0", määrab "–" vajutamine ajaks 30 minutit. Juba programmeeritud väärtuse muutmiseks korrake samu toiminguid. Taimerit saab seadistada mõlema kuumutusala jaoks. Taimer näitab kahest loendusajast lühemat.
	Inaktiveerimine: Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, pann paigas ja kuumutusala töötab, toimige järgmiselt. – Valige soovitud kuumutusala. – Vajutage korraga nuppe "+" ja "–". – Määrake seadistuseks "0 0", kasutades nuppe "+" ja "–". – Ärge puudutage midagi 10 sekundi jooksul.

9. TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

10. VÕIMSUSE REGULEERIMINE



Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

Vt joonist.

See funktsioon kontrollib maksimaalse 3700 W võimsuse edastamist kuumutusalade 1 ja 2 vahel, optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.

Pliidiplaat maksimaalsel võimsustasemel – funktsioon jaotab võimsuse kuumutusalade vahel ja vähendab vajadusel automaatselt mõne kuumutusala võimsust (sellel käsul on kõrgeim prioriteet).

Võimsuspiiranguga pliidiplaat – funktsioon jaotab võimsuse kuumutusalade vahel, takistades seadistada kuumutusala võimsuse piirmäärast kõrgemale tasemele (konkreetse kuumutusala võimsuse suurendamiseks peate teise ala võimsustaset käsitsi vähendama).

Näide

Kui kuumutusala 1 jaoks on valitud täiendav võimsustase (Boost) (P), ei saa kuumutusala 2 samaaegselt ületada võimsustaset 9 ja seda piiratakse automaatselt.

11. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid keedunõusid kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb külge, tähendab see, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.

Optimaalse efektiivsuse tagamiseks kasutage alati lameda põhjaga keedunõusid, mis suudavad soojust ühtlaselt jaotada. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalade jaoks.

Pliidiplaadi õige toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud osutuspunkti ja olema sobiva minimaalse läbimõõduga.

Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini panni põhja läbimõõduga.

Kuumutusalad	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Tagumine parempoolne	110 mm	200 mm
Eesmine parempoolne	110 mm	145 mm
Tagumine vasakpoolne	110 mm	190 mm
Eesmine vasakpoolne	110 mm	190 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidiplaadil tühje või õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda teil temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge. See omakorda võib kahjustada keedunõud või pliidiplaadi pinda.

Kui see juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.
Kui kuvatakse tõrketeade, vaadake jaotist "Probleemide lahendused".

Soovitused/nõuanded
Müra töötamise ajal

Kui aktiveerite kuumutusala, kuulete lühikest suminat. See nähtus on klaaskeraamiliste pliitide korral tavaline ning see ei mõjuta seadme tööd ega tööiga. Müra võib sõltuda kasutatavast pannist. Tugeva häire korral võib olla mõtet pott välja vahetada.

12. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsioonpliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinge ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
E8	Kuumutusalad lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
EH	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Kuumutusala temperatuuriandur blokeeritud. Pärast pliidiplaadi sisselülitamist ei tuvastata piisavat temperatuurimuutust.	Lülitage pliidiplaat välja ja pärast jahtumist uuesti sisse. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga. Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliit uuesti toiteallikaga. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav tõrkekood.		

13. TEHNILISED ANDMED

		Ühik	**Väärtus**
Toote tüüp			**Integreeritud pliidiplaat**
Mõõtmed	Laius	mm	**580**
	Sügavus	mm	**520**
	Min/max kõrgus	mm	**54**
Koguvõimsus		W	**7400**

Parameeter	Väärtus
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N ~ 380–415 V, 50 Hz; 2N ~ 380 V, 60 Hz;
Seadme kaal	8,8 kg

14. PLIIDIPLAADI ENERGIATÕHUSUS

Kuumutusalade arv	4
Toiduvalmistamise tehnoloogia	Induktsioon
Kuumutusala mõõtmed	Eesmine vasakpoolne Ø 160 mm
	Tagumine vasakpoolne Ø 160 mm
	Tagumine parempoolne Ø 200 mm
	Eesmine parempoolne Ø 145 mm
Energiakulu kuumutusala kohta	Eesmine vasakpoolne 187 Wh/kg
	Tagumine vasakpoolne 187 Wh/kg
	Tagumine parempoolne 185 Wh/kg
	Eesmine parempoolne 181 Wh/kg
Pliidiplaadi elektritarbimine (elektriline töö)	185 Wh/kg

15. KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Kodumasinate utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Pakkematerjalide utiliseerimine

Sümboliga ♺ tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusalale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

16. VASTAVUS

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Viidatud standardid:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

See seade on projekteeritud, toodetud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.
"Tehnilised andmed on toodud toote põhjale kinnitatud andmesildil."

CS

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

Elektrická připojení musí provést kvalifikovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před zemnícím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nemůže nést odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo používáním.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.

UPOZORNĚNÍ: Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučeni o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj mohou používat děti do 8 let a osoby se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dohledem a poučeni o bezpečném používání přístroje a rizicích, která z toho plynou. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nedotýkejte se přístroje mokrýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespoléhejte na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Ujistěte se, že je zařízení zapojeno přímo do zásuvky.
- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepoužívejte přístroj pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.

2. INSTALACE

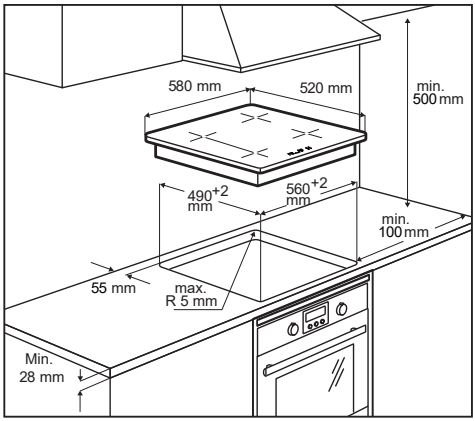
Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel.
- Zkontrolujte, zda je prostor pod varnou deskou dostatečný pro cirkulaci vzduchu. Viz montážní pokyny.
- Spodní část přístroje se může velmi zahřát a být horká. Pokud je přístroj instalován nad zásuvkami, nezapomeňte pod přístroj nainstalovat protipožární dělicí panel, aby se zabránilo přístupu ke spodní části. Viz montážní pokyny.
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- V kuchyňském bloku vytvořte přední otvor o velikosti alespoň 28 cm^2, který musí obsahovat varnou desku tak, aby bylo zajištěno správné větrání výrobku.

Požadavky na kuchyňský blok

- Pokud je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat směrnice a předpisy týkající se nízkonapěťových systémů a předpisy požární ochrany.

- U vestavěných jednotek musí být komponenty (z plastu a dýhovaného dřeva) nanášeny žáruvzdornými lepidly (min. 85 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci nebo uvolnění komponentů.
- Používání profilů z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem je povoleno za předpokladu, že minimální vzdálenosti vždy odpovídají údajům uvedeným v instalačních výkresech.



- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Pokud pod varnou deskou není žádná trouba, nainstalujte pod přístroj oddělovací panel, jak je uvedeno v montážních pokynech.

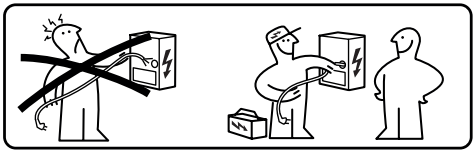
3. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí být provedena autorizovaným instalačním technikem.

- Před provedením zapojení zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na typovém štítku odpovídá napětí napájecího zdroje. Typový štítek je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Postupujte podle schématu zapojení (umístěného na spodní straně varné desky).
- Používejte pouze originální komponenty dodávané servisem náhradních dílů.
- Zařízení je dodáváno s připojovacím kabelem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, vyměňte jej za originální náhradní díl. Kontaktujte poprodejní servis.

Pozor! Kabely nesvařujte!

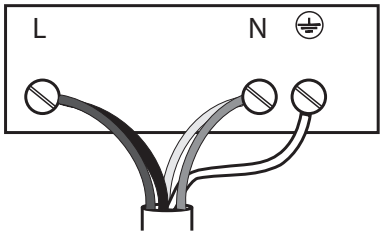
Elektrické připojení



- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ s kabelem typu H05V2V2-F. Min. průřez vodičů: 5x2,5 mm².
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).

Schéma připojení

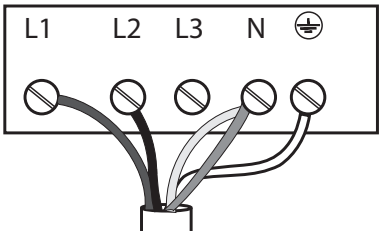
220V - 240V 1N ∼



L	Černý

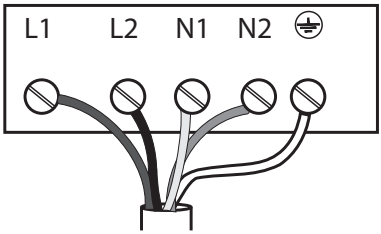
L	Hnědý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ∿

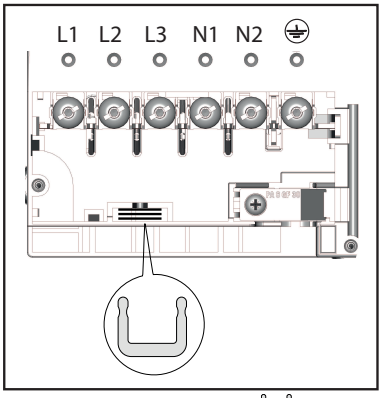


L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žlutý/zelený

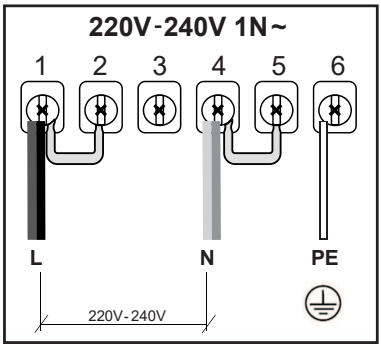
220V - 240V 2N ∿

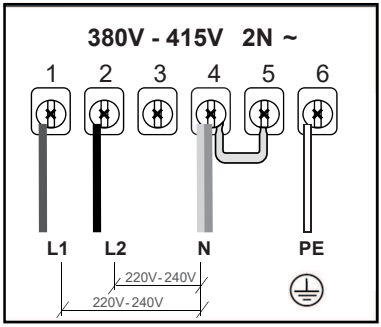


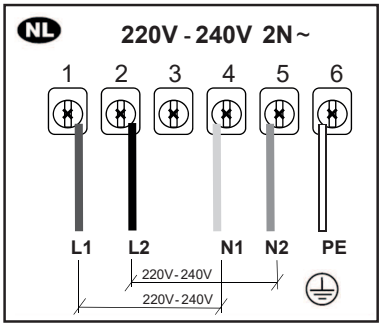
L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žlutý/zelený



Vložte proudové bočníky ⊔ mezi svorky, jak se zobrazeno







4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nekonzumujte žádné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou přístroj vypněte nebo odpojte od napájení.
- Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Je mnohem obtížnější odstranit ztvrdlé nebo spálené stopy nečistot.
- K odstranění každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku s vhodným čisticím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce ohledně toho, jaké čisticí prostředky používat. Doporučuje se používat neutrální čisticí prostředky.
- Odstraňte ztvrdlé stopy nečistot, jako je přeteklé mléko během vaření, pomocí sklokeramické stěrky na povrch, když je varná deska ještě horká. Řiďte se doporučeními výrobce ohledně toho, jaké škrabky používat.
- Odstraňte zbytky potravin bohatých na cukr, například vystříknutý džem během vaření, pomocí sklokeramické škrabky, když je varná deska ještě horká. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Pokud je varná deska ještě horká, odstraňte veškeré roztavené zbytky plastu pomocí škrabky vhodné na sklokeramické povrchy. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Neřežte ani nepřipravujte jídlo na povrchu a zabraňte pádu tvrdých předmětů. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.
- Nepoužívejte parní čističe.

Údržba a opravy

- Zajistěte, aby byla údržba elektrických součástí svěřena výhradně výrobci nebo servisní technici.
- Dbejte na to, aby poškozené kabely vyměňoval pouze výrobce nebo servisní technici.

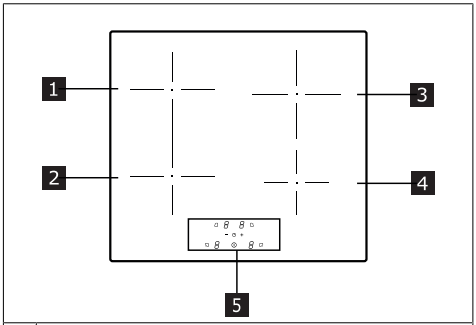
Pokud dojde k poruše, zkuste najít řešení podle pokynů uvedených v návodu pro řešení problémů. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte technický servis.

Při kontaktování servisního oddělení uveďte následující informace:
- typ závady
- model spotřebiče (pol./kód)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace naleznete na výrobním štítku. Datový štítek je připevněn na spodní straně spotřebiče.
V případě nesprávného použití spotřebiče nebo instalace, kterou neprovede autorizovaný instalatér, může být nutné navštívit servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

5. POPIS VÝROBKU

Uspořádání varné desky



1	Jednoduchá varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W
2	Jednoduchá varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W
3	Jednoduchá varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (145 mm) 1400 W, s funkcí Booster 1850 W
5	Ovládací panel

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.

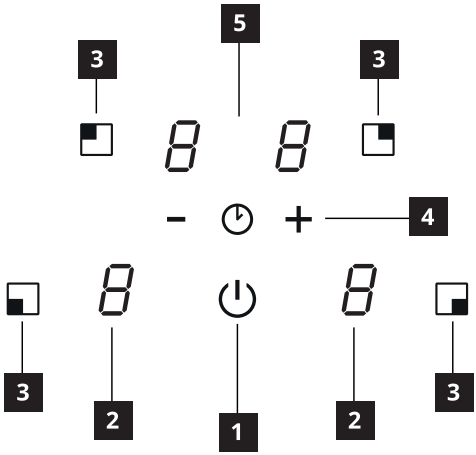
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol U.

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která označuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holýma rukama způsobit popáleniny. Digit na odpovídající varné zóně označuje H.

6. OVLÁDACÍ PANEL



1	Rozsvícené/Zhasnuté
2	Indikátor úrovně výkonu
3	Tlačítko pro výběr varné zóny
4	Úroveň výkonu / Ovládání časovače
5	Indikátor doby vaření

7. OMEZENÍ VÝKONU

Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí ⏻ anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

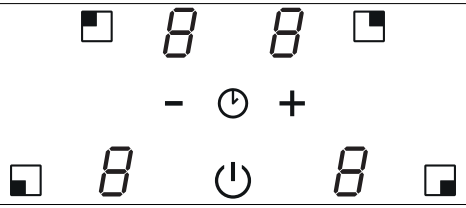
- Připojte varnou desku k domácí síti.
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.
- Jakmile digity zhasnou, stiskněte současně tlačítka pro výběr varné desky a podržte je 5 sekund, dokud se na digitech časovače nezobrazí aktuální nastavení.
- Pomocí „+“ a „-“ zvolte odpovídající spotřebu energie podle níže uvedené tabulky.
- Opětovným stisknutím tlačítek pro výběr varné desky a jejich podržením po dobu 5 sekund volbu potvrďte.

kW	Poznámky
7,4	Standardní počáteční nastavení

6	
5	
4	

3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCE



Funkce omezení výkonu/času	Tato bezpečnostní funkce umožňuje vypnout varnou zónu, která se po určitou dobu nezměnila. Tabulka časů vypnutí:	
	Stupeň výkonu	**Doba vypnutí (minuty)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Funkce Boost	Funkci Boost lze použít pro přidání dalšího stupně výkonu varné zóny až na 5 minut. Tato funkce je užitečná při vaření velkého množství vody.	
	Aktivace: - Vyberte jednu z varných zón. - Stiskněte „+“ až do úrovně „9“. - Opětovným stisknutím nastavíte funkci Boost - Odpovídající digit uvádí P. Funkce Boost je naprogramována na dobu 5 minut.	
	Deaktivace: - Vyberte jednu z varných zón s aktivní funkcí Boost. - Stiskněte „-“. Funkce se také automaticky vypne po 5 minutách.	

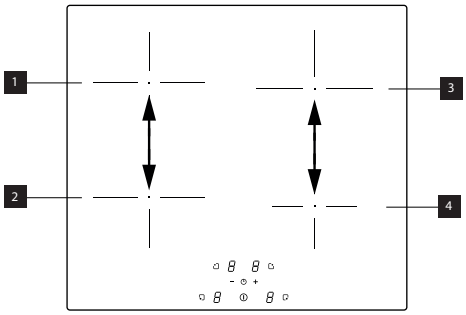
Dětská pojistka	Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění zařízení. Potvrzení se provede, když digit označuje  . Pokud je zóna stále horká,  a  se střídají.
	Aktivace: Zapněte varnou desku a ujistěte se, že žádná z varných zón není aktivní. - Stiskněte současně  a „-“ a uvolněte. - Znovu stiskněte  . - Digity varných zón uvádí .
	Dočasná deaktivace: Stiskněte současně tlačítko  a tlačítko „-“ a uvolněte. Se zapnutou varnou deskou se funkce deaktivuje. Pokud varnou desku vypnete a znovu zapnete, funkce zůstane aktivní.
	Trvalá deaktivace: Zapněte varnou desku a ujistěte se, že žádná z varných zón není aktivní. - Stiskněte současně  a „-“ a uvolněte. - Stiskněte znovu „-“. Funkce se deaktivuje. Po vypnutí a opětovném zapnutí varné desky se již nezobrazuje  .
Časovač (obecný)	Časovač spustí odpočítávání, které lze nastavit v rozmezí 1 až 99 minut. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, který lze ztlumit stisknutím libovolného tlačítka. Varné zóny pracují během chodu časovače nezávisle.
	Aktivace: Se zapnutou varnou deskou se ujistěte, že žádná z varných zón není aktivní. - Stiskněte současně tlačítko „+“ a tlačítko „-“. - Digit časovače uvádí „0 0“. - Nastavte čas pomocí „+“ a „-“. - Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte, poté začne časovač odpočítávat. Pokud je hodnota „0 0“, stisknutím „-“ nastavíte čas na 30 minut. Opakujte tyto kroky, chcete-li změnit již naprogramovanou hodnotu.
	Deaktivace: Se zapnutou varnou deskou se ujistěte, že žádná z varných zón není aktivní. - Stiskněte současně „+“ a „-“. - Nastavte „0 0“ pomocí „+“ a „-“. - Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte.
Časovač varných zón	Tento časovač spustí odpočítávání do vypnutí určité varné zóny a lze jej nastavit v rozmezí 1 až 99 minut. Během této doby bude varná zóna fungovat normálně. Varné zóny jsou nezávislé, a proto je lze programovat jednotlivě. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál, který lze ztlumit stisknutím libovolného tlačítka.
	Aktivace: Se zapnutou varnou deskou, umístěným hrncem a varnou zónou v provozu: - Zvolte požadovanou varnou zónu a nastavte požadovaný výkon. - Stiskněte současně „+“ a „-“. - Digit časovače uvádějící „0 0“ a tečka vedle příslušné varné zóny začnou blikat. - Nastavte čas pomocí „+“ a „-“. - Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte, poté začne časovač odpočítávat. Pokud je hodnota „0“, stisknutím tlačítka „-“ nastavíte čas na 30 minut. Opakujte tyto kroky pro změnu již naprogramované hodnoty. Časovač lze nastavit pro obě varné zóny. Časovač bude zobrazovat nižší odpočet z obou.
	Deaktivace: Se zapnutou varnou deskou, umístěným hrncem a varnou zónou v provozu: - Vyberte požadovanou varnou zónu. - Stiskněte současně „+“ a „-“. - Nastavte „0 0“ pomocí „+“ a „-“. - Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte.

9. TABULKA VAŘENÍ

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro

1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

10. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU



Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Viz obrázek.

Tato funkce řídí dodávku maximálního výkonu 3700 W mezi varnými zónami 1 a 2, optimalizuje distribuci energie a předchází situacím přetížení systému.

Varná deska na maximální výkon - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a v případě potřeby automaticky snižuje výkon varné zóny (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).

Varná deska s omezením výkonu - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a brání tomu, aby byl výkon varné zóny nastaven na úroveň nad mezní hodnotou (pro zvýšení výkonu konkrétní varné zóny je nutné ručně snížit nastavenou úroveň výkonu pro jinou).

Příklad:

Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen další stupeň výkonu (boost) (P), nemůže varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

11. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je přítomen symbol (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud se přilepí, znamená to, že hrnec lze používat na indukční varné desce.

Pro optimální účinnost vždy používejte hrnce s plochým dnem, které rovnoměrně rozvádí teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/ pánve pro různé varné zóny.

Aby varná deska správně fungovala, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce

	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Pravá zadní	110 mm	200 mm
Pravá přední	110 mm	145 mm
Levá zadní	110 mm	190 mm
Levá přední	110 mm	190 mm

Prázdné hrnce/pánve s tenkým dnem
Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce/ pánve nebo s tenkým dnem, protože by nebylo možné kontrolovat teplotu nebo by se varná zóna automaticky vypnula, pokud by byla teplota příliš vysoká, což by mohlo vést k poškození hrnce nebo povrchu varné desky.

V takovém případě se ničeho nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.
Pokud se objeví chybové hlášení, přečtěte si část „Řešení problémů“.

Rady/doporučení
Hluk během provozu
Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na provoz ani na životnost přístroje. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného hluku může pomoci vyměnit hrnec.

12. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnec ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	Teplotní čidlo varné zóny je blokováno. Po zapnutí varné desky není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou desku a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

13. TECHNICKÉ ÚDAJE

	Jednotka	**Hodnota**

Typ výrobku			**Integrovaná varná deska**
Rozměry	Šířka	mm	**580**
	Hloubka	mm	**520**
	Výška min./max.	mm	**54**
Celkový výkon		W	**7400**

Parametr	**Hodnota**
Napájecí napětí/frekvence	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Hmotnost přístroje	**8,8 kg**

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST S VARNOU DESKOU

Počet varných zón	**4**
Technologie vaření	**Indukce**
Rozměry varné zóny	**Levá přední Ø 160 mm**
	Levá zadní Ø 160 mm
	Pravá zadní Ø 200 mm
	Pravá přední Ø 145 mm
Spotřeba energie na varnou zónu	**Levá přední 187 Wh/kg**
	Levá zadní 187 Wh/kg
	Pravá zadní 185 Wh/kg
	Pravá přední 181 Wh/kg
Spotřeba elektrické energie varné desky (elektrický provoz)	**185 Wh/kg**

15. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

16. SHODA

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.
„Technické údaje jsou uvedeny na výrobním štítku na spodní straně výrobku.“

CE

991.0742.557_01 - D0000000010352_00 - 250506