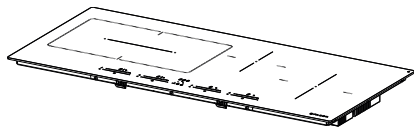




- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT LIBRETTO DI USO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ES MANUAL DE USO
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- TR KİTAPÇIK KULLANIM
- GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- SI NAVODILO ZA UPORABO
- HR KNJIŽICA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



<b>EN</b>	.....	3
<b>FR</b>	.....	15
<b>IT</b>	.....	29
<b>RU</b>	.....	42
<b>ES</b>	.....	56
<b>DE</b>	.....	69
<b>TR</b>	.....	83
<b>GR</b>	.....	95
<b>NL</b>	.....	109
<b>BG</b>	.....	123
<b>PL</b>	.....	137
<b>SI</b>	.....	151
<b>HR</b>	.....	163
<b>CZ</b>	.....	176


## 1. SAFETY INFORMATION

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

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

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


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

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


- Only use the screws and other hardware elements

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

supplied with the appliance.

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

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

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

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

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

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

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

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

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

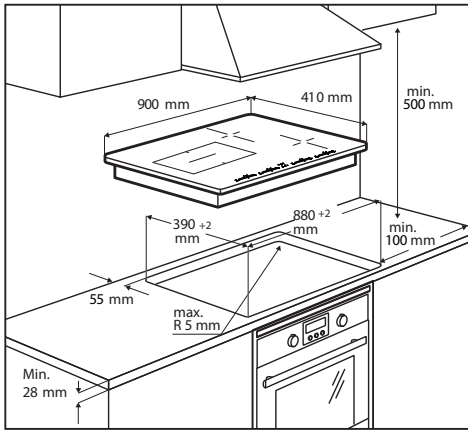
- ply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
  - Keep the packaging away from children and animals.
  - Make sure the device is connected directly to the power outlet.
  - Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
  - Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
  - Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
  - Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
  - The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
  - Do not stand on the appliance, as this may damage it.
  - Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
  - Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
  - Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the Assembly Instructions.
  - The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the Assembly Instructions.
  - Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
  - Create a front opening of at least 28 cm<sup>2</sup> 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 indicated in the installation drawings.

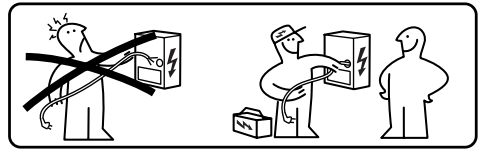
## **2. INSTALLATION**

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



**⚠ Caution!** Do not weld any of the cables!

### Electrical connection



**⚠ WARNING:** The hob is already configured for a SINGLE-PHASE electrical connection; follow these instructions for any changes.

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

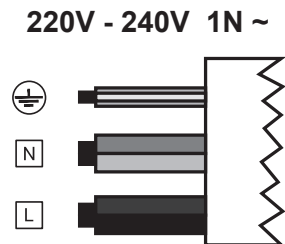
## 3. ELECTRICAL CONNECTIONS

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

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

- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. Min. wire section: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- 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




L	Black
L	Brown
N	Blue
N	Grey

	Yellow / Green
---	----------------


**380V - 415V 2N ~**



L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
	Yellow / Green

**380V - 415V 2N ~**



L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Grey
	Yellow / Green

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

### Maintenance and repairs

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

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

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

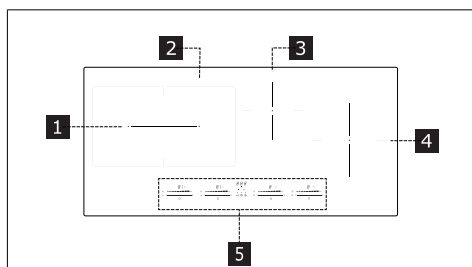
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

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

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

## 5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout




1	Single cooking area (197x220 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking area (197x220 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking area (160 mm) 1400W, with 2100 W Booster
4	Single cooking area (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster
5	Control panel
1 + 2	Combinable cooking area (395 x 220 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

## INDICATORS


### Pan detection

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

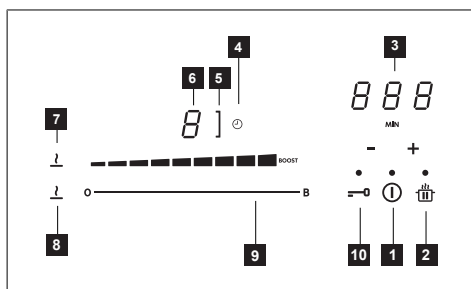
The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the  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 .

## 6. CONTROL PANEL



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


The cooking areas can be activated by pressing the corresponding swipe keyboard. The digit becomes brighter to confirm the operation.



It is also possible to activate the cooking areas simply by placing a pan on the cooking area. The hob automatically recognises the presence and size of the pan and therefore activates the required cooking areas.




## 7. POWER LIMITATION

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



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

- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold  and  for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.

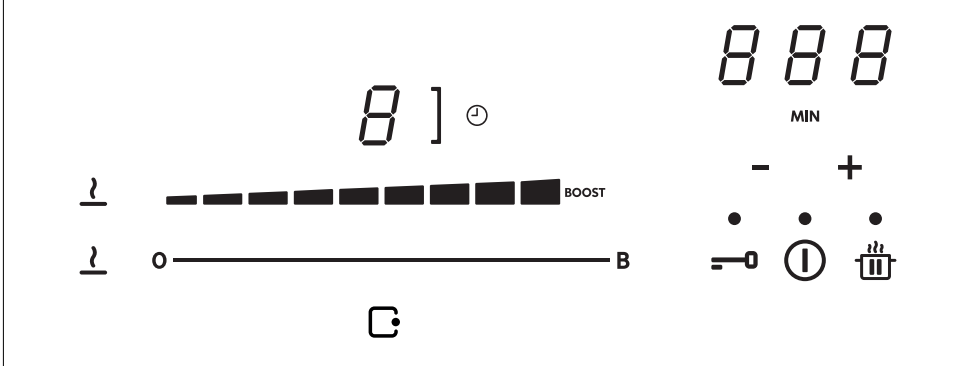










- Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate “CF6”.
- Press  until “PHA” appears.
- Press the last keyboard on the left to select the correct setting.












See the following table for the specifications:

Value on swipe keyboard	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	6	
2	5	
3	4	
4	3.5	
5	3	
6	2.5	

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

## 8. FUNCTIONS

	
Lock	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob.</p> <p>To enable: press .</p> <p>To disable: press .</p>
Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance</p> <p>To enable: simultaneously press  and , release and press  again.</p> <p>All the digits indicate .</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: simultaneously press  and , release and press  again.</p> <p>All the digits that indicate  disappear.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p>

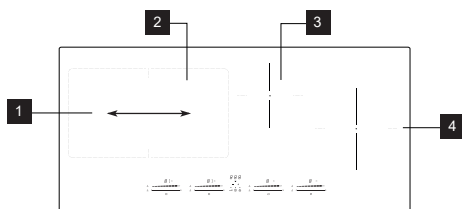
<b>Boost function</b>	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "Boost" on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates <b>P</b>.</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.</p>																						
<b>Cooking area timer</b>	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: turn on the hob and select one of the 4 cooking areas, then press "+" and "-" to set the timer. The symbol  of the cooking area lights up. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p>																						
<b>Timer (generic)</b>	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: turn on the hob, then press "+" and "-" to set the timer. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p>																						
<b>Defrost function</b>	<p>To enable: select one of the 4 cooking areas and press .</p> <p>The digit of the selected area shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>																						
<b>Pause function</b>	<p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking area and resetting all the functions.</p> <p>During the pause, all the digits indicate  to inform the user that:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No energy is produced in any of the cooking areas</li> <li>- All functions and the timer are disabled.</li> </ul> <p>To enable: with the hob on, press and hold  for at least 1 second.</p> <p>To disable: press and hold  for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation.</p>																						
<b>Recall function</b>	<p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using .</p> <p>With the hob off, to recover the settings press  within 6 seconds, then press  within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation.</p> <p>When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost.</p>																						
<b>Heating function</b>	<p>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking area is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p> <table border="1" data-bbox="264 1125 1042 1422"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Not available	Boost	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Not available																						
Boost	Not available																						

<b>Combo mode (“bridge” function)</b>	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking areas on the left can be selected for use with this function.
	To enable: simultaneously press both keyboards on the left until a digit indicates <b>P</b> and the symbol <b>]</b> lights up. To set the power of the area that can be used in combo mode, use the last swipe keyboard on the left.
	In both cooking areas, the symbol <b>]</b> lights up.
	To disable: simultaneously press the keys used to enable the “bridge” function until the symbols disappear.
	Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the “bridge” function is enabled.
<b>AUTO function</b>	This function allows you to enable AUTO mode so that operation of the hob and hood are coordinated. When the hob is switched on, the lights are also switched on. The hood speed is automatically set using the highest power level present on the hob.
	<b>Hob-Hood Coupling</b> With the hob off, simultaneously press “+” and “-” and the coupling procedure will be activated and an animation will appear on the display. <b>CAUTION:</b> once the procedure has been activated, refer to the hood manual and check that the K-Link Coupling procedure has been activated. The coupling procedure takes 2 minutes. Press “+” and “-” again to confirm.
	<b>Hob-Hood Decoupling</b> With the hob off, press “-” for 2 seconds. An animation will confirm the operation.

## 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

### What pans to use

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

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

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

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

### How to use

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

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

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left	190 mm	230 mm
Single left	110 mm	190 mm
Central right	110 mm	160 mm
Right	110 mm	200 mm

### Empty or thin-based pots/pans

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

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


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

### Hint/tips

#### Noise during cooking

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

## 12. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.

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

## 13. TECHNICAL DATA

		Unit	Value
Type of product			<b>Built-in Hob</b>
Dimensions	Width	mm	<b>900</b>
	Depth	mm	<b>410</b>
	Min./max height	mm	<b>53</b>
Total power		W	<b>7400</b>

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	10 kg


## 14. ENERGY EFFICIENCY OF HOB

Number of cooking areas	4
-------------------------	---


Number of combinable cooking areas	1- Left
Cooking technology	Induction
Dimensions of combinable cooking area	Left 395 x 220 mm
Dimensions of cooking areas	Central Ø 160 mm
	Right Ø 200 mm
Energy consumption of combinable cooking area	Left 192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Central 187 Wh/kg
	Right 185 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	188 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 can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

### Energy saving

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

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

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

## 16. CONFORMITY

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

**Reference standards:**

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




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

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

## 1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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

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

tuation de danger.


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

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

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

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

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

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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

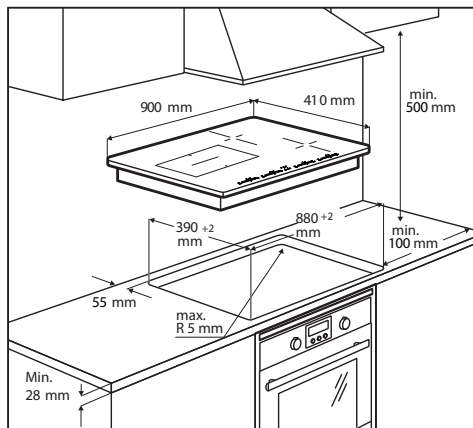
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande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

## 2. INSTALLATION

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

- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et le plan de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la table de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.

- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Créer une ouverture avant d'au moins 28 cm<sup>2</sup> dans le bloc cuisine où doit être installée la table de cuisson pour permettre une aération correcte du produit.



### Exigences relatives au bloc cuisine

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

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

## 3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

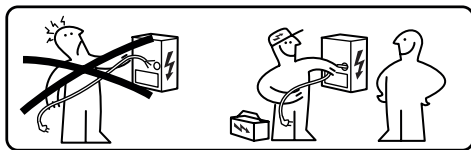


**AVERTISSEMENT** : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

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

**Attention !** Ne pas souder les câbles !

## Raccordement électrique



**AVERTISSEMENT :** La plaque est déjà configurée pour une connexion électrique MONO-PHASÉE, suivre les indications suivantes pour toute variation.

- 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 mm<sup>2</sup>.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- Vérifier que les caractéristiques de la ligne électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la façon illustrée sur le schéma (conformément aux normes de référence pour la tension secteur en vigueur au niveau national).

## Schéma de raccordement

220V - 240V 1N ~



L	Noir
---	------

L	Marron
N	Bleu
N	Gris
⊕	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



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

## 4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.

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

### Entretien et réparation

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

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

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

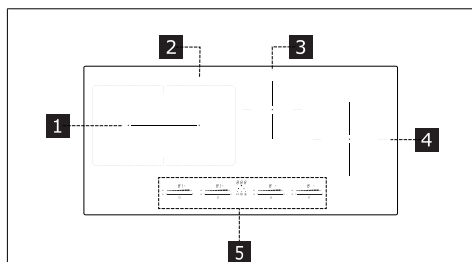
- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Réf.)
- numéro de série (S.N.)

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

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

## 5. DESCRIPTION DU PRODUIT

Disposition de la surface de cuisson




1	Zone de cuisson simple (197x220 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
2	Zone de cuisson simple (197x220 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
3	Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 2100 W
4	Zone de cuisson simple (200 mm) 2300 W, avec fonction Booster de 3000 W
5	Bandeau de commande
1 + 2	Zone de cuisson modulable (395x220 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W.

## INDICATEURS

### Détection de présence d'une casserole

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

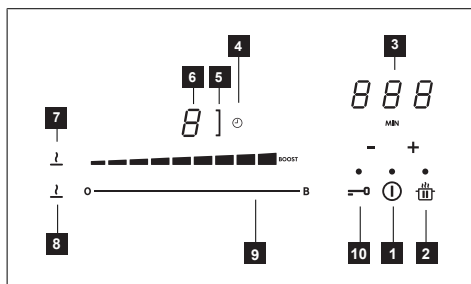
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux tables de cuisson à induction.

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

### Indicateur de chaleur résiduelle

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

## 6. BANDEAU DE COMMANDE




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




Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur la zone de réglage correspondante. Le digit s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Il est également possible d'activer les zones de cuisson en posant simplement une casserole sur la zone de cuisson. La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence et les dimensions de la casserole et active les zones de cuisson correspondantes.



## 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.

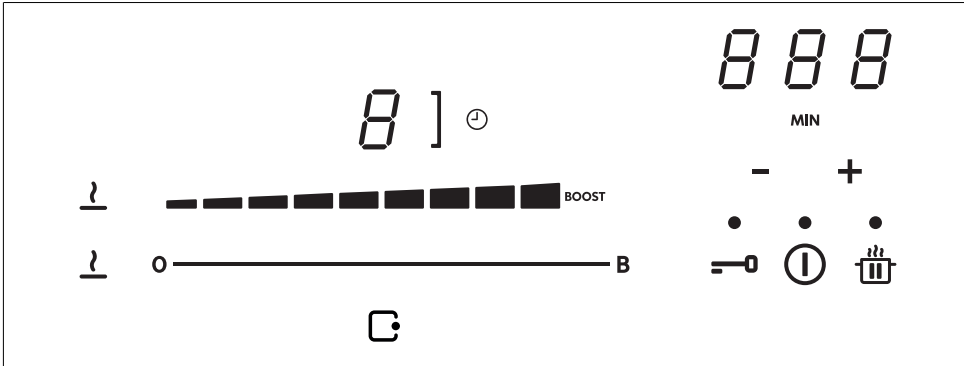
Si cela n'est pas nécessaire, la table de cuisson peut être activée directement en intervenant sur , autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

- Brancher la table de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
  - Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
  - Dès que les digits s'éteignent de nouveau, appuyer et maintenir enfoncés  et  pendant 4 secondes jusqu'à ce que les zones de réglage à gauche s'allument.
  - Appuyer et maintenir simultanément enfoncées pendant 4 secondes les deux zones de réglage sur la gauche, jusqu'à ce que les 3 digits de commande indiquent « CF6 ».
  - Appuyer sur  jusqu'à l'apparition de « PHA ».
  - Appuyer sur la dernière zone de réglage à gauche pour sélectionner la configuration correcte.
- Voir le tableau suivant pour les spécifications :











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












Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés  et .




## 8. FONCTIONS



The diagram shows a digital display with '8 8 8' and 'MIN' below it. To the left is a power level indicator with a bar and 'BOOST' label. Below the bar are two rows of buttons: a row with a power button, a minus sign, and a plus sign; and a row with a power button, a lock button, and a lock button with a flame icon. Below the buttons is a square button with a lock icon.

<b>Verrouillage</b>	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. Pour activer : appuyer sur  . Pour désactiver : appuyer sur  .
<b>Dispositif de sécurité enfants</b>	Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil Pour activer : appuyer simultanément sur  et  , relâcher et appuyer de nouveau sur  . Tous les digits indiquent  . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes. Pour désactiver : appuyer simultanément sur  et  , relâcher et appuyer de nouveau sur  . Tous les digits qui indiquent  disparaissent. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

<b>Fonction Boost</b>	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost » sur la zone de réglage. Le digit correspondant indique <b>P</b>.</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage.</p>
<b>Temporisateur des zones de cuisson</b>	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson et sélectionner l'une des 4 zones de cuisson, puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le minuteur. Le symbole  de la zone de cuisson s'allume. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du minuteur affiche le compte à rebours.</p> <p>Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du minuteur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).</p>
<b>Minuteur (générique)</b>	<p>Minuteur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le minuteur. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du minuteur affiche le compte à rebours.</p> <p>Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du minuteur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).</p>
<b>Fonction Fonte</b>	<p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur .</p> <p>Le digit de la zone sélectionnée indique .</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .</p>
<b>Fonction Pause</b>	<p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions.</p> <p>Durant la pause, tous les digits indiquent  pour signaler que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucune énergie n'est produite dans aucune des zones de cuisson</li> <li>- Toutes les fonctions et le minuteur sont désactivés.</li> </ul> <p>Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer et maintenir enfoncé  pendant au moins 1 seconde.</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant au moins 1 seconde et faire glisser son doigt du minimum au maximum sur la zone de réglage qui montre une animation.</p>
<b>Fonction de Rappel</b>	<p>Cette fonction est utilisée pour recharger les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire en utilisant .</p> <p>Avec la plaque de cuisson éteinte, pour récupérer les réglages, appuyer sur  dans les 6 secondes, puis appuyer sur  dans les 6 secondes. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p> <p>Quand la plaque de cuisson est éteinte, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 6 secondes, les réglages des fonctions précédentes seront perdus.</p>

<b>Fonction Chauffage</b>	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :	
	<b>Niveau de puissance</b>	<b>Minuteur (secondes)</b>
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Non disponible	
Boost	Non disponible	
Sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la zone de réglage. La plaque de cuisson aura un pic de puissance maximale pendant une période de temps qui varie en fonction de la puissance de cuisson précédemment définie, puis se remettra à la valeur définie au départ.		
<b>Mode combiné (fonction « pont »)</b>	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson pouvant être sélectionnées pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche.	
	Pour activer : appuyer simultanément sur les deux zones de réglage à gauche jusqu'à ce qu'un digit indique  et que le symbole  s'allume.	
	Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la dernière zone de réglage à gauche.	
	Le symbole  s'allume dans les deux zones de cuisson.	
	Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction « pont », jusqu'à ce que les symboles disparaissent.	
Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gèrera les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée".		
<b>Fonction AUTO</b>	Cette fonction permet d'activer le mode AUTO dans laquelle la Plaque et le Hotte fonctionnent en coordination. Les Lumières s'allumeront automatiquement à l'allumage de la Plaque. La vitesse de la hotte sera automatiquement définie en utilisant le niveau de puissance le plus élevé présent sur les zones de la plaque de cuisson.	
	<b>Appairage Plan-Hotte</b> Avec la plaque éteinte, appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » : la procédure d'appairage s'activera et une animation s'affichera à l'écran.	
	<b>ATTENTION</b> : une fois la procédure activée, faire référence au manuel de la hotte et vérifier que la procédure d'Appairage K-Link a été activée. La procédure d'appairage dure 2 minutes. Appuyer de nouveau sur les touches « + » et « - » pour confirmer.	
	<b>Désappairage Plaque-Hotte</b> Avec la plaque éteinte, maintenir la touche « - » enfoncée pendant 2 secondes ; l'action sera confirmée par une animation.	

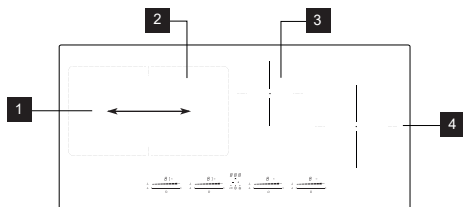
## 9. TABLEAU DE CUISSON

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 tables de cuisson à induction :

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

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

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

### Comment utiliser les casseroles

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

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

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

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche	190 mm	230 mm
Simple gauche	110 mm	190 mm
Centrale droite	110 mm	160 mm
Droite	110 mm	200 mm

## Casserolles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

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

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


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

## Suggestions et conseils

### Bruits durant le fonctionnement

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

## 12. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
	La table de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La table de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. S'assurer que la table de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la table de cuisson à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.

EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Au branchement de la table de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la table de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
U400	Surtension due à un branchement électrique erroné.		Débrancher la table de cuisson. Rebrancher la plaque de cuisson en fonction du schéma fourni. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Débrancher la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la table de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

## 13. DONNÉES TECHNIQUES

		Unité	Valeur
Type de produit			Table de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	900
	Profondeur	mm	410
	Hauteur min/max	mm	53
Puissance totale		W	7400


Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V ; 60 Hz ; 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;
Poids de l'appareil	10 kg

## 14. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones de cuisson modulables	1- Gauche
Technologie de cuisson	Induction
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Gauche 395 x 220 mm
Dimensions de la zone de cuisson	Centrale Ø 160 mm
	Droite Ø 200 mm
Consommation d'énergie de la zone de cuisson modulable	Gauche 192 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Centrale 187 Wh/kg
	Droite 185 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (fonctionnement électrique)	188 Wh/kg


## 15. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

### Élimination des électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recy-

clage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

### **Élimination des matériaux d'emballage**

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

### **Économie d'énergie**

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

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

## **16. CONFORMITÉ**

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

**Normes de référence :**

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




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

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

## 1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA


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

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


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

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

lo.


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

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

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

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

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

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. INSTALLAZIONE

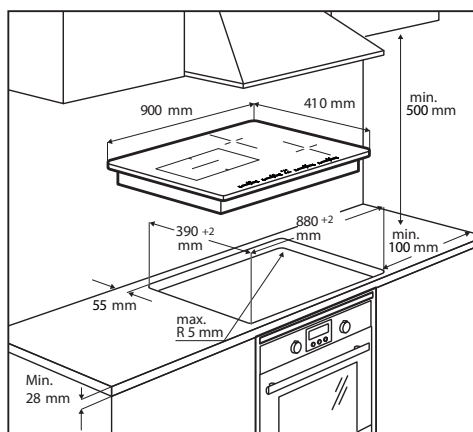
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

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

- Creare un'apertura anteriore di almeno 28 cm<sup>2</sup> nel blocco cucina che deve alloggiare il piano cottura per permettere una corretta aerazione del prodotto.

### Requisiti del blocco cucina

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



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

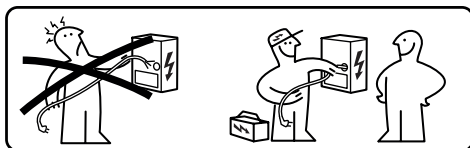
## 3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

**⚠ Attenzione!** Non effettuare saldature sui cavi!

### Collegamento elettrico



**⚠ AVVERTENZA:** Il piano è già impostato per una connessione elettrica MONOFASE, seguire le indicazioni seguenti per eventuali variazioni.

- 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 mm<sup>2</sup>.



- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

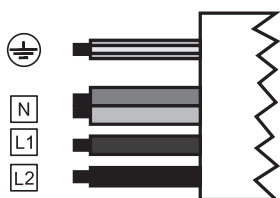
### Schema di collegamento

**220V - 240V 1N ~**



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

**380V - 415V 2N ~**



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

**380V - 415V 2N ~**



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

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- 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 spugna con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detersivi da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detersivi neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.

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

### Manutenzione e riparazioni

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

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

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

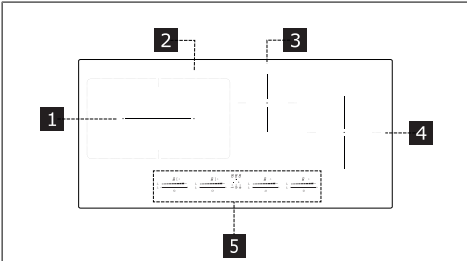
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

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

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

## 5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura




1	Zona di cottura singola (197x220 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (197x220 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (160 mm) 1400 W, con funzione Booster da 2100 W
4	Zona di cottura singola (200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
1 + 2	Zona di cottura combinabile (395 x 220 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

### INDICATORI

#### Rilevamento di presenza pentola

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

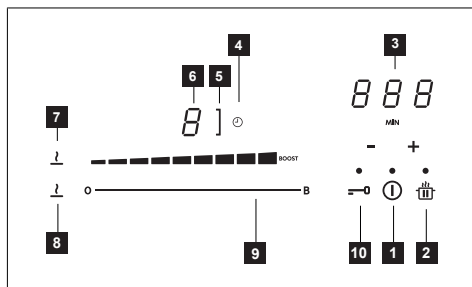
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

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

## 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	Tasto della funzione Pausa
3	Controllo del timer e indicatore del tempo di cottura
4	Simbolo del timer
5	Simbolo della funzione "ponte"
6	Indicatore del livello di potenza
7	Simbolo della funzione Scioglimento
8	Tasto della funzione Scioglimento
9	Tastiera a scorrimento
10	Tasto della funzione Blocco

Le zone di cottura possono essere attivate premendo la corrispondente tastiera a scorrimento. Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

È inoltre possibile attivare le zone di cottura semplicemente appoggiando una pentola sulla zona di cottura. Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza e le dimensioni della pentola e conseguentemente attiva le necessarie zone 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.

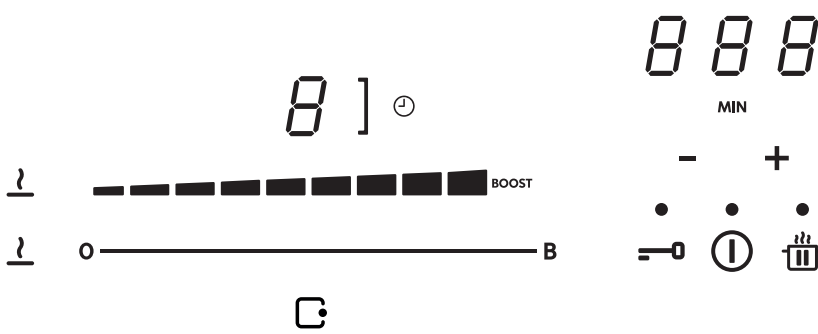
















- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono nuovamente, premere e mantenere premuti **↔** e **ⓐ** per 4 secondi finché le tastiere a scorrimento a sinistra si illuminano.
- Premere e mantenere contemporaneamente premute per 4 secondi entrambe le tastiere a scorrimento sulla sinistra, finché i 3 digit di comando indicano "CF6".
- Premere **ⓐ** finché appare "PHA".
- Premere l'ultima tastiera a sinistra per selezionare l'impostazione corretta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

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

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti **↔** e **ⓐ**.

## 8. FUNZIONI

	
<b>Blocco</b>	<p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura.</p> <p>Per attivare: premere .</p> <p>Per disattivare: premere .</p>
<b>Dispositivo di sicurezza bambini</b>	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.</p> <p>Per attivare: premere simultaneamente  e , rilasciare e premere nuovamente .</p> <p>Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere simultaneamente  e , rilasciare e premere nuovamente .</p> <p>Tutti i digit che indicano  scompaiono.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
<b>Funzione Boost</b>	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" sulla tastiera a scorrimento. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento.</p>
<b>Timer delle zone di cottura</b>	<p>Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura e selezionare una delle 4 zone di cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Il simbolo  della zona di cottura si illumina. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia.</p> <p>Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").</p>
<b>Timer (generico)</b>	<p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia.</p> <p>Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").</p>
<b>Funzione Scioglimento</b>	<p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere .</p> <p>Il digit della zona selezionata indica .</p> <p>Per disattivare: premere  o premere .</p>

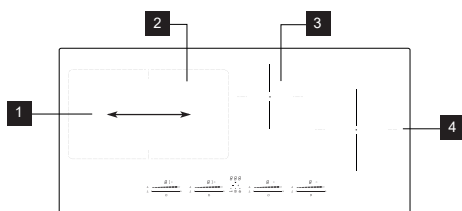
<p><b>Funzione Pausa</b></p>	<p>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni.</p> <p>Durante la pausa, tutti i digit indicano <b>  </b> per segnalare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura</li> <li>- Tutte le funzioni e il timer sono disattivati.</li> </ul> <p>Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere e mantenere premuto <b>  </b> per almeno 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto <b>  </b> per almeno 1 secondo e far scorrere il dito dal minimo al massimo lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.</p>																						
<p><b>Funzione di Richiamo</b></p>	<p>Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario usando <b>Ⓢ</b>.</p> <p>Con il piano cottura spento, per recuperare le impostazioni premere <b>Ⓢ</b> entro 6 secondi, quindi premere <b>  </b> entro 6 secondi. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p> <p>Quando il piano cottura è spento, se non viene riacceso entro 6 secondi si perdono le impostazioni delle funzioni precedenti.</p>																						
<p><b>Funzione Riscaldamento</b></p>	<p>Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:</p> <table border="1" data-bbox="266 555 1031 850"> <thead> <tr> <th>Livello di potenza</th> <th>Timer (secondi)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponibile</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Non disponibile</td></tr> </tbody> </table> <p>Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla tastiera a scorrimento. Il piano cottura avrà un picco di potenza massima per un periodo di tempo che varia in base alla potenza di cottura impostata precedentemente, quindi tornerà al valore impostato all'inizio.</p>	Livello di potenza	Timer (secondi)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Non disponibile	Boost	Non disponibile
Livello di potenza	Timer (secondi)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Non disponibile																						
Boost	Non disponibile																						
<p><b>Modalità combinata (funzione "ponte")</b></p>	<p>Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio.</p> <p>Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle a sinistra.</p> <p>Per attivare: premere simultaneamente entrambe le tastiere a sinistra finché un digit indica <b>∩</b> e il simbolo <b>∩</b> si illumina.</p> <p>Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata, usare l'ultima tastiera a scorrimento a sinistra.</p> <p>In entrambe le zone di cottura, il simbolo <b>∩</b> si illumina.</p> <p>Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione "ponte", finché i simboli e scompaiono.</p> <p>Importante! Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza di una pentola più grande che occupa due zone di cottura, ma gestirà le zone in maniera indipendente a meno che non sia attivata la funzione "ponte".</p>																						

<b>Funzione AUTO</b>	Questa funzione permette di attivare la modalità AUTO nella quale il Piano e la Cappa funzionano in maniera coordinata. Accendendo il Piano automaticamente si accenderanno le Luci. La velocità della cappa verrà impostata automaticamente utilizzando il livello di potenza più alto presente sulle zone del piano cottura.
	<b>Accoppiamento Piano-Cappa</b> A piano spento premere simultaneamente i tasti "+" e "-" e la procedura di accoppiamento si attiverà visualizzando un'animazione nel display. <b>ATTENZIONE:</b> una volta attivata la procedura fare riferimento al manuale della cappa e verificare che sia stata attivata la procedura di Accoppiamento K-Link. La procedura di accoppiamento dura 2 minuti. Premere nuovamente i tasti "+" e "-" per conferma.
	<b>Disaccoppiamento Piano-Cappa</b> A piano spento tenere premuto il tasto "-" per 2 secondi, il tutto confermato da un'animazione.

## 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 zone di cottura 1 e 2, ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

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

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

Esempio:


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

## 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)
Combinata sinistra	190 mm	230 mm
Singola sinistra	110 mm	190 mm
Centrale destra	110 mm	160 mm
Destra	110 mm	200 mm

### Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la 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
	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.

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

## 13. DATI TECNICI

		Unità	Valore
Tipo di prodotto			<b>Piano cottura integrato</b>
Dimensioni	Larghezza	mm	<b>900</b>
	Profondità	mm	<b>410</b>
	Altezza min./max	mm	<b>53</b>
Potenza totale		W	<b>7400</b>

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	<b>220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;</b>
Peso dell'apparecchio	<b>10 kg</b>

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA DEL PIANO COTTURA


Numero di zone di cottura	<b>4</b>
---------------------------	----------




Numero di aree di cottura combinabili	1- Sinistra
Tecnologia di cottura	Induzione
Dimensioni dell'area di cottura combinabile	Sinistra 395 x 220 mm
Dimensioni della zona di cottura	Centrale Ø 160 mm
	Destra Ø 200 mm
Consumo di energia dell'area di cottura combinabile	Sinistra 192 Wh/kg
Consumo di energia per zona di cottura	Centrale 187 Wh/kg
	Destra 185 Wh/kg
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	188 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



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

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

## 1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

ние.

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

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

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

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

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

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

- Не касайтесь устройства

мокрыми руками или другими частями тела.

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

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

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

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

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

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

дверцей, чтобы он не перегрелся.

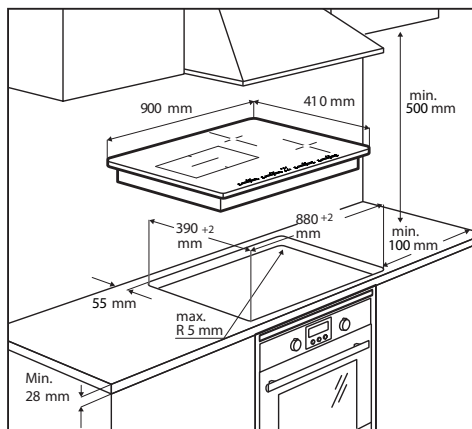
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

## 2. УСТАНОВКА

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

- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью достаточно для циркуляции воздуха. Обратитесь к руководству по сборке.
- Нижняя часть прибора может сильно нагреваться. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно установите противопожарную разделительную панель под прибором, чтобы предотвратить доступ ко дну. Обратитесь к руководству по сборке.
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Обеспечьте в кухонном блоке переднее отверстие площадью не менее 28 см<sup>2</sup>, в котором должна находиться варочная поверхность, чтобы обеспечить правильную вентиляцию изделия.

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



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

### Требования к кухонному блоку

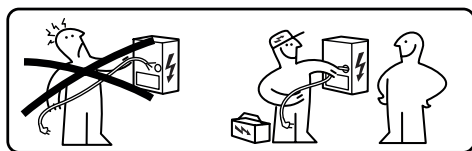
### 3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

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

**⚠ Внимание!** Не паяйте кабели!

#### Подключение к электросети

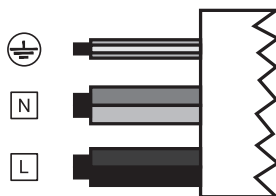


**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Варочная поверхность уже настроена для **ОДНОФАЗНОГО** электрического подключения; следуйте приведенным ниже инструкциям при необходимости внесения изменений.

- Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. Мин. сечение проводов: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.
- Убедитесь, что характеристики бытовой электрической системы (напряжение, максимальная мощность и ток) совместимы с характеристиками прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

#### Схема подключения

220V - 240V 1N ~




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

380V - 415V 2N ~




L1	Коричневый
----	------------

L2	Черный
N	Синий
N	Серый
	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N1	Синий
N2	Серый
	Желтый/зеленый

## 4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

мых чистящих средств. Рекомендуется использование нейтральных мощных средств.

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

### Техническое обслуживание и ремонт

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

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

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

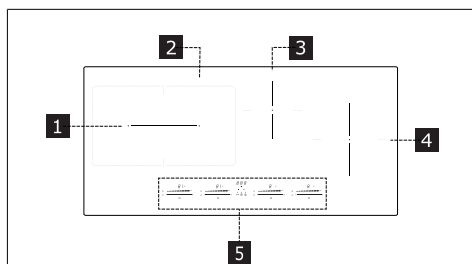
- тип неисправности
- модель устройства (Art./Cod.)
- серийный номер (SN)

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

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

## 5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности



1	Отдельная варочная зона (197x220 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (197x220 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (160 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 2100 Вт
4	Отдельная варочная зона (200 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Панель управления
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (395x220 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт.

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

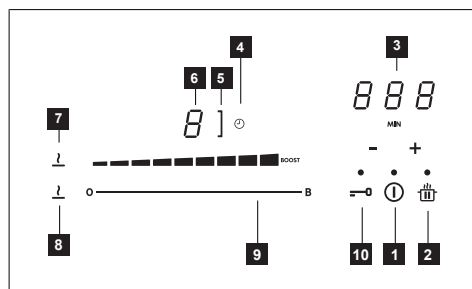
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

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

## Индикатор остаточного тепла

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

## 6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

## ИНДИКАТОРЫ

### Определение наличия кастрюли



Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующую клавиатуру непрерывного ввода. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию. Также можно активировать варочные зоны, просто поставив сковороду на них. Варочная поверхность автоматически распознает наличие и размер посуды и, следовательно, активирует необходимые варочные зоны.

## 7. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

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

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

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.

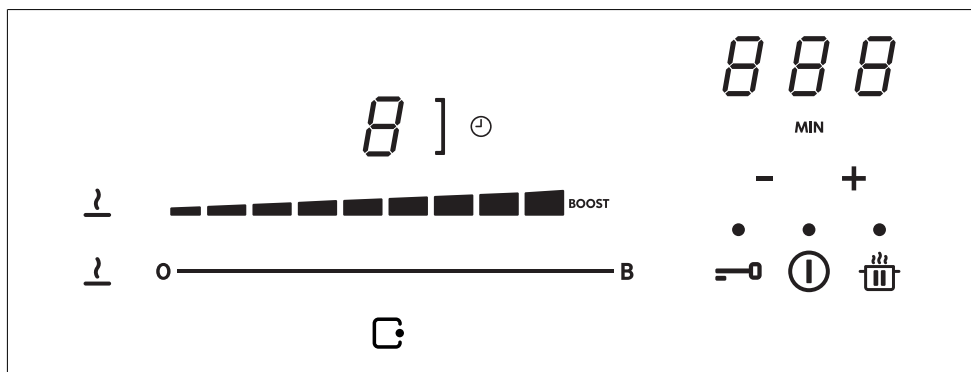
- Как только дисплеи снова погаснут, нажмите и удерживайте **→** и **⏏** в течение 4 секунд, пока не загорятся левые клавиатуры непрерывного ввода.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева в течение 4 секунд, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».
- Нажмите **⏏** пока не появится «PNA».
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

После ввода правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая **→** и **⏏**.

## 8. ФУНКЦИИ



Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки.</p> <p>Для включения: нажмите .</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>
Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Для включения: нажмите одновременно  и , отпустите и снова нажмите .</p> <p>Все дисплеи показывают .</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Для выключения: нажмите одновременно  и , отпустите и снова нажмите .</p> <p>Все дисплеи, отображающие , гаснут.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.</p>
Таймер варочных зон	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.</p> <p>Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность и выберите одну из 4 варочных зон, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Загорится символ  варочной зоны. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).</p>
Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).</p>
Функция растапливания	<p>Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p>
Функция «Пауза»	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции.</p> <p>Во время паузы все дисплеи показывают , указывая на то, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Энергия не вырабатывается ни в одной из варочных зон</li> <li>- Все функции и таймер отключены.</li> </ul> <p>Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды.</p> <p>Для отключения: нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды и проведите пальцем от минимума до максимума по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.</p>

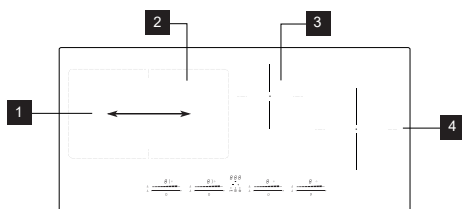
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения с помощью <b>1</b> .	
	При выключенной варочной поверхности, чтобы восстановить настройки, нажмите <b>1</b> в течение 6 секунд, затем нажмите <b>1</b> в течение 6 секунд. Звуковой сигнал подтверждает операцию.	
	Если варочная поверхность выключена, если она не будет включена снова в течение 6 секунд, настройки предыдущих функций будут утрачены.	
Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:	
	<b>Уровень мощности</b>	<b>Таймер (секунды)</b>
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Недоступно
Boost	Недоступно	
	Выберите одну из 4 варочных зон, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале.	
Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.	
	Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева.	
	Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева, пока на дисплее не отобразится <b>1</b> , а символ <b>1</b> загорится.	
	Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте последнюю клавиатуру непрерывного ввода слева.	
	В обеих варочных зонах загорится символ <b>1</b> .	
	Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут.	
	Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две варочные зоны, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».	
Функция АВТО	Эта функция позволяет активировать автоматический режим, в котором варочная поверхность и вытяжка работают согласованно. При включении варочной поверхности автоматически включается подсветка. Скорость вытяжки будет установлена автоматически с учетом максимального уровня мощности, установленного в зонах варочной поверхности.	
	<b>Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой</b>	
	При выключенной варочной поверхности нажмите одновременно кнопки «+» и «-», и процедура сопряжения будет активирована с отображением анимации на дисплее.	
	<b>ВНИМАНИЕ:</b> после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты. Еще раз нажмите кнопки «+» и «-» для подтверждения.	
	<b>Отключение варочной поверхности от вытяжки</b>	
	При выключенной варочной поверхности нажмите и удерживайте кнопку «-» в течение 2 секунд, действия подтверждаются анимацией.	

## 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 подготовка, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (олады), 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. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые мо-

гут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

### Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

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

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая	190 мм	230 мм
Одинарная левая	110 мм	190 мм
Центральная правая	110 мм	160 мм
Правая	110 мм	200 мм

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

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

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


### Советы/рекомендации

#### Шум во время работы

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

### Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.

E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
U400	Повышенное напряжение из-за неправильного электрического подключения.		Отключите варочную поверхность от сети питания. Подключите варочную поверхность согласно схеме. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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			<b>Встроенная варочная поверхность</b>
Размеры	Ширина	мм	<b>900</b>
	Глубина	мм	<b>410</b>
	Мин/макс высота	мм	<b>53</b>
Общая мощность		Вт	<b>7400</b>

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	10 кг

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество варочных зон	<b>4</b>
Количество комбинируемых варочных зон	<b>1 - Левая</b>
Технология приготовления	<b>Индукционная</b>


Размеры комбинируемой варочной зоны	Левая 395 x 220 мм
Размеры варочной зоны	Центральная Ø 160 мм
	Правая Ø 200 мм
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	Левая 192 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной зоны	Центральная 187 Вт*ч/кг
	Правая 185 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	188 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**

**Применимые стандарты:**

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




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

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


## 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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


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

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

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministra-




dos con el aparato.

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

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

con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

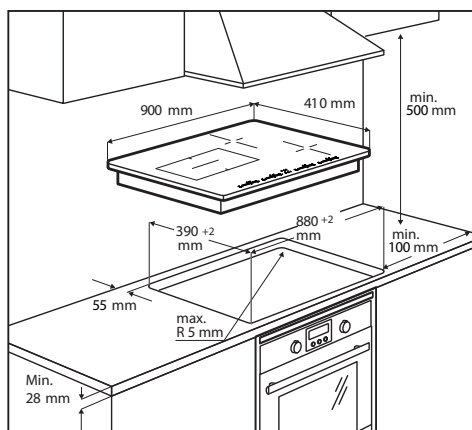
## 2. INSTALACIÓN

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

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm<sup>2</sup> 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.

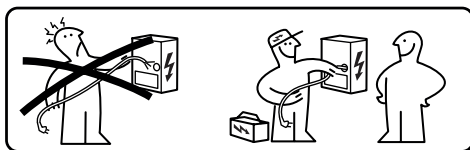
## 3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

**⚠ 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



**⚠ ADVERTENCIA:** La placa ya está ajustada para una conexión eléctrica MONOFÁSICA, siga las indicaciones que se dan a continuación para posibles variaciones.

- 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 mm<sup>2</sup>.
- 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).

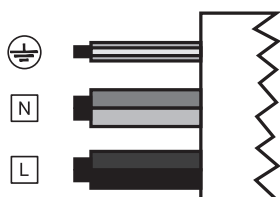
**380V - 415V 2N ~**



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

### 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

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

### Mantenimiento y reparación

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

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

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

- tipo de avería

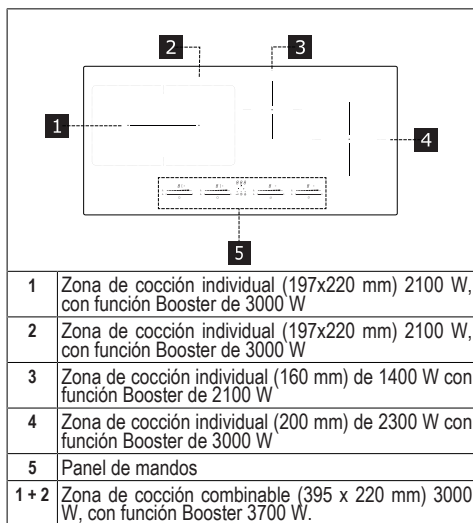
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

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

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

## 5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción




### INDICADORES


#### Detección de la presencia del recipiente

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

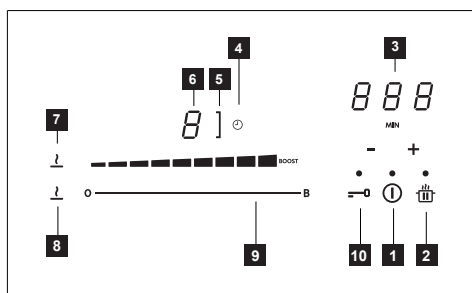
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

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

### Indicador de calor residual

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

## 6. PANEL DE MANDOS




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




Las zonas de cocción pueden activarse pulsando el correspondiente teclado de desplazamiento. El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Es además posible activar las zonas de cocción simplemente apoyando una olla en la zona de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia y las dimensiones de la olla y consecuentemente activa las zonas de cocción necesarias.

## 7. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA



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

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

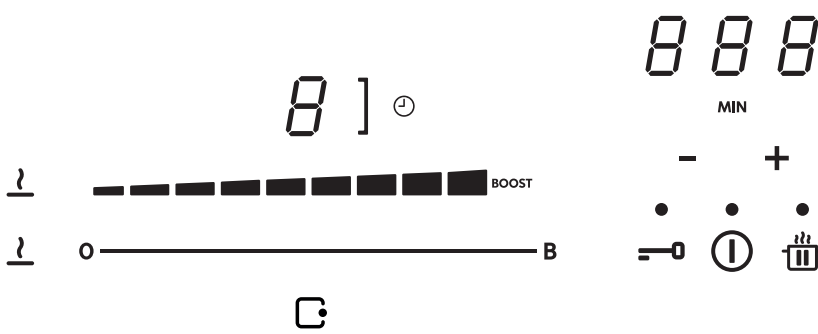
















- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan nuevamente, pulse y mantenga pulsado  y  por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.
- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican "CF6".
- Pulse  hasta que aparece "PHA".
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

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

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados  y .

## 8. FUNCIONES

	
<b>Bloqueo</b>	<p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción.</p> <p>Para activar: pulse .</p> <p>Para desactivar: pulse .</p>
<b>Dispositivo de seguridad para niños</b>	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato.</p> <p>Para activar: pulse simultáneamente  y , suelte y pulse nuevamente .</p> <p>Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: pulse simultáneamente  y , suelte y pulse nuevamente .</p> <p>Todos los dígitos que indican  desaparecen.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>
<b>Función Boost</b>	<p>Cada zona de cocción podrá ser ajustada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" en el teclado de desplazamiento. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento.</p>
<b>Temporizador de las zonas de cocción</b>	<p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción y seleccione una de las 4 zonas de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. El símbolo  de la zona de cocción se ilumina. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva.</p> <p>No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo ajustado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").</p>
<b>Temporizador (genérico)</b>	<p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva.</p> <p>No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo ajustado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").</p>
<b>Función Derretir</b>	<p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse .</p> <p>El dígito de la zona seleccionada indica .</p> <p>Para desactivar: pulse  o pulse .</p>

<b>Función Pausa</b>	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones.  Durante la pausa, todos los dígitos indican  para señalar que: - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción - Todas las funciones y el temporizador están desactivados.																						
	Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo.																						
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo y haga recorrer el dedo desde el mínimo al máximo a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.																						
<b>Función de Recuperación</b>	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando .																						
	Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse  en 6 segundos, luego pulse  en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación.																						
	Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.																						
<b>Función calentamiento</b>	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>No disponible</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>No disponible</td></tr> </tbody> </table>	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	No disponible	Boost	No disponible
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	No disponible																					
Boost	No disponible																						
Seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio.																							
<b>Modo combinado (función "puente")</b>	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente aquellas en la parte izquierda.																						
	Para activar: pulse simultáneamente ambos teclados a la izquierda hasta que un dígito indica  y el símbolo  se ilumina.																						
	Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada, use el último teclado de desplazamiento a la izquierda.																						
	En ambas zonas de cocción, el símbolo  se ilumina.																						
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos desaparecen.																						
¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".																							

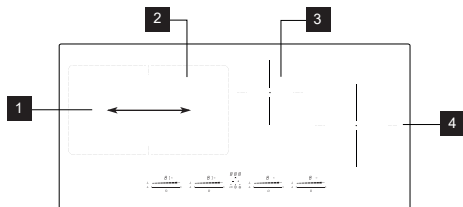


<b>Función AUTOMÁTICO</b>	Esta función permite activar el modo AUTOMÁTICO en el que la placa y la campana funcionan de modo coordinado. Accediendo a la placa se encienden automáticamente las luces. La velocidad de la campana será ajustada automáticamente utilizando el nivel de potencia más alto presente en las zonas de la placa de cocción.
	<b>Emparejamiento Placa-Campana</b> Con la placa apagada pulse simultáneamente las teclas "+" y "-" y el procedimiento de emparejamiento se activará visualizando una animación en la pantalla. <b>ATENCIÓN:</b> una vez activado el procedimiento, consulte el manual de la campana y compruebe que el procedimiento de emparejamiento K-Link se ha activado. El procedimiento de emparejamiento tarda 2 minutos. Pulse nuevamente las teclas "+" y "-" para confirmar.
	<b>Desemparejamiento Placa-Campana</b> Con la placa apagada mantenga presionada la tecla " - " por 2 segundos, todo confirmado por una animación.

## 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 queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

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

## Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de refe-

rencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinada izquierda	190 mm	230 mm
Individual izquierda	110 mm	190 mm
Central derecha	110 mm	160 mm
Derecha	110 mm	200 mm

## Recipientes vacíos o con base delgada

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

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


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

## Consejos/sugerencias

### Ruidos durante el funcionamiento

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

# 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

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

## 13. DATOS TÉCNICOS

		Unidad	Valor
Tipo de producto			<b>Placa de cocción integrada</b>
Dimensiones	Ancho	mm	<b>900</b>
	Profundidad	mm	<b>410</b>
	Altura mín./máx.	mm	<b>53</b>
Potencia total		W	<b>7400</b>


Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	<b>220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;</b>
Peso del aparato	<b>10 kg</b>

## 14. EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN


Número de zonas de cocción	4
Número de áreas de cocción combinables	1- Izquierda
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones del área de cocción combinable	Izquierda 395 x 220 mm
Dimensiones de la zona de cocción	Central Ø 160 mm
	Derecha Ø 200 mm
Consumo de energía del área de cocción combinable	Izquierda 192 Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	Central 187 Wh/kg
	Derecha 185 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	188 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 de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

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

## 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




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

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

## 1. 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 Witte-rungseinflüssen (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

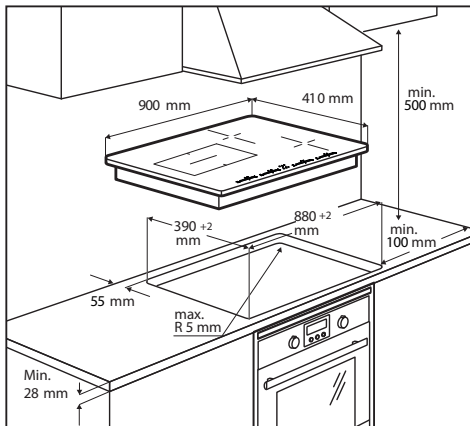
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- 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 cm<sup>2</sup> auf der Vorderseite des Herdblocks, der das Kochfeld enthält, sorgen, um für eine korrekte Belüftung des Produktes zu sorgen.

### Anforderungen an den Herdblock

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



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

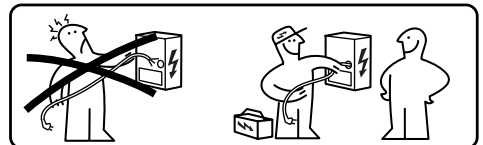
## 3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

**⚠️ ACHTUNG!** Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

### Elektrischer Anschluss



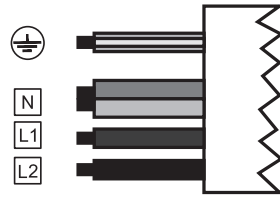




**WARNHINWEIS:** Das Kochfeld ist bereits für einen EINPHASIGEN elektrischen Anschluss ausgelegt; eventuelle Änderungen müssen gemäß folgender Anweisungen ausgeführt werden.

- 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 mm<sup>2</sup>.
- 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).

**380V - 415V 2N ~**



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

**380V - 415V 2N ~**



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

## Anschlussschema

**220V - 240V 1N ~**



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

## 4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel befolgen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. beim Kochen übergelaufene Milch, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers befolgen.
- Zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer während des Kochens, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Kalkflecken mit einer kleinen Menge 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 mit Hilfe der Anleitung für Problemlösungen eine Lösung zu finden. Sollte das Problem nicht gelöst werden können, den Kundendienst kontaktieren.

Der Kundendienst benötigt folgende Informationen:

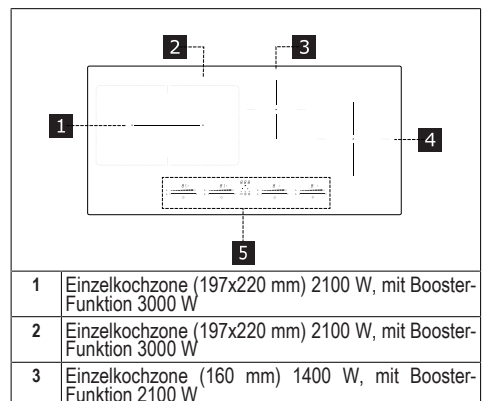
- Art der Störung
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.)

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

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

## 5. PRODUKTBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen



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


7	Symbol der Schmelzfunktion
8	Schmelzfunktionstaste
9	Scrolltastenfeld
10	Sperrfunktionstaste

## ANZEIGEN

### Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

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

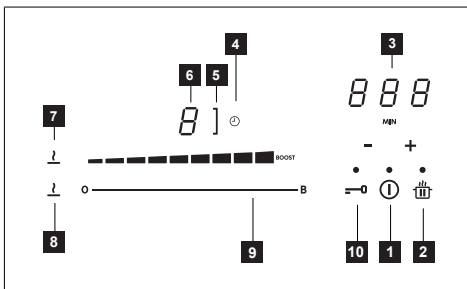
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

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

### Restwärmeanzeige

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

## 6. BEDIENFELD




1	Ein/Aus
2	Pausenfunktionstaste
3	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
4	Timer-Symbol
5	Symbol der „Brückenfunktion“
6	Anzeige der Leistungsstufe




Die Kochzonen können eingeschaltet werden, indem auf das entsprechende Scrolltastenfeld gedrückt wird. Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

Darüber hinaus können die Kochzonen auch aktiviert werden, indem man einen Topf darauf stellt. Das Kochfeld erkennt automatisch den Topf und dessen Abmessungen. Folglich schaltet es die notwendigen Kochzonen ein.

## 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 (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald sich die Digits erneut abschalten,  und  drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis sich das linke Scrolltastenfeld einschaltet.
- Die beiden linken Scrolltastenfelder gleichzeitig drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis die 3 Steuergedigits „CF6“ anzeigen.
-  Drücken, bis „PHA“ erscheint.
- Auf das letzte Tastenfeld drücken, um die richtige Einstellung auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:











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

4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf und zur Bestätigung drücken und gedrückt halten.

## 8. FUNKTIONEN

<b>Sperren</b>	<p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen.</p> <p>Um sie zu aktivieren  drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren  drücken.</p>
<b>Kindersicherung</b>	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Um sie zu aktivieren: Gleichzeitig auf  und  drücken, auslassen und erneut  drücken.</p> <p>Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Gleichzeitig auf  und  drücken, auslassen und erneut  drücken.</p> <p>Alle Digits, die  anzeigen, verschwinden.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p>
<b>Boost-Funktion</b>	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ auf dem Scrolltastenfeld auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen.</p>
<b>Timer der Kochzonen</b>	<p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit.</p> <p>Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und eine der 4 Kochzonen auswählen, dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Das Symbole  der Kochzone leuchtet auf. Einzeln auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an.</p> <p>Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).</p>

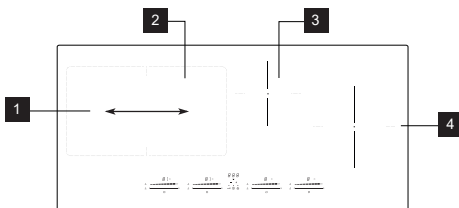
<b>Timer (allgemein)</b>	<p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Einzelne auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an.</p> <p>Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).</p>																						
<b>Schmelzfunktion</b>	<p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.</p> <p>Das Digit der ausgewählten Zone zeigt .</p> <p>Zum Deaktivieren  oder  drücken.</p>																						
<b>Pausenfunktion</b>	<p>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zu setzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden.</p> <p>Während der Pause zeigen alle Digits , um folgendes zu signalisieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben.</li> <li>- Alle Funktionen und der Timer sind deaktiviert.</li> </ul> <p>Um sie zu aktivieren: Bei eingeschaltetem Kochfeld auf  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten.</p> <p>Um sie zu deaktivieren:  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten sowie mit dem Finger von Min. auf Max. auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt.</p>																						
<b>Abruffunktion</b>	<p>Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt abzurufen, indem auf  gedrückt wird.</p> <p>Um die Betriebseinstellungen bei ausgeschaltetem Kochfeld abzurufen, 6 Sekunden auf  und dann 6 Sekunden auf  drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.</p> <p>Wird bei ausgeschaltetem Kochfeld diese nicht innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vorhergehenden Funktionen verloren.</p>																						
<b>Aufwärmfunktion</b>	<p>Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:</p> <table border="1" data-bbox="266 869 812 1173"> <thead> <tr> <th>Leistungsstufe</th> <th>Timer (Sekunden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> </tbody> </table> <p>Eine der 4 Kochzonen auswählen und den ausgewählten Wert (von 1 bis 8) 3 Sekunden auf dem Scrolltastenfeld gedrückt halten. Das Kochfeld hat für einen Zeitraum, der je nach zuvor eingestellter Kochleistung variiert, eine maximale maximale Leistung und kehrt dann zu dem zu Beginn eingestellten Wert zurück.</p>	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nicht verfügbar	Boost	Nicht verfügbar
Leistungsstufe	Timer (Sekunden)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Nicht verfügbar																						
Boost	Nicht verfügbar																						

<b>Kombifunktion („Brückenfunktion“)</b>	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Böden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken Kochzonen ausgewählt werden.
	Um sie zu aktivieren: Gleichzeitig beide linken Tasten drücken, bis das Digit <b>7</b> anzeigt und das Symbol <b>J</b> aufleuchtet.
	Um die Leistung der mit dem kombinierten Modus verwendbaren Zone einzustellen, das letzte Scrolltastenfeld auf der linken Seite verwenden.
	In beiden Kochzonen leuchtet das Symbol <b>J</b> auf.
	Um sie zu deaktivieren: Gleichzeitig die Tasten, die für die „Brückenfunktion“ verwendet wurden, drücken, bis die Symbole verschwinden.
<b>AUTO-Funktion</b>	Wichtig! Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein eines größeren Topfes, der zwei Kochzonen belegt, verwaltet die Zonen jedoch unabhängig voneinander, sofern die „Brückenfunktion“ nicht aktiviert ist.
	Diese Funktion erlaubt, den AUTO-Modus zu aktivieren, in dem das Kochfeld und die Dunstabzugshaube zusammen laufen. Wenn man das Kochfeld einschaltet, schalten sich automatisch die Lichter ein. Die Geschwindigkeitsstufe der Dunstabzugshaube wird automatisch eingestellt, wenn man die höchste Leistungsstufe in der Kochfeldzone benutzt.
	<b>Koppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube</b> Die Tasten „+“ und „-“ bei ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig drücken und das Koppelungsverfahren wird aktiviert, was durch eine Animation angezeigt wird. <b>ACHTUNG:</b> nachdem das Verfahren aktiviert wurde, auf das Handbuch der Dunstabzugshaube Bezug nehmen und überprüfen, dass das K-Link-Koppelungsverfahren eingeschaltet wurde. Der Koppelungsvorgang dauert 2 Minuten. Die Tasten „+“ und „-“ erneut zur Bestätigung drücken.
	<b>Entkoppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube</b> Die Taste „-“ bei ausgeschaltetem Kochfeld 2 Sekunden lang gedrückt halten; es wird durch eine Animation bestätigt.

## 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. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, die die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleis-

ten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

### Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

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

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

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	min. Ø (empfohlen)	max. Ø (empfohlen)
Kombinierte Kochzone	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links	110 mm	190 mm
Mitte rechts	110 mm	160 mm
Rechts	110 mm	200 mm

### Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

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

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.


### Ratschläge/Empfehlungen

#### Geräusche während des Betriebs

Bei Aktivierung einer Kochzone ertönt ein kurzer Summton. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwend-

ten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

## 12. PROBLEMLÖSUNG

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



## 13. TECHNISCHE DATEN

		Einheit	Wert
Produkttyp			<b>Integriertes Kochfeld</b>
Abmessungen	Breite	mm	900
	Tiefe	mm	410
	Höhe min./max.	mm	53
Gesamtleistung		W	7400


Parameter	Wert
Versorgungsspannung / -Frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	10 kg

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ DES KOCHFELDES


Anzahl Kochzonen	4
Anzahl der kombinierbaren Kochzonen	1- Links
Kochtechnologie	Induktion
Abmessungen des kombinierbaren Kochzonen	Links 395 x 220 mm
Abmessungen der Kochzonen	Mitte Ø 160 mm
	Rechts Ø 200 mm
Stromverbrauch der kombinieren Kochzone	Links 192 Wh/kg
Stromverbrauch pro Kochzone	Mitte 187 Wh/kg
	Rechts 185 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	188 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 Verpackungsmaterialien

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

### Energieeinsparung

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

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

## 16. KONFORMITÄT

**Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014**

**Bezugsnormen:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

## 1. GÜVENLİKLE İLGİLİ BİLGİLER

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

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

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

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

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

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

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

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

- Temizlik ve bakım işlemleri,

bir yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

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

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

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

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

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

lı aletler kullanmayın.

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

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

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

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

**UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.

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

olun.

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

## 2. KURULUM

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

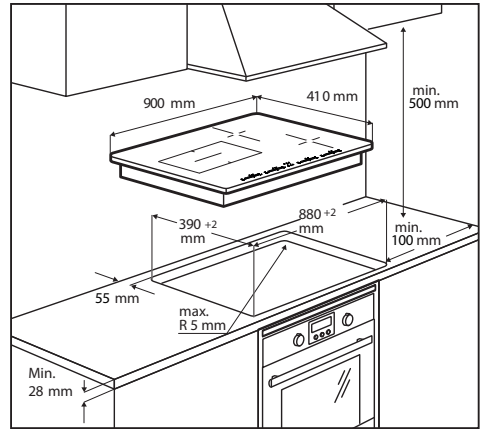
- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin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

zın altına yanmaz bir ayırma paneli takmanız gereklidir. Montaj talimatlarına bakın.

- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün doğru şekilde havalandırılmasını sağlamak için ocağı yerleştireceğiniz mutfak bloğunun önünde en az 28 cm<sup>2</sup> açıklık oluşturun.

### Mutfak bloğu gereksinimleri

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



- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.

- Ocağın altında fırın yoksa, cihazın altına montaj talimatlarında gösterildiği gibi bir ayırma paneli monte edin.

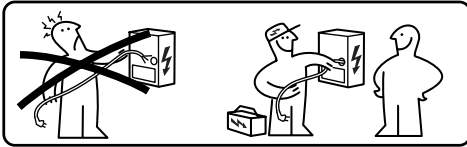
### 3. ELEKTRİK BAĞLANTSII

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

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

**⚠ Dikkat!** Kablolara kaynak yapmayın!

#### Elektrik bağlantıları



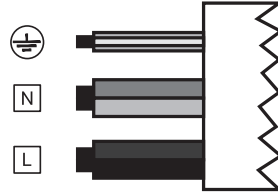
**⚠ UYARI:** Ocak TEK FAZLI elektrik bağlantısı için ayarlanmıştır, muhtemel değişiklikler için aşağıdaki talimatları izleyin.

- Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazda H05V2V2-F tipi kabloya sahip "Y" tipi bağlantı bulunur. İletkenlerin minimum kesiti: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.

- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

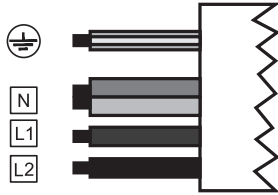
#### Bağlantı şeması

220V - 240V 1N ~



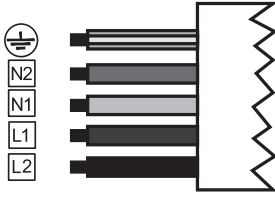
L	Siyah
L	Kahverengi
N	Mavi
N	Gri
⊕	Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



L1	Kahverengi
L2	Siyah
N1	Mavi
N2	Gri
	Sarı / Yeşil

## 4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Yüze ve ocağın işlevsel veya estetik elemanları üstüne düşen veya burarlarda biriken yiyecek artıklarını tüketmeyin.
- Her türlü temizlik ya da bakım operasyonundan önce, cihazı kapatın ya da elektrik besleme şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sertleşmiş veya yanmış kir izlerini temizlemek çok daha zordur.
- Günlük kirleri temizlemek için uygun bir deterjanla yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Nötr deterjanların kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak süt taşması gibi sertleşmiş kir izlerini temizleyin. Kullanılacak kazıyıcılarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.

- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak reçel gibi şekerli yiyecek artıklarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak plastik kalıntılarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve üzerine sert cisimlerin düşmesini önleyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

## Bakım ve onarım

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

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

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

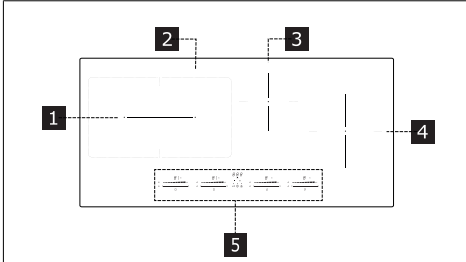
- Arıza tipi
- Cihaz modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

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

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

## 5. ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI

Pişirme yüzeyinin düzenlenmesi


	
1	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (160 mm) 1400 W, 2100 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (200 mm) 2300 W, 3000 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
1 + 2	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (395 x 220 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

## GÖSTERGELER


### Tencere varlığı tespiti

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

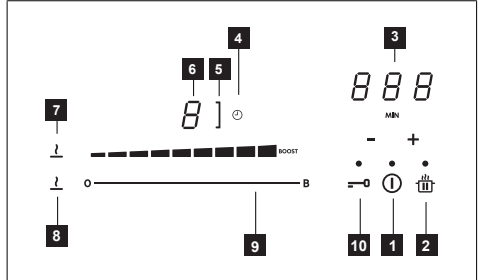
Algılama sistemi, induksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.

Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda  sembolü görünür.

### Artık ısı göstergesi

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

## 6. KUMANDA PANELİ


	
1	Yanar/Söner
2	Duraklatma işlevi tuşu
3	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
4	Zamanlayıcı simgesi
5	"Köprü" fonksiyonu simgesi
6	Güç seviyesi göstergesi
7	Buz çözme işlevi simgesi
8	Buz çözme işlevi tuşu
9	Kayırmalı tuş takımı
10	Kilitleme işlevi tuşu

Pişirme bölgeleri kendi kaydırmalı tuş takımlarına basılarak etkinleştirilebilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

Ayrıca, pişirme bölgesinin üzerine bir tencere koyarak da pişirme bölgelerini etkinleştirebilirsiniz. Ocak tencerenin varlığını ve boyutunu otomatik olarak algılar, bunun sonucunda gereken pişirme bölgelerini etkinleştirir.




## 7. GÜÇ SINIRLAMASI

Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan  kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

- Ocağı ev şebekesine bağlayın (menüye her eriştiğinizde bu işlemin yapılması gerekir).
- Tüm göstergeler birkaç saniye yanar.



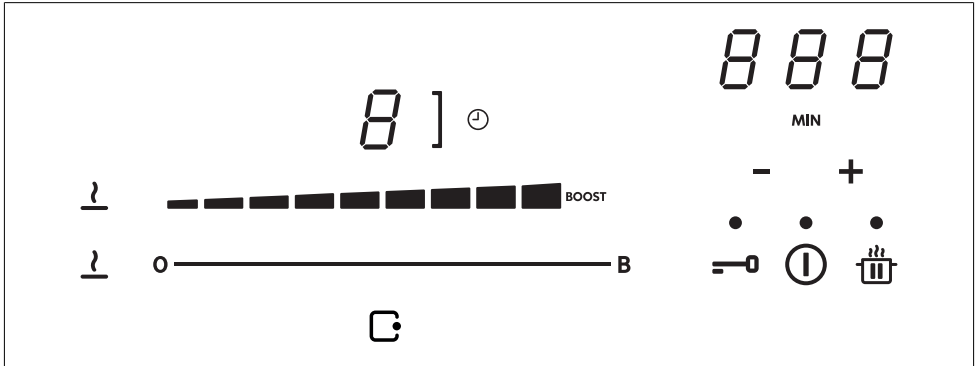











- Göstergeler yeniden söner sönmez soldaki kaydırmalı tuş takımları yana na kadar  ve  öğelerini 4 saniye basılı tutun.
- 3 kumanda göstergesinde “ CF6 “ ibaresi görüntülenene kadar soldaki kaydırmalı tuş takımlarının ikisini de aynı anda 4 saniye basılı tutun.
- “ PHA “ ibaresi görüntülenene kadar  öğesine basın.
- Doğru ayarı seçmek için soldaki en son tuş takımına basın.












Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Kayıdirmalı tuş takımındaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Doğru değeri girdikten sonra  ve  öğelerini basılı tutarak onaylayın.

## 8. İŞLEVLER

	
Kilitleme	<p>Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz.</p> <p>Etkinleştirmek için:  <b>0</b> öğesine basın.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  <b>0</b> öğesine basın.</p>
Çocuk güvenliği cihazı	<p>Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler</p> <p>Etkinleştirmek için:  ve  öğelerine aynı anda basın, bırakın ve  öğesine yeniden basın.</p> <p>Tüm rakam göstergeleri  gösterir.</p> <p>Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  ve  öğelerine aynı anda basın, bırakın ve  öğesine yeniden basın.</p> <p> gösteren tüm göstergeler kapanır.</p> <p>Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.</p>
Boost işlevi	<p>Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında “Boost” değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde  gösterilir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Kaydırmalı tuş takımında bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.</p>

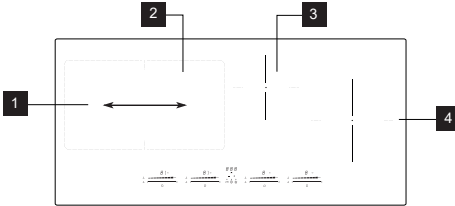
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir.	
	<p>Etkinleştirmek için: Ocağı açın, 4 pişirme bölgesinden birini seçin, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Pişirme bölgesinin  simgesi yanar. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanaçak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir.</p> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).</p>	
Zamanlayıcı (genel)	<p>Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı.</p> <p>Etkinleştirmek için: Ocağı açın, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanaçak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir.</p> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).</p>	
Buz Çözme İşlevi	<p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve  öğesine basın.</p> <p>Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde  görüntülenir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  veya  öğesine basın.</p>	
Duraklatma İşlevi	<p>Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar.</p> <p>Duraklatma sırasında aşağıdakileri bildirmek için tüm göstergelerde  görüntülenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pişirme bölgelerinin hiçbirinde enerji üretilmez</li> <li>- Tüm fonksiyonlar ile zamanlayıcı devre dışı bırakılır.</li> </ul> <p>Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken,  öğesini en az 1 saniye basılı tutun.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  öğesini en az 1 saniye basılı tutun ve bir animasyon görüntülenen kaydırmalı tuş takımı boyunca parmağınızı minimumdan maksimuma doğru kaydırın.</p>	
Gerilme İşlevi	<p>Bu işlev, kazara durdurulması halinde  öğesini kullanarak ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.</p> <p>Ocak kapatıldığında ayarları geri yüklemek için 6 saniye içinde  öğesine, ardından 6 saniye içinde  öğesine basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.</p> <p>Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde yeniden açılmazsa, önceki fonksiyonların ayarları kaybolur.</p>	
Isıtma İşlevi	Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:	
	<b>Güç seviyesi</b>	<b>Zamanlayıcı (saniye)</b>
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Kullanılmaz	
Boost	Kullanılmaz	
4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında seçilen değeri (1'den 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. Ocak, daha önce ayarlanan pişirme gücüne göre bir süre en yüksek güce çıkacak, ardından ilk başta ayarlanan değere dönecektir.		

Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanağı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakilerdir.
	Etkinleştirmek için: Göstergelerden birinde $\Pi$ görünene ve $\downarrow$ simgesi yanana kadar soldaki tuş takımlarının ikisine de aynı anda basın. Birleşik şekilde kullanılabilen bölgenin gücünü ayarlamak için soldaki en son kaydırmalı tuş takımını kullanın.
	İki pişirme bölgesinde de $\downarrow$ simgesi yanar.
	Devre dışı bırakmak için: "Köprü" fonksiyonunu etkinleştirmekte kullandığınız tuşlara simgeler kaybolana kadar aynı anda basın.
	Önemli! Ocak, iki pişirme bölgesini birden işgal edecek kadar büyük bir tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ancak "köprü" fonksiyonu etkinleştirilmedikçe bölgeleri bağımsız olarak yönetir.
Otomatik işlevi	Bu işlev, Ocak ve Davlumbazın eşgüdümünde çalıştıkları Otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesini sağlar. Ocak açıldığında ışıklar da otomatik olarak açılır. Davlumbazın hızı, ocak bölgelerinin üzerinde bulunan en yüksek güç seviyesi kullanılarak otomatik ayarlanır.
	<b>Ocak-Davlumbaz Bağlantısı</b> Ocak kapalıyken "+" ve "-" öğelerine aynı anda basın; eşleştirme fonksiyonu etkin hale gelir ve ekranda bir animasyon görüntülenir. <b>DİKKAT:</b> Bu prosedür etkinleştirildikten sonra davlumbazın kılavuzuna bakın ve K-Link Bağlantı prosedürünün etkinleştirilip etkinleştirilmediğini kontrol edin. Eşleştirme prosedürü 2 dakika zaman alır. Onaylamak için "+" ve "-" tuşlarına yeniden basın.
	<b>Ocak-Davlumbaz Bağlantısını Sonlandırma</b> Ocak kapalıyken "-" tuşuna 2 saniye boyunca basın; tüm işlem bir animasyonla onaylanır.

## 9. PIŞİRME TABLOSU

Güç seviyesi	Piştirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli piştirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli piştirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli piştirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartma bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

## 10. GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVI



Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır. Şekle bakın.

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

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

Güç sınırlamalı ocak - işlev, piştirme bölgeleri arasındaki güçlü böler ve bir piştirme bölgesinin ısısının sınırı aşılacak şekilde bir güç ayarlamaya engel olur (belirli bir piştirme bölgesinin gücünü ar-

tırmak için, diğeri için ayarlanmış güç seviyesini manuel olarak azaltmak gerekir).

Örneğin:


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

## 11. TENCERE KULLANMA REHBERİ

### Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:


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

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

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

### Tencereler nasıl kullanılmalı

## 12. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşlara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocakta yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servise bağlantı kurun.

Farklı piştirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı.

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

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun piştirme bölgesini kullanın.

Piştirme bölgeleri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol birleşik	190 mm	230 mm
Sol tek	110 mm	190 mm
Sağ orta	110 mm	160 mm
Sağ	110 mm	200 mm

### Boş veya ince tabanlı tencere / tavalalar

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

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

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

### İpuçları / öneriler İşletim sırasındaki sesler

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

E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve induksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri gidirin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Pişirme bölgesi sıcaklık sensörü bloke olmuş. Ocak açıldıktan sonra yeterli sıcaklık değişimi algılanmıyor.	Ocağı kapatın, soğuduktan sonra yeniden açın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
U400	Hatalı bir elektrik bağlantısına bağlı aşırı gerilim.		Ocağı güç kaynağından ayırın. Verilen şemaya göre ocağı yeniden bağlayın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA			Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.

## 13. TEKNİK VERİLER

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	900
	Derinlik	mm	410
	Yükseklik min./maks	mm	53
Toplam Akış		W	7400

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	10 kg


## 14. OCAĞIN ENERJİ VERİMİ

Pişirme bölgesi sayısı	4
Birleştirilebilen pişirme bölgesi sayısı	1- Sol


Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Birleştirilebilen pişir bölgesinin boyutları	Sol 395 x 220 mm
Pişirme bölgesinin boyutları	Orta Ø 160 mm
	Sağ Ø 200 mm
Birleştirilebilen pişirme bölgesinin enerji tüketimi	Sol 192 Wh/kg
Pişirme bölgesi enerji tüketimi	Orta 187 Wh/kg
	Sağ 185 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi (elektrikli işlev)	188 Wh/kg

## 15. ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

### Ev aletlerinin bertarafı

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

### Ambalaj malzemelerinin bertarafı

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

### Enerji Tasarrufu

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

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

## 16. UYGUNLUK

**66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi**

**Referans Standartları:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

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

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

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



χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

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

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

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

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

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες

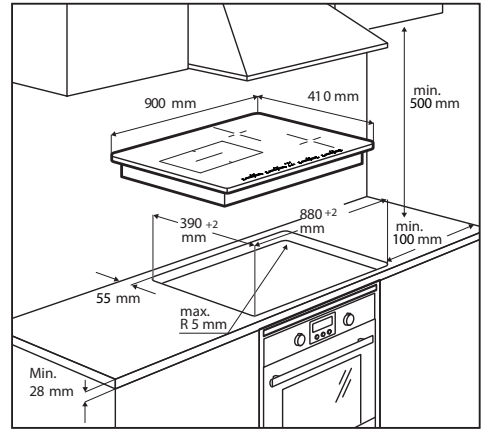
μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κασαρόλες 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 cm<sup>2</sup> στο επίπελο κουζίνας όπου πρέπει να τοποθετηθεί η μονάδα εστιών ώστε το προϊόν να μπορεί να αερίζεται σωστά.



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

### Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

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



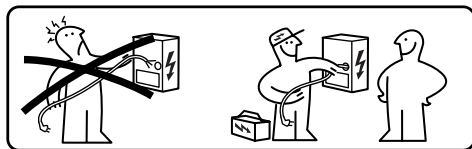
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

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

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

**Προσοχή!** Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

## Ηλεκτρική σύνδεση

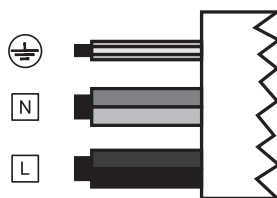


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μονάδα είναι ήδη ρυθμισμένη για ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ ηλεκτρική σύνδεση, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για τυχόν αλλαγές.

- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» με καλώδιο τύπου H05V2V2-F. Ελάχ. διατομή αγωγών: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τα πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο).

## Σχεδιάγραμμα σύνδεσης

**220V - 240V 1N ~**



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

**380V - 415V 2N ~**



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

**380V - 415V 2N ~**



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

## 4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας 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 κρυσάει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

### Συντήρηση και επισκευές

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

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

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

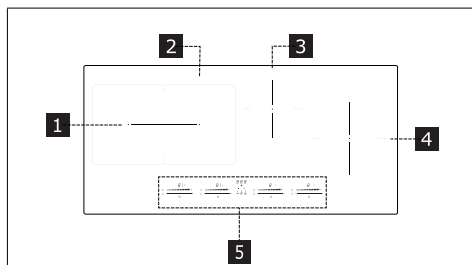
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (Art./Cod.)
- σειριακός αριθμός (S.N.)

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

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

## 5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος




1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Πίνακας ελέγχου
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (395 x 220 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

### ΕΝΔΕΙΞΙΣ

#### Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

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

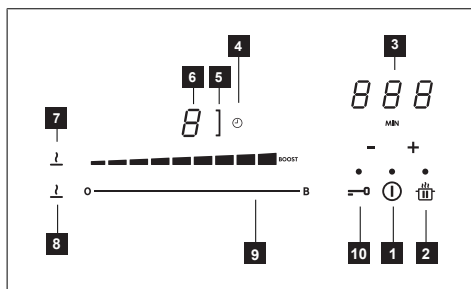
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστίων.

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

#### Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

## 6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ




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

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

Επίσης μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις εστίες μαγειρέματος ακουμπώντας απλώς ένα σκεύος επάνω στην εστία. Η μονάδα εστίων αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία και το μέγεθος του σκεύους ενεργοποιώντας έτσι τις απαραίτητες εστίες 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 εστίων πιέζοντας το , διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.












- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
  - Όλα τα ψηφία ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
  - Μόλις τα ψηφία ξανασβήσουν, πατήστε και κρατήστε πατημένα τα **←0** και **⏏** για 4 δευτερόλεπτα έως ότου φωτιστούν τα ψηφία κύλισης στα αριστερά.
  - Πατήστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα για 4 δευτερόλεπτα και τα δύο ψηφία κύλισης στα αριστερά, έως ότου τα 3 ψηφία ελέγχου δείξουν “ CF6 “.
  - Πατήστε **⏏** έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη “ PHA “.
  - Πατήστε το τελευταίο ψηφίο κύλισης στα αριστερά για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση.
- Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στο ψηφίο κύλισης	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα **←0** και **⏏**.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Κλειδωμα	<p>Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών.</p> <p>Για ενεργοποίηση: πατήστε <b>←0</b>.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε <b>←0</b>.</p>
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	<p>Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής</p> <p>Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα <b>←0</b> και <b>⏏</b>, αφήστε τα και πατήστε ξανά <b>←0</b>.</p> <p>Όλα τα ψηφία δείχνουν <b>8</b>.</p> <p>Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα <b>←0</b> και <b>⏏</b>, αφήστε τα και πατήστε ξανά <b>⏏</b>.</p> <p>Όλα τα ψηφία που δείχνουν <b>8</b> εξαφανίζονται.</p> <p>Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.</p>
Λειτουργία Boost	<p>Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο.</p> <p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή “Boost” στο ψηφίο κύλισης. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει <b>P</b>.</p> <p>Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στο ψηφίο κύλισης.</p>

<p><b>Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος</b></p>	<p>Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμιά διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών, επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο  της ζώνης μαγειρέματος φωτίζεται. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στο πεδίο των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση. Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.</p> <p>Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").</p>
<p><b>Χρονοδιακόπτης (γενικός)</b></p>	<p>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στο πεδίο των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση. Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.</p> <p>Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").</p>
<p><b>Λειτουργία Τήξης</b></p>	<p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 εστίες μαγειρέματος και πατήστε . Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .</p>
<p><b>Λειτουργία Παύσης</b></p>	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μη-δενίζοντας όλες τις λειτουργίες.</p> <p>Κατά τη διάρκεια της παύσης, όλα τα ψηφία δείχνουν  υποδεικνύοντας ότι: - Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις εστίες μαγειρέματος - Όλες οι λειτουργίες και ο χρονοδιακόπτης έχουν απενεργοποιηθεί.</p> <p>Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο και κυλίστε το δάχτυλο από το ελάχιστο στο μέγιστο κατά μήκος του πληκτρολογίου κύλισης που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.</p>
<p><b>Λειτουργία Ανάκτησης</b></p>	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης χρησιμοποιώντας το .</p> <p>Με απενεργοποιημένη τη μονάδα εστιών, για να ανακτήσετε τις ρυθμίσεις πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων και έπειτα πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.</p> <p>Όταν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, εάν δεν την επανεργοποιήσετε εντός 6 δευτερολέπτων χάνονται οι ρυθμίσεις των προηγούμενων λειτουργιών.</p>

Λειτουργία Θέρμανσης	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεισχύσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:</p>	
	<b>Επίπεδο ισχύος</b>	<b>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</b>
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Μη διαθέσιμο	
Boost	Μη διαθέσιμο	
<p>Επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από το 1 ως το 8) στο πληκτρολόγιο κύλισης. Η μονάδα εστιών θα φτάσει στη μέγιστη ισχύ κορυφής για χρονικό διάστημα που διαφέρει ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος η οποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης.</p>		
Συνδυαστική λειτουργία (Λειτουργία «γέφυρα»)	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.</p> <p>Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά.</p> <p>Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πληκτρολόγια στα αριστερά έως ότου ένα ψηφίο δείξει <b>P</b> και το σύμβολο <b>J</b> φωτιστεί.</p> <p>Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας που χρησιμοποιείται σε συνδυαστική λειτουργία, χρησιμοποιήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο κύλισης στα αριστερά.</p> <p>Και στις δύο ζώνες μαγειρέματος, το σύμβολο <b>J</b> φωτίζεται.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίηση της λειτουργίας «γέφυρα», έως ότου τα σύμβολα εξαφανιστούν.</p> <p>Σημαντικό! Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστίες μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία «γέφυρα».</p>	
	<p><b>Λειτουργία AUTO</b></p> <p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία AUTO κατά την οποία η Μονάδα εστιών και ο Απορροφητήρας λειτουργούν συντονισμένα. Όταν ενεργοποιείτε τη Μονάδα εστιών αυτόματα ανάβει και ο Φωτισμός. Η ταχύτητα του απορροφητήρα θα ρυθμιστεί αυτόματα χρησιμοποιώντας το υψηλότερο επίπεδο ισχύος που υπάρχει στις ζώνες της εστίας μαγειρέματος.</p> <p><b>Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα</b></p> <p>Με απενεργοποιημένη τη μονάδα πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά "+" και "-" και η διαδικασία σύζευξης θα ενεργοποιηθεί εμφανίζοντας μια κινούμενη ένδειξη στην οθόνη.</p> <p><b>ΠΡΟΣΟΧΗ:</b> μόλις ενεργοποιηθεί η διαδικασία συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο του απορροφητήρα και επιβεβαιώστε ότι έχει ενεργοποιηθεί η διαδικασία Σύζευξης K-Link. Η διαδικασία σύζευξης διαρκεί 2 λεπτά.</p> <p>Πατήστε ξανά τα κουμπιά "+" και "-" για επιβεβαίωση.</p> <p><b>Αποσύνδεση Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα</b></p> <p>Με απενεργοποιημένη τη μονάδα κρατήστε πατημένο το κουμπί " - " για 2 δευτερόλεπτα και θα εμφανιστεί μια κινούμενη ένδειξη ως επιβεβαίωση.</p>	

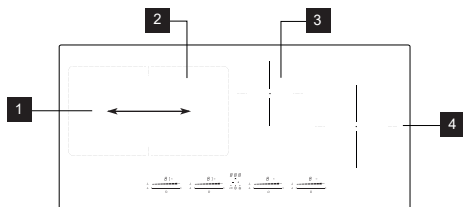
## 9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο



8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπιριζόλες
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. Αν παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

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

**Τρόπος χρήσης των σκευών**

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

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

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

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	Ø μέγ. (συνιστάται)
Συνδυαστική αριστερά	190 mm	230 mm
Μονή αριστερά	110 mm	190 mm
Κεντρική δεξιά	110 mm	160 mm
Δεξιά	110 mm	200 mm

## Κενές κατασρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές κατασρόλες/τηγάνια ή σκεύη με λεπτή βάση, καθώς αυτό δεν επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή το αυτόματο σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος όταν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο πρόκλησης ζημιάς στο σκεύος ή στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.


Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγριζέτε τίποτα και περιμένετε να κρυσώσουν όλα τα εξαρτήματα.

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

## Συμβουλές/συστάσεις Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

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

## 12. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυσώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αεριζείται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυσώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
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.
U400	Υπέρταση που οφείλεται σε εσφαλμένη ηλεκτρική σύνδεση.		Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Επανασυνδέστε τη μονάδα εστιών σύμφωνα με το διάγραμμα που παρέχεται. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

### 13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

		Μονάδα	Τιμή
Τύπος προϊόντος			<b>Ενιαία μονάδα εστιών</b>
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	900
	Βάθος	mm	410
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	53
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	10 kg

### 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ


Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Αριθμός συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος	1- Αριστερά
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Αριστερά 395 x 220 mm
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	Κεντρική Ø 160 mm
	Δεξιά Ø 200 mm
Κατανάλωση ενέργειας της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Αριστερά 192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	Κεντρική 187 Wh/kg
	Δεξιά 185 Wh/kg
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	188 Wh/kg

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

### Διάθεση των ηλεκτρικών συσκευών

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

### Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

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

### Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

## 16. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564




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

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

## 1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID

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

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

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

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

men.

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

- Gebruik alleen de meegeleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

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

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

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

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

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

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

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

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

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

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

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

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

**WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

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

ten.

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

## 2. INSTALLATIE

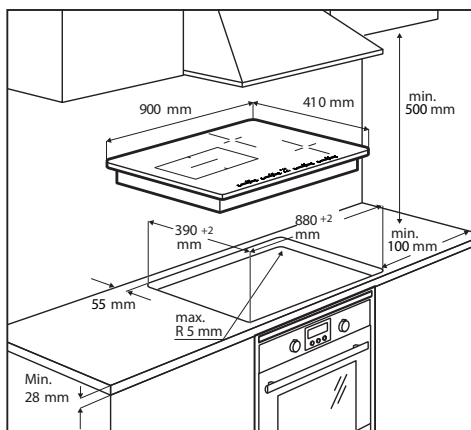
De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

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

- stalleerd om toegang tot de bodem te voorkomen. Zie de installatie-instructies.
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.
- Zorg dat er minstens een opening van 28 cm<sup>2</sup> zit aan de voorkant van het keukenblok op de plek waar de kookplaat wordt geplaatst om een goede ventilatie van het product mogelijk te maken.

### Vereisten van het keukenblok

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



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

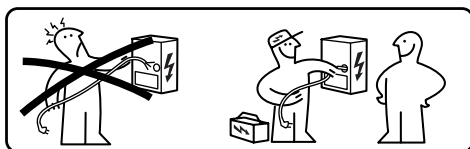
## 3. ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

### Elektrische aansluiting





**WAARSCHUWING:** De kookplaat is reeds ingesteld voor een EENFASE elektrische aansluiting: volg de onderstaande aanwijzingen voor eventuele variaties.

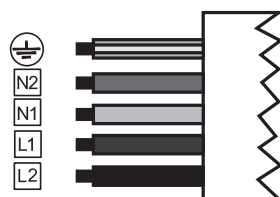
**380V - 415V 2N ~**



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

- De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- Dit apparaat heeft een "Y"-aansluiting met een H05V2V2-F-kabel. Min. doorsnede van de geleider: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

**380V - 415V 2N ~**



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

## Aansluitschema

**220V - 240V 1N ~**



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

## 4. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

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

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

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

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

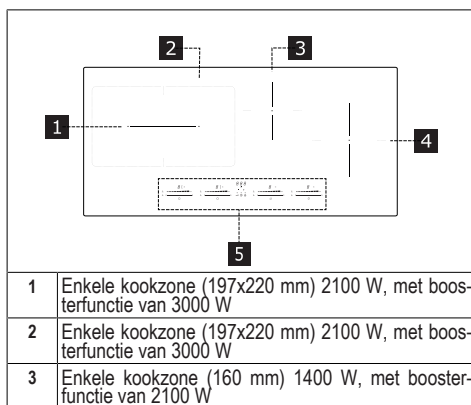
- soort storing
- model van het apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

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

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

## 5. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling van het kookoppervlak



## Onderhoud en reparaties

4	Enkele kookzone (200 mm) 2300 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel
1 + 2	Gecombineerde kookzone (395 x 220 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.


10	Toets functie Blokkering
----	--------------------------

## INDICATOREN


### Pandetectie

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

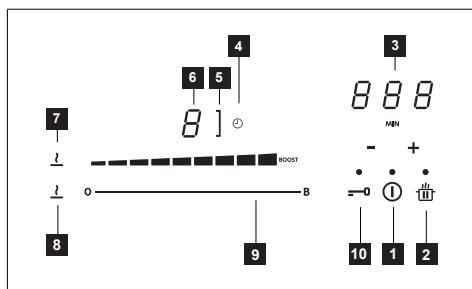
Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

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

### Restwarmte-indicator

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

## 6. BESTURINGSPANEEL




1	Aan/Uit
2	Toets functie Pauze
3	Regeling van de timer en indicator kooktijd
4	Symbool van de timer
5	Symbool van de functie "brug"
6	Indicator vermogensniveau
7	Symbool van de functie Smelten
8	Toets functie Smelten
9	Vermogensbalk


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

Verder is het mogelijk om de kookzones te activeren door eenvoudig een pan op de zone te plaatsen. De kookplaat herkent automatisch de aanwezigheid en de afmetingen van de pan en activeert dienovereenkomstig de noodzakelijke kookzones.

## 7. VERMOGENSBEPERKING

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

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



- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Alle digits lichten enkele seconden op.
- Houd, zodra de digits weer uit gaan,  en  gedurende 4 seconden ingedrukt, tot de vermogensbalken links oplichten.
- Houd de vermogensbalken links gedurende 4 seconden gelijktijdig ingedrukt, tot de 3 digits "CF6" aangeven.
- Druk op  tot "PHA" verschijnt.
- Druk op de vermogensbalk links om de correcte instelling te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

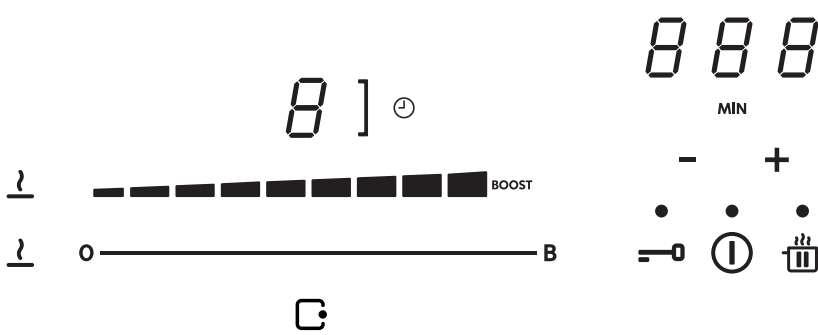












Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling
1	6	











2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	

6	2,5	
---	-----	--

Bevestig, na het invoeren van de correcte waarde, door  en  ingedrukt te houden.

## 8. FUNCTIES

	
<b>Blokkering</b>	<p>Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen.</p> <p>Activering: druk op .</p> <p>Deactivering: druk op .</p>
<b>Kinderslot</b>	<p>Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur</p> <p>Activering: druk gelijktijdig op  en , laat los en druk nogmaals op .</p> <p>Alle digits tonen .</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p> <p>Deactivering: druk gelijktijdig op  en , laat los en druk nogmaals op .</p> <p>Alle digits die  tonen, verdwijnen.</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p>
<b>Functie Boost</b>	<p>Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.</p> <p>Activering: selecteer één van de 4 kookzones en selecteer dan de waarde "Boost" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont .</p> <p>Deactivering: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.</p>
<b>Timer van de kookzones</b>	<p>Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.</p> <p>De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.</p> <p>Activering: schakel de kookplaat in en selecteer één van de 4 kookzones; druk dan op "+" en "-" om de timer in te stellen. Het symbool  van de kookzone wordt verlicht. Druk afzonderlijk op "+" en "-" om de countdown in te stellen. De verhoging of vermindering van de waarde tijdens de instelling varieert afhankelijk van de in te stellen tijd. Het display van het bedieningsgebied voor beheer van de timer toont de countdown.</p> <p>Bevestig de tijd door gedurende 5 seconden niets aan te raken.</p> <p>Deactivering: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer (druk op "+" en "-" en stel nul in met "-").</p>

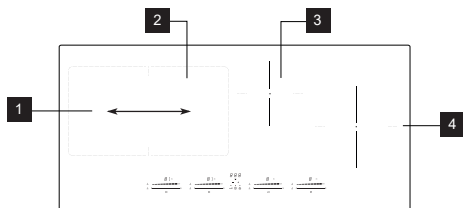
<b>Timer (algemeen)</b>	<p>Timer met alarm voor algemeen gebruik.</p> <p>Activering: schakel de kookplaat in en druk dan op "+" en "-" om de timer in te stellen. Druk afzonderlijk op "+" en "-" om de countdown in te stellen. De verhoging of vermindering van de waarde tijdens de instelling varieert afhankelijk van de in te stellen tijd. Het display van het bedieningsgebied voor beheer van de timer toont de countdown.</p> <p>Bevestig de tijd door gedurende 5 seconden niets aan te raken.</p> <p>Deactivering: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer (druk op "+" en "-" en stel nul in met "-").</p>																						
<b>Functie Smelten</b>	<p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op .</p> <p>De digit van de geselecteerde zone toont .</p> <p>Deactivering: druk op  of .</p>																						
<b>Functie Pauze</b>	<p>Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld.</p> <p>Tijdens de pauze geven alle digits  aan om te signaleren dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er in geen van de kookzones energie wordt geproduceerd</li> <li>- Alle functies en de timer zijn uitgeschakeld.</li> </ul> <p>Activering: houd bij functionerende kookplaat  gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt.</p> <p>Deactivering: houd  gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt en verplaats de vinger van minimaal naar maximaal over de vermogensbalk die een animatie toont.</p>																						
<b>Functie Oproepen</b>	<p>Deze functie wordt gebruikt om, in geval van een onbedoelde stopzetting, met  de instellingen voor de werking van de kookplaat op te roepen.</p> <p>Druk, om de instellingen te herstellen, bij uitgeschakelde kookplaat binnen 6 seconden op  en vervolgens binnen 6 seconden op . Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.</p> <p>Als de kookplaat is uitgeschakeld en niet binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld, gaan de instellingen van de eerdere functies verloren.</p>																						
<b>Functie Verwarmen</b>	<p>Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:</p> <table border="1" data-bbox="264 871 1042 1174"> <thead> <tr> <th>Vermogensniveau</th> <th>Timer (seconden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> </tbody> </table> <p>Selecteer één van de 4 kookzones en houd op de vermogensbalk de geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. De kookplaat zal een piek bij maximaal vermogen hebben, gedurende een periode die varieert op basis van het eerder ingestelde kookvermogen, en keert dan terug naar de aan het begin ingestelde vermogen.</p>	Vermogensniveau	Timer (seconden)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Niet beschikbaar	Boost	Niet beschikbaar
Vermogensniveau	Timer (seconden)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Niet beschikbaar																						
Boost	Niet beschikbaar																						

<b>Gecombineerde modus (functie "brug")</b>	<p>Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken.</p> <p>Alleen de kookzones links kunnen voor deze functie geselecteerd worden.</p> <p>Activering: druk gelijktijdig op beide toetsenborden links, tot een digitaal symbool  aangeeft en het symbool  wordt verlicht.</p> <p>Gebruik voor de instelling van het vermogen van de in de gecombineerde modus bruikbare zone de vermogensbalk links.</p> <p>In beide kookzones wordt het symbool  verlicht.</p> <p>Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen gebruikt om de functie "brug" te activeren, tot de symbolen verdwijnen.</p> <p>Belangrijk! De kookplaat herkent automatisch de aanwezigheid van een grotere pan die twee kookzones inneemt, maar zal de zones onafhankelijk beheren, tenzij de functie "brug" geactiveerd is.</p>
<b>Functie AUTO</b>	<p>Met deze functie kan de modus AUTO geactiveerd worden waarin de kookplaat en de afzuigkap op gecoördineerde manier functioneren. Als de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt automatisch de verlichting ingeschakeld. De snelheid van de afzuigkap wordt automatisch ingesteld op basis van het hoogste vermogensniveau van de zones van de kookplaat.</p> <p><b>Koppeling Kookplaat-Afzuigkap</b> Druk bij uitgeschakelde kookplaat gelijktijdig op de toetsen "+" en "-": de koppelingsprocedure wordt gestart en zal op het display een animatie tonen.</p> <p><b>OPGELET:</b> verwijz na de activering van de procedure naar de handleiding van de afzuigkap en controleer of de procedure Koppeling K-Link geactiveerd is. De koppelingsprocedure duurt 2 minuten.</p> <p>Druk nogmaals op de toetsen "+" en "-" om te bevestigen.</p> <p><b>Ontkoppeling Kookplaat-Afzuigkap</b> Houd bij uitgeschakelde kookplaat de toets " - " gedurende 2 seconden ingedrukt: de handeling wordt bevestigd door een animatie.</p>

## 9. KOOKTABEL

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

## 10. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN



‘Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie.

Zie illustratie.

Deze functie regelt de afgifte het maximale vermogen van 3700 W tussen kookzone 1 en 2, waardoor de vermogensverdeling wordt geoptimaliseerd en overbelasting van het systeem wordt voorkomen.

Kookplaat op de maximale vermogensstand - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones en vermindert zo no-

dig automatisch het vermogen van een kookzone (de laatste opdracht krijgt de hoogste prioriteit).

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

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 de extra vermogensstand (boost) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd de vermogensstand 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.'

## 11. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

### Welke pannen zijn geschikt?

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

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

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

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

### Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

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

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de referentiepunten die op het oppervlak van de kookplaat zijn aangegeven bedekken en een geschikte minimumdiameter hebben.

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

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Gecombineerd links	190 mm	230 mm
Enkel links	110 mm	190 mm
Midden rechts	110 mm	160 mm
PijlRechts	110 mm	200 mm

### Legge pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

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


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

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

### Nuttige aanwijzingen/ tips Geluiden tijdens de werking

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

## 12. PROBLEEM OPLOSSEN

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

## 13. TECHNISCHE GEGEVENS

	Eenheid	Waarde
Producttype		Geïntegreerde kookplaat



Afmetingen	Breedte	mm	900
	Diepte	mm	410
	Min./max. hoogte	mm	53
Totaal vermogen		W	7400

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	10 kg

## 14. ENERGIE-EFFICIËNTIE VAN DE KOOKPLAAT


Aantal kookzones	4
Aantal combineerbare kookzones	1- Links
Kooktechnologie	Inductie
Afmeting van de combineerbare kookzone	Links 395 x 220 mm
Afmetingen van de kookzone	Midden Ø 160 mm
	Rechts Ø 200 mm
Energieverbruik van de combineerbare kookzone	Links 192 Wh/kg
Energieverbruik van de kookzone	Midden 187 Wh/kg
	Rechts 185 Wh/kg
Elektrisch energieverbruik van de kookplaat (elektrische werking)	188 Wh/kg

## 15. MILIEUASPECTEN

### Afdanken van huishoudelijke apparaten

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

### Afdanken van het verpakkingsmateriaal

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

### Energiebesparing

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

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

## 16. CONFORMITEIT

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

**Referentienormen:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно заземяване.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез

многополюсен превключвател.

- Ако охранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  
Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.

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

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

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

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  
Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате 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 тенджерата или с противопожарно одеяло.

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

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

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

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влиянието от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните ма-

териали далеч от достъпа на деца и животни.

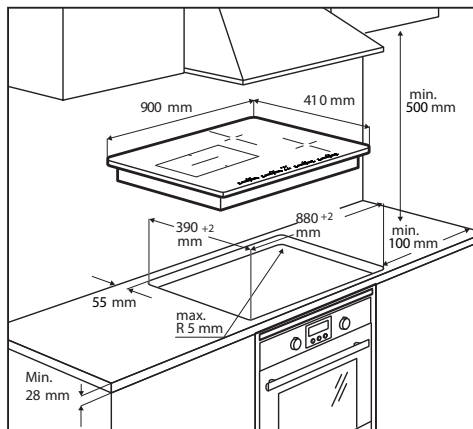
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

## 2. ИНСТАЛИРАНЕ

По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен панел от незапалим материал, за да няма достъп до долната му повърхност. Вижте инструкциите за монтаж.
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Създайте преден отвор от най-малко 28 cm<sup>2</sup> в кухненския блок, който трябва да помещава котлона, за да позволява правилна вентилация на продукта.



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

### Изисквания относно кухненските шкафове

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


## 3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



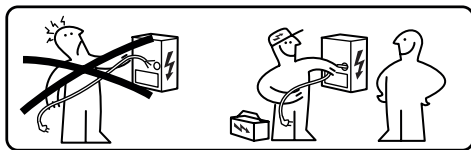
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, доставени от сервиза за резервни части.
- Уредът се доставя с кабел за свързване.
- Ако захранващите кабели са повредени, сменете ги със съответните оригинални. Свържете с Отдел Техническо Обслужване.

**⚠ Внимание!** Не запоявайте никой от кабелите!

N	Сив
	жълт/зелен

## Електрическо свързване



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Плътът вече е настроен за връзка с ЕДНОФАЗНА електрическа връзка, следвайте инструкциите по-долу за всякакви промени.

- 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 mm<sup>2</sup>.
- 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


380V - 415V 2N ~



L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
	жълт/зелен

380V - 415V 2N ~



L1	Кафяв
L2	Черен
N1	Син
N2	Сив
	жълт/зелен

## 4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Никогa не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.

- Изключвайте уреда или изваждайте щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.
- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.
- Не режете и не пригответе 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 центъра за следпродажбен сервиз, посочвайте следната информация:

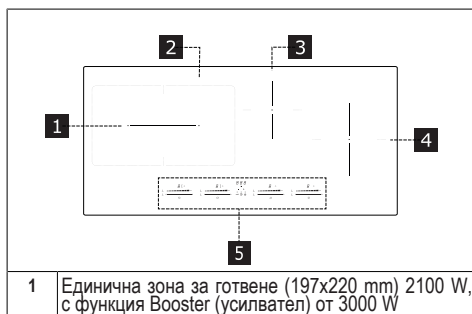
- вид неизправност
- модел на уреда (чл./Код)
- сериен номер (S.N.)

Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена отдолу на уреда.

Ако сте използвали уреда неправилно или монтажът не е извършен от квалифициран електротехник, посещение на техник от центъра за следпродажбен сервиз или от сервиза на търговеца няма да е безплатно дори по време на гаранционния срок.

## 5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готвене на плота





2	Единична зона за готвене (197x220 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 2100 W.
4	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
5	Панел за управление
1 + 2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (395 x 220 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.


5	Символ на функцията “мост”
6	Индикатор за нивото на мощност
7	Символ на функция Топене
8	Бутон на функция Топене
9	Клавиатура за прехвърляне
10	Бутон на функция Блокиране

## ПОКАЗАТЕЛИ

### Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

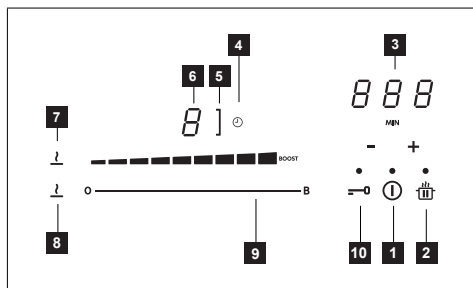
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ .

### Индикатор за остатъчна топлина

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

## 6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ




1	Вкл./Изкл.
2	Бутон на функция Пауза
3	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
4	Символ на таймер



Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на съответната клавиатура за прехвърляне. Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.


Възможно е също така да се активират зоните за готвене, просто чрез поставяне на тенджерата върху зоната за готвене. Плътът за готвене автоматично разпознава наличието и размерите на тенджерата и в следствие активира необходимите зони 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.



- Свържете плота за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифрите се изключат отново, натиснете и задръжте натиснати  и  за 4 секунди, докато клавиатурите за превъртане вляво светнат.
- Натиснете и задръжте едновременно натиснати за 4 секунди двете клавиатури за превъртане отляво, докато 3-те цифри за управление покажат “CF6”.

- Натиснете,  докато се появи "PNA".
- Натиснете последната клавиатура отляво, за да изберете правилната настройка.












Виж следната таблица за спецификациите:












0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Стойност на клавиатурата за прехвърляне	KW	Забележки

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснати  и .

## 8. ФУНКЦИИ

	
<b>Блокиране</b>	<p>Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене.</p> <p>За да активирате: натиснете .</p> <p>За деактивирате: натиснете .</p>
<b>Заклучване за деца</b>	<p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда</p> <p>За да активирате: натиснете  и  едновременно отпуснете и натиснете отново .</p> <p>Всички знаци показват .</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> <p>За деактивирате: натиснете едновременно  и  отпуснете и натиснете отново .</p> <p>Всички цифри, които показват  изчезват.</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p>
<b>Усилване на мощността</b>	<p>Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател) на клавиатурата за прехвърляне. Съответният знак показва .</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на клавиатурата за прехвърляне.</p>

<p><b>Таймер за зоните за готвене</b></p>	<p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.</p> <p>Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене и изберете една от 4-те зони за готвене, след което натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Символът  на зоната за готвене се осветлява. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").</p>
<p><b>Таймер (общ)</b></p>	<p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене, след това натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").</p>
<p><b>Функция Топене</b></p>	<p>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .</p> <p>Знакът на избраната зона показва .</p> <p>За деактивирате: натиснете  или натиснете .</p>
<p><b>Функция Пауза</b></p>	<p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции.</p> <p>По време на паузата, всички цифри показват , за да сигнализират, че:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене</li> <li>- Всички функции и таймерът са деактивирани.</li> </ul> <p>За активирате: при работещ плот за готвене натиснете и задръжте  за поне 1 секунда.</p> <p>За да изключите: Натиснете и задръжте натиснат  за поне 1 секунда и плъзнете пръста си от минимум до максимум по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.</p>
<p><b>Функции на Извикване</b></p>	<p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване, използвайки бутон .</p> <p>При изключен плот за готвене, за да възстановите настройките, натиснете  в рамките на 6 секунди, след което натиснете  в рамките на 6 секунди. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.</p> <p>Когато плотът за готвене е изключен, ако не се включи отново в рамките на 6 секунди, се губят предишните настройки на функциите.</p>

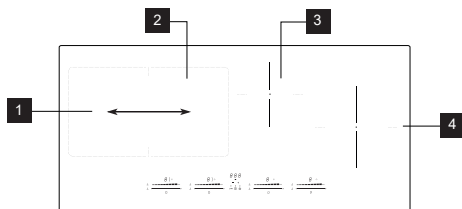
Функция Нагряване	Тази функция се използва за загряване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:	
	<b>Ниво на мощност</b>	<b>Таймер (секунди)</b>
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Не е налично
	Boost (усилвател)	Не е налично
	Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте натиснатата за 3 секунди избраната стойност (1 до 8) на клавиатурата за прехвърляне. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се върне към стойността, зададена в началото.	
Комбиниран режим (функция "мост")	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво.	
	За да активирате: натиснете едновременно двете клавиатури отляво, докато една цифра показва <b>P</b> и символът <b>]</b> светне.	
	За да настроите мощността на използваемата зона в комбиниран режим, използвайте последната клавиатура за превъртане в ляво.	
	И в двете зони на готвене символът <b>]</b> светва.	
	За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията "мост", докато символите изчезнат.	
	Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемащ две зони за готвене, но ще управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост".	
Функция АУТО	Тази функция позволява да се активира режим АУТО, в който Плотът за готвене и Аспираторът работят координирано. При включване на Плата за готвене автоматично ще се включат Светлините. Скоростта на вентилатора ще бъде зададена автоматично, като се използва най-високото ниво, налично в зоните на готвене.	
	<b>Свързване Плот-Аспиратор</b>	
	Когато плотът за готвене е изключен, натиснете едновременно бутоните "+" и "-" и процедурата за свързване ще се активира, като визуализира анимация на дисплея. <b>ВНИМАНИЕ:</b> след като е активирана процедурата, консултирайте ръководството на аспиратора и проверете дали е активирана процедурата за Свързване K-Link. Процедурата за свързване продължава 2 минути. Натиснете отново бутоните "+" и "-" за потвърждение.	
	<b>Изключване на връзката Плот за готвене-Аспиратор</b> Когато плотът за готвене е изключен, задръжте натиснат бутона "-" за 2 секунди, като всичко това се потвърждава от анимация.	

## 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 пържено	Ръоци (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържено, пържено във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържено 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 необходимо (последната команда има най-висок приоритет).

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

Пример:


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

## 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 магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

### Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене.

За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на съда за готвене (мм)	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво	190 mm	230 mm
Единична ляво	110 mm	190 mm
Централна дясно	110 mm	160 mm
Дясно	110 mm	200 mm

## Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плътът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане

твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота.

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.


Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

## Съвети

### Шумове по време на готвене

Когато зоната за готвене е активна, е възможно да издава кратки шумове. Това е характерно за всички зони за готвене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готвене. Ако е силен и дразнеш, може да се замени съдът.

## 12. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджерата, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджерата. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджерата. Не затопляйте празни тенджери.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджерата. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджерата. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.

E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
U400	Прекомерно напрежение, дължащо се на грешна електрическа връзка.		Изключете плота от захранването. Свържете отново плота за готвене съгласно предоставената схема. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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	mm	900
	Дълбочина	mm	410
	Мин./макс. височина	mm	53
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	10 kg

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ


Брой на зоните за готвене	4
Брой зони за готвене, които могат да бъдат комбинирани	1- лява
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Размери на зона за готвене, подлежаща на комбиниране	Лява 395 x 220 mm
Размери на зона за готвене	Централна Ø 160 mm
	Дясна Ø 200 mm
Консумация на енергия на зона за готвене, която може да се комбинира	Лява 192 Wh/kg
Консумация на енергия на зона за готвене	Централна 187 Wh/kg
	Дясна 185 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	188 Wh/kg

## 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 опаковъчните материали

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

### Пестене на енергия

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

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходимо.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.

- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

## 16. СЪОТВЕТСТВИЕ

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

"Техническите данни са посочени върху табелката с данни, която е поставена отдолу на уреда."



# 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym

celu wyłącznika wielobiegunowego.

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

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

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

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

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

ustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

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

nagrzewać.

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

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

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

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

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

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

no być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).

- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

## 2. INSTALACJA

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

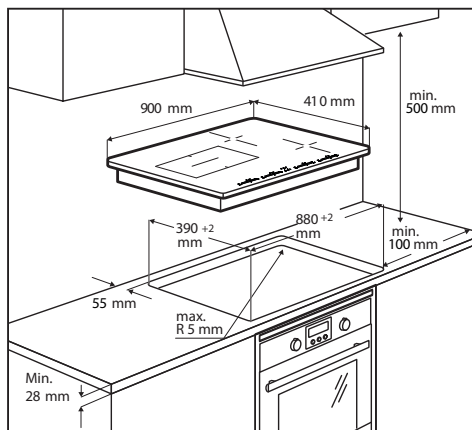
- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ powietrza. Patrz: instrukcja montażu.
- Spodnia część urządzenia może się stać bardzo gorąca. Jeśli urządzenie jest instalowane nad szufladami, należy zamontować pod urządzeniem ognioodporny panel oddzielający, uniemożliwiający dostęp do jego dolnej części. Patrz: instrukcja montażu.
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Wykonać przedni otwór o wielkości co najmniej 28 cm<sup>2</sup> w bloku kuchennym, w którym będzie się znajdowała płyta kuchenna, aby umożliwić właściwą wentylację produktu.

### Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, konieczne jest ściśle stosowanie się do wytycznych i norm dotyczących instalacji niskiego napięcia oraz przepisów przeciwpożarowych.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (z plastiku i drewna fornirowanego) muszą być nakładane za pomocą klejów odpornych na wysoką temperaturę (min. 85 °C): użyć nie-

odpowiednich materiałów i klejów może powodować odkształcanie lub odrywanie komponentów.

- Dozwolony jest montaż profili z litego drewna wokół blatu roboczego za urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



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

## 3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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

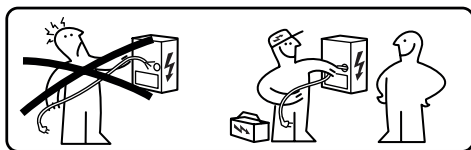
- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci

zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.

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

**Uwaga!** Kable nie należy ze sobą zgrzewać!

### Połączenie elektryczne



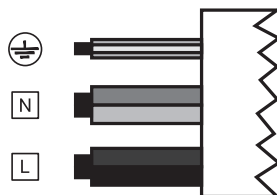
**OSTRZEŻENIE:** Płyta jest już ustawiona do połączenia elektrycznego JEDNOFAZOWEGO, w przypadku ewentualnych zmian należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y” z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii 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

380V - 415V 2N ~



L1	Braźowy
L2	Czarny
N1	Niebieski
N2	Szary
	Żółto-Zielony

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

### Konserwacja i naprawy

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

W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwią-

zywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

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

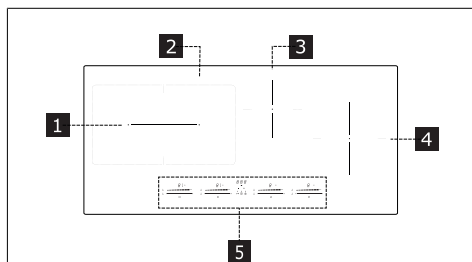
- rodzaj usterki
- model urządzenia (Art./Kod)
- numer seryjny (S.N.)

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

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

## 5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania



1	Pojedyncza strefa grzewcza (197x220 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (197x220 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 2100 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
1 + 2	Kombinowana strefa grzewcza (395 x 220 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

## WSKAŹNIKI

### Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

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

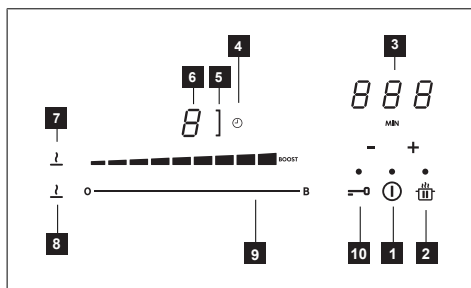
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

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

### Wskaźnik pozostałego ciepła

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

## 6. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Pauzy
3	Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania
4	Symbol timer
5	Symbol funkcji „połączenie”
6	Wskaźnik poziomu mocy
7	Symbol funkcji Rozpuszczania
8	Przycisk funkcji Rozpuszczania
9	Klawiatura
10	Przycisk funkcji Blokady

Strefy grzewcze można uaktywnić wciśnięciem odpowiednią przesuwaną klawiaturę. Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Strefy gotowania można również aktywować, zwyczajnie ustawiając na nich garnki. Płyta kuchenna automatycznie

rozpoznaje jego obecność i wielkość, a następnie aktywuje daną strefę grzewczą.

## 7. OGRANICZENIE MOCY

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

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

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Jak tylko przyciski cyfrowe wyłączą się, wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy **←0** i **⏏**, dopóki nie zaświecą się przesuwane klawiatury z lewej strony.

- Równocześnie wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przesuwane klawiatury po lewej stronie, dopóki 3 przyciski cyfrowe sterowania nie wskażą „CF6”.
- Wcisnąć **⏏**, dopóki nie pojawi się „PHA”.
- Wcisnąć ostatnią klawiaturę po lewej stronie, aby wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

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





















Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski **←0** i **⏏**.

## 8. FUNKCJE

The diagram illustrates the control panel interface. On the left, there is a digital display showing '8 | ⓘ'. Below it is a power level bar with a gradient from light to dark, labeled 'BOOST' at the right end. To the right of the bar is a horizontal line with '0' at the start and 'B' at the end. Below the bar is a square button with a 'C' symbol. On the right side, there is a numeric keypad with '888' displayed. Below the display is a 'MIN' label, followed by '-' and '+' buttons. Below these are three dots, and then three buttons: '←0', 'ⓘ', and '⏏'.

<b>Blokada</b>	Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia.
	Aby aktywować: wcisnąć <b>←0</b> .
	Aby dezaktywować: wcisnąć <b>←0</b> .



<b>Bezpieczeństwo dzieci</b>	<p>Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia</p> <p>Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć  i , puścić i ponownie wcisnąć .</p> <p>Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują .</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p> <p>Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć  i , puścić i ponownie wcisnąć .</p> <p>Znikną wszystkie przyciski cyfrowe wskazujące .</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p>
<b>Funkcja podwyższonej mocy</b>	<p>Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut.</p> <p>Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” na przesuwanej klawiaturze. Dany przycisk cyfrowy wskazuje .</p> <p>Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze.</p>
<b>Timer stref grzewczych</b>	<p>Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą i wybrać jedną z 4 stref grzewczych, następnie wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić timer. Podświetli się symbol  strefy grzewczej. Pojedynczo wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie.</p> <p>Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+” i „-” i wyresetować za pomocą „-”).</p>
<b>Timer (ogólny)</b>	<p>Timer z alarmem do ogólnego użytku.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą, następnie wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić timer. Pojedynczo wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie.</p> <p>Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+” i „-” i wyresetować za pomocą „-”).</p>
<b>Funkcja Rozpuszczania</b>	<p>Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć .</p> <p>Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje .</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć  lub wcisnąć .</p>
<b>Funkcja Pauzy</b>	<p>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje.</p> <p>Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia</li> <li>- Wszystkie funkcje i timer są wyłączone.</li> </ul> <p>Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę .</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę , przesunąć palec od minimum do maksimum wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.</p>
<b>Funkcja Przywracania</b>	<p>Funkcja ta jest używana do otwierania ustawień roboczych działania płyty kuchennej w przypadku niezamierzonego wyłączenia za pomocą .</p> <p>Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, aby przywrócić ustawienia należy w ciągu 6 sekund wcisnąć , następnie w ciągu 6 sekund wcisnąć . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.</p> <p>Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia poprzednich funkcji zostaną utracone.</p>

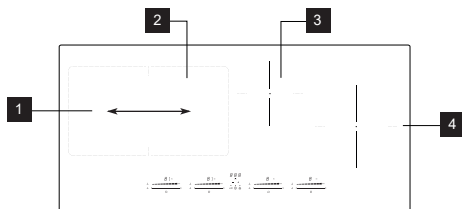
Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Timer (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table>	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Niedostępne	Boost	Niedostępne
	Poziom mocy	Timer (sekundy)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
8	192																						
9	Niedostępne																						
Boost	Niedostępne																						
Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na przesuwanej klawiaturze. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku.																							
Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefami grzewczymi, które można wybrać do tej funkcji, są strefy znajdujące się po lewej stronie.																							
Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć obydwie klawiatury po lewej stronie, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy <b>7</b> i nie zaświeci się symbol <b>1</b> .																							
Aby ustawić moc strefy możliwej do użycia w trybie kombinowanym, należy użyć ostatniej przesuwanej klawiatury po lewej stronie.																							
W obu strefach grzewczych podświetla się symbol <b>1</b> .																							
Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji „połączenie”, dopóki symbole nie znikną.																							
Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.																							
Funkcja AUTO	Funkcja ta pozwala na uaktywnienie trybu AUTOMATYCZNEGO, w którym Płyta i Okap działają w sposób skoordynowany. Po włączeniu Płyty, automatycznie włączy się Oświetlenie. Prędkość okapu zostanie ustawiona automatycznie za pomocą najwyższego poziomu mocy w strefach płyty kuchennej.																						
	<b>Parowanie Płyta-Okap</b> Gdy płyta jest wyłączona, jednocześnie wcisnąć przyciski „+” i „-”, procedura parowania uaktywni się i na wyświetlaczu pojawi się animacja.																						
	<b>OSTRZEŻENIE:</b> po uruchomieniu procedury należy zapoznać się z instrukcją obsługi okapu i sprawdzić, czy procedura Parowania K-Link została uaktywniona. Procedura parowania trwa 2 minuty. Ponownie wcisnąć przyciski „+” i „-”, aby potwierdzić.																						
	<b>Usuwanie parowania Płyty-Okapu</b> Gdy płyta jest wyłączona, wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „-”, wszystko zostanie potwierdzone animacją.																						

## 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, kielbasa

8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
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, optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

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

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

Na przykład:


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

## 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 dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprzodzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

### Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Kombinowana lewa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa	110 mm	190 mm
Środkowa prawa	110 mm	160 mm
Prawa	110 mm	200 mm

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

## Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie


Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patełni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej.

## Porady/wskazówki

### Hałas w trakcie pracy

Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Oдносна 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	Oдносна 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	Oдносна strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

U400	Przełączenie wynikające z błędnego połączenia elektrycznego	Odlączyć płytę kuchenną od zasilania. Ponownie podłączyć płytę grzewczą zgodnie z załączonym schematem. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Odlączyć 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	900
	Głębokość	mm	410
	Wysokość min./maks.	mm	53
Moc całkowita		W	7400


Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	10 kg

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ

Liczba stref grzewczych	4
Liczba stref grzewczych możliwych do połączenia	1- Lewa
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy grzewczej możliwej do połączenia	Lewa 395 x 220 mm
Wymiary strefy grzewczej	Środkowa Ø 160 mm
	Prawa Ø 200 mm
Zużycie energii w strefie grzewczej możliwej do połączenia	Lewa 192 Wh/kg
Zużycie energii na strefę grzewczą	Środkowa 187 Wh/kg
	Prawa 185 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	188 Wh/kg

## 15. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

### Usuwanie sprzętu AGD


Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi

odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby po-

wstać 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.

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu.”

### **Usuwanie materiałów opakowaniowych**

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

### **Energooszczędność**

Stosowanie się do poniższych porad umożliwi oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania.

## **16. ZGODNOŚĆ**

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

**Zgodność z normami:**


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

## 1. INFORMACIJE O VARNOSTI


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

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


Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika

pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

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

 **OPOZORILO:** Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

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

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

- Otroci ne smejo čistiti in vzdr-

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

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

V nobenem primeru se ne dotikajte porov.

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

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

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.

- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z 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 zadržite s pokrovko ali protipožarno odejo.

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

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

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

- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih ži-



- vali.
- Prepričajte se, da je naprava priklopljena neposredno v električno vtičnico.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Naprave nikoli ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vna-me.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko poškodujete.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji poškodujejo.

## 2. NAMESTITEV

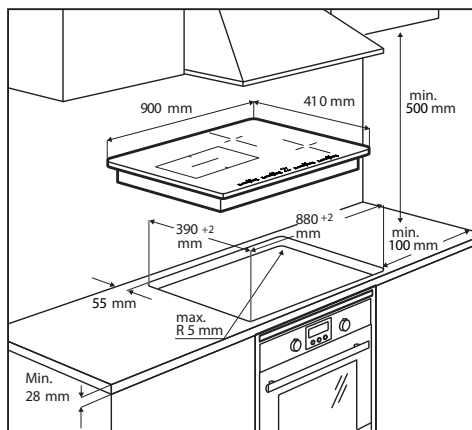
Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila.
- Prepričajte se, da je pod kuhalno ploščo dovolj prostora za kroženje zraka. Glejte navodila za montažo.

- Dno naprave se lahko zelo segreje. Če napravo namestite nad predali, pod njo namestite ločilno ploščo s toplotno zaščito, da preprečite dostop do dna. Glejte navodila za montažo.
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.
- V kuhinjskem bloku ustvarite sprednjo odprtino, velikost najmanj 28 cm<sup>2</sup>, za kuhalno ploščo, ki omogoča ustrezno prezračevanje izdelka.

### Zahteve za kuhinjsko enoto

- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede nizkonapetostne napeljave in predpise glede protipožarne zaščite.
- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (iz plastike in furniranega lesa) nanesti s toplotno odpornimi lepili (najmanj 85 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacijo ali odstopanje sestavnih delov.
- Dovoljena je uporaba profilov iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo, če so najmanjše razdalje vedno skladne z navodili, podanimi v načrtih za namestitvev.



- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.

- Če pod kuhhalno ploščo ni pečice, pod napravo namestite ločilno ploščo, kot je prikazano v navodilih za montažo.

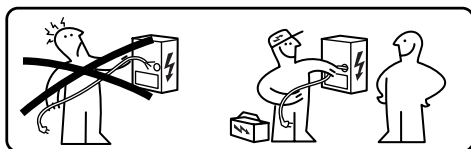
### 3. PRIKLOP NA ELEKTRIKO

**⚠ OPOZORILO:** Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično oseba.

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

**⚠ Pozor!** Kablov ne varite!

#### Priključitev na električno omrežje



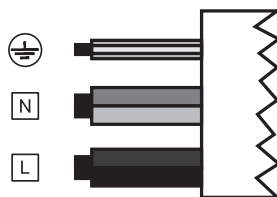
**⚠ OPOZORILO:** Kuhhalna ploščica je že nastavljena za ENOFAZNO električno povezavo, za vse spremembe upoštevajte spodnja navodila.

- Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično oseba.

- Ta naprava ima priključek tipa »Y« s kablom tipa H05V2V2-F. Min. presek prevodnikov: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinj-skega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi predpisi za omrežno napetost, ki so veljavni na nacionalni ravni).

#### Shema za priključitev

220V - 240V 1N ~



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


380V - 415V 2N ~



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

380V - 415V 2N ~



L1	Rjava
L2	Črna
N1	Modra
N2	Siva
	Rumena/zelena

## 4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, klorovodikove kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko kuhhalno ploščo poškodovali ali na njej pustili sledi.
- Ne zaužijte morebitnih ostankov hrane, ki so padli s plošče in delovnih oziroma okrasnih elementov kuhhalne plošče ali so se na njih nabrali.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem napravo vedno ugasnite ali izključite iz napajalnega omrežja.
- Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Veliko težje je odstraniti sledi strjene ali zažgane umazanije.
- Za odstranjevanje umazanije uporabite mehko krpo ali gobico s primernim čistilnim sredstvom. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih čistilnih sredstev. Priporočamo uporabo nevtrálnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sledi strjene umazanije, na primer prevreto mleko, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhhalna ploščá še topla. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih strgal.

- Odstranite ostanke živil z visoko vsebnostjo sladkorja, na primer marmeládo, ki se je prelila med kuhanjem, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhhalna ploščá še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Odstranite morebitne ostanke stopljene plastike s strgalom, primernim za steklokeramične površine, ko je kuhhalna ploščá še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Ko se kuhhalna ploščá ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. raztopine kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z moko krpo.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na kuhhalni plošči in pazite, da nanjo ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.
- Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav.

### Vzdrževanje in popravila

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

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

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

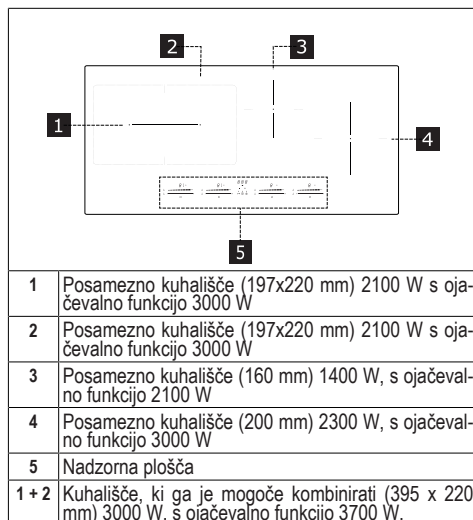
- vrsta okvare
- model naprave (Izd. / Koda)
- serijska številka (S.ŠT.)

Te informacije so na podatkovni ploščici. Podatkovna ploščica je na dnu naprave.

V primeru neustrezne uporabe ali kadar namestitve ni izvedel pooblaščen servis, se lahko obisk tehnika servisne službe ali trgovine zaračuna tudi v obdobju veljavnosti garancije.

## 5. OPIS IZDELKA

Opis kuhalne plošče



## KONTROLNE LUČKE

### Zaznavanje prisotnosti lonca

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

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

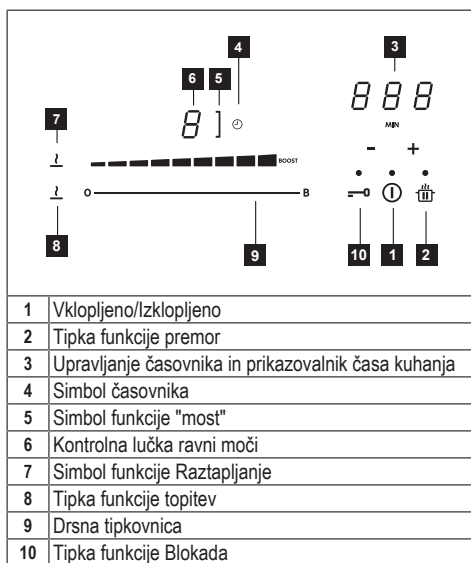
Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol

### Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka odpadne toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhališča še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhališče povzroči ope-

kline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše **H**.

## 6. NADZORNA PLOŠČA



Kuhališča lahko aktivirate s pritiskom na ustrezno drsno tipkovnico. Indikator zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Kuhalna polja je mogoče aktivirati tudi tako, da na kuhalno ploščo postavite ponev. Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost in velikost posode ter posledično aktivira potrebna kuhališča.

## 7. OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhališč 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 opisane mu postopku.

- Priključite kuhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).

- Vsi indikatorji zasvetijo za nekaj sekund.
- Takoj, ko se indikatorji spet ugasnejo, pritisnite in držite in 4 sekunde, dokler se ne zasvetijo drsne tipkovnice na levi strani.
- Pritisnite in držite obe drsni tipkovnici hkrati na levi strani 4 sekunde, dokler ne 3 ukazni indikatorji označijo »CF6«.
- Pritisnite dokler se ne prikaže »PHA«.
- Pritisnite zadnjo tipkovnico na levi strani, da izberete pravilno nastavitvev.












Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:


Vrednost na drsni tipkovnici	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitvev
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeni in .

## 8. FUNKCIJE

<b>Blokada</b>	<p>Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče.</p> <p>Za vklop: pritisnite .</p> <p>Za izklop: pritisnite .</p>
<b>Varovalo za otroke</b>	<p>Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave</p> <p>Vklop: pritisnite hkrati  in , spustite in znova pritisnite .</p> <p>Vsi indikatorji prikazujejo .</p> <p>Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p> <p>Za izklop: hkrati pritisnite  in , spustite in znova pritisnite .</p> <p>Vsi indikatorji, ki označujejo  izginejo.</p> <p>Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p>
<b>Ojačevalna funkcija</b>	<p>Vsako kuhališče lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.</p> <p>Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in na drsni tipkovnici izberite tipko »Boost«. Na ustreznem indikatorju se prikaže .</p> <p>Za deaktiviranje: na drsni tipkovnici izberite eno od drugih možnih vrednosti.</p>

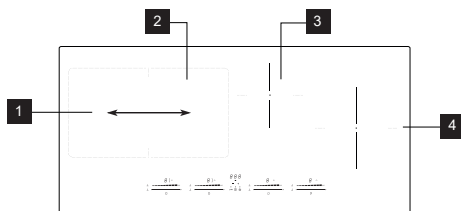
Časovnik kuhališč	<p>Časovnik omogoča, da določeno kuhališče izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhališča lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.</p> <p>Za vklop: vklopite kuhhalno ploščo in izberite eno od 4 kuhališč, nato pritisnite "+" in "-", da nastavite časovnik. Simbol  kuhališča zasveti. Pritisnite "+" in "-" posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslonu v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje.</p> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar.</p> <p>Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite "+" in "-" in izničite s "-").</p>																						
Časovnik (splošni)	<p>Časovnik z alarmom za splošno uporabo.</p> <p>Za vklop: vklopite kuhhalno ploščo, nato pritisnite "+" in "-" da nastavite časovnik. Pritisnite "+" in "-" posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslonu v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje.</p> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar.</p> <p>Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite "+" in "-" in izničite s "-").</p>																						
Funkcija topitev	<p>Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite .</p> <p>Indikator izbranega kuhališča prikazuje .</p> <p>Za izklop: pritisnite  ali pritisnite .</p>																						
Funkcija premor	<p>Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhlalniku in z naravnanjem na ničlo vseh funkcij.</p> <p>Med premorom vsi indikatorji označujejo , da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nobeno kuhališče ne proizvaja energije</li> <li>- Vse funkcije in časovnik so izključeni.</li> </ul> <p>Za aktiviranje: ko je kuhhalna plošča prižgana pritisnite in držite  vsaj 1 sekundo.</p> <p>Za izklop: pritisnite in držite  vsaj 1 sekundo in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo.</p>																						
Funkcija Vpoklic	<p>Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhhalne plošče v primeru nenamerne ustavitve pri uporabi .</p> <p>Ko je kuhhalna plošča izklopljena, za nastavitve pritisnite  v največ 6 sekundah, nato pritisnite  v največ 6 sekundah. Za potrditev postopka se oglasijo piski.</p> <p>Ko je kuhhalna plošča izklopljena, če jo ne vklopimo znova v 6 sekundah, zgubimo nastavitve prejšnjih funkcij.</p>																						
Funkcija segrevanje	<p>Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhališče največjo moč, je odvisen od končne nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:</p> <table border="1" data-bbox="266 1042 826 1337"> <thead> <tr> <th>Raven moči</th> <th>Časovnik (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ni na voljo</td></tr> <tr><td>Ojačevanje</td><td>Ni na voljo</td></tr> </tbody> </table> <p>Izberite eno od 4 kuhališč in za 3 sekunde držite pritisnjeno izbrano vrednost (od 1 do 8) na drsni tipkovnici. Kuhhalna plošča bo imela največjo moč v določenem časovnem obdobju, ki se razlikuje glede na predhodno nastavljeno moč kuhanja, nato pa se vrne na vrednost, nastavljeno na začetku.</p>	Raven moči	Časovnik (sekunde)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ni na voljo	Ojačevanje	Ni na voljo
Raven moči	Časovnik (sekunde)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ni na voljo																						
Ojačevanje	Ni na voljo																						

Kombinirani način (funkcija »most«)	Ta funkcija vam omogoča povezavo med 2 kuhališčima, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhališče. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom. Za to funkcijo lahko uporabite izključno kuhališča na levi.
	Za aktiviranje: Hkrati pritisnite obe tipkovnici na levi, dokler se ne pokaže indikator  in simbol ] zasveti. Za nastavitev moči uporabnega območja v kombiniranem načinu uporabite zadnjo tipko za pomikanje na levi. Na obeh kuhališčih bo simbol ] zasvetil.
	Za deaktiviranje: hkrati pritisnite tipke, s katerimi aktivirate funkcijo "most", dokler ne simboli izginejo.
	Pomembno! Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost večjega lonca, ki zaseda dve kuhališči, vendar bo z s kuhališči plošča upravljala neodvisno, razen če je aktivirana funkcija "most".
Funkcija SAMODEJNO	Ta funkcija omogoča vklop načina SAMODEJNO, v katerem kuhalna plošča in napa delujeta usklajeno. Pri avtomatskem vklopu plošče se prižgejo luči. Hitrost nape bo samodejno nastavljena z uporabo najvišje stopnje moči na območjih kuhalne plošče.
	<b>Spajanje nape in kuhalne plošče</b> Ko je plošča izključena, hkrati pritisnite tipki "+" in "-" in postopek seznanjanja se bo aktiviral s prikazom animacije na zaslonu. <b>POZOR:</b> ko vklopite postopek, v priročniku za napo preverite, ali ste vklopili postopek spajanja K-Link. Postopek seznanjanja traja 2 minuti. Za potrditev znova pritisnite tipki "+" in "-".
	<b>Kako ločimo ploščo od nape</b> Ko je plošča izključena, držite tipko "-" 2 sekundi, kar potrjuje animacija.

## 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	Rosti (krompirjevi polpeti), omelete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vrejte 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 kuhlama mestoma 1 in 2, pri tem pa optimizira porazdelitev moči in preprečuje preobremenitev sistema. Kuhalna plošča pri največji ravni moči – funkcija porazdeli moč kuhlanim mestom in po potrebi samodejno zmanjša moč enega od kuhlalih mest (zadnji ukaz prejme najvišjo prioriteto).

Kuhalna plošča z omejevanjem moči – funkcija porazdeli moč kuhlanim mestom, pri tem pa prepreči nastavitev moči enega kuhlalnega mesta, ki bi presegla omejitve (za povečanje moči določene-

ga kuhalnega mesta je treba ročno zmanjšati raven moči, ki je bila nastavljena za drugo mesto).

Primer:


če za kuhhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhhalno 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 kuhhalnih ploščah:

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

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol  (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

### Kako uporabljati lonce?

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhhalni plošči, in imeti ustrezní najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	maks. Ø (priporočen)
Levo kombinirano	190 mm	230 mm
Posamezno levo	110 mm	190 mm
Osrednje desno	110 mm	160 mm
Desno	110 mm	200 mm

### Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom

Na kuhhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponvev ali loncev/ponvev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhališča, če je temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhhalna plošča poškodujejo.


V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

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

### Nasveti/priporočila Hrup med delovanjem

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

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
	Kuhhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznana je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.



E2	Ustrezno kuhališče se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklo-keramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne grejte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhališče se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhavno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	kuhališče se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunanaj območja.	Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhališča 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 kuhališče se izklopi.	Senzor za temperaturo kahalne plošče je blokiran. Po zagonu kahalne plošče ni zaznati zadostne spremembe temperature.	Ugasnite kuhavno ploščo in jo ponovno prižgite, po tem, ko se bo ohladila. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
U400	Prenapetost zaradi napačne električne povezave.		Kuhavno ploščo odklopite z napajanja. Ponovno povežite kuhavno ploščo glede na priloženo shemo. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Kuhavno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhavno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

## 13. TEHNIČNI PODATKI

		Enota	Vrednost
Vrsta izdelka			Vgrajena kuhalna plošča
Mere	Širina	mm	900
	Globina	mm	410
	Višina najm./najv	mm	53
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	10 kg


## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST KUHALNE PLOŠČE

Število kuhališč	4
Število kuhališč, ki jih je mogoče kombinirati	1 – Levo

Kuhalna tehnologija	Indukcijska
Mere kombiniranega kuhališča	Levo: 395 x 220 mm
Mere kuhališča	Osrednje Ø 160 mm
	Desno Ø 200 mm
Poraba energije kombiniranih kuhališč	Levo 192 Wh/kg
Poraba energije na kuhališče	Osrednje 187 Wh/kg
	Desno 185 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (električno delovanje)	188 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  je mogoče reciklirati. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

### Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhavno 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 predpisi:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS.

»Tehnični podatki so navedeni na podatkovni ploščici na dnu izdelka.«


## 1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

-  Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitatite odlomak **ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE**.

bela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.


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

 **UPOZORENJE:** Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.


- Upotrebjavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s

Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja ka-

uređajem.

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

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

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

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

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

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

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

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

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

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

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

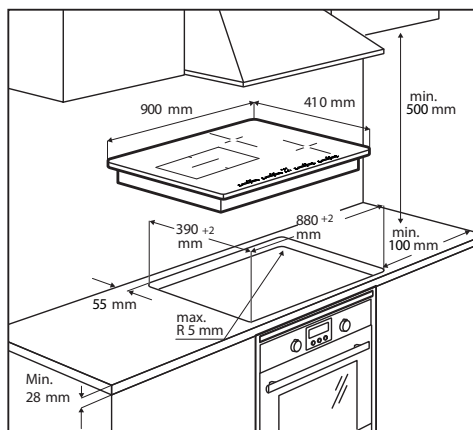
- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Pobrinite se da je uređaj priključen izravno na električnu mrežu.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.
- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo.
- Provjerite da je prostor oko ploče za kuhanje dovoljno velik za cirkuliranje zraka. Proučite upute za montažu.
- Dno uređaja može se jako zagrijati. Ako se uređaj postavlja iznad ormarića, pobrinite se da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu uređaja. Proučite upute za montažu.
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Na kuhinjskom bloku napravite prednji otvor od najmanje 28 cm<sup>2</sup> u koji se mora postaviti ploča za kuhanje kako bi se omogućila ispravna ventilacija uređaja.

### Zahtjevi za kuhinjski blok

- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, valja se strogo pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelove (od plastike i furniranog drva) treba postaviti ljepljivom otpornim na toplinu (min. 85 °C): upotreba neprikladnih materijala i ljepljiva može uzrokovati deformaciju ili odvajanje dijelova.
- Ako se poštuju minimalne udaljenosti navedene na crtežima za ugradnju, dopuštena je uporaba profila od masivnog drva oko radne ploče iza uređaja.

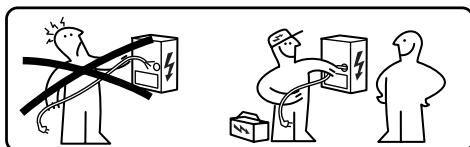
## 2. INSTALIRANJE

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



**⚠ Pozor!** Nemojte zavarivati kabele!

### Električno priključivanje



**⚠ UPOZORENJE:** Ploča za kuhanje već je postavljena za JEDNOFAZNI električni priključak, slijedite upute u nastavku za sve promjene.

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

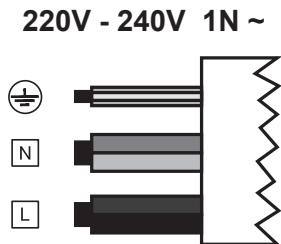
## 3. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

**⚠ UPOZORENJE:** Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Prije izvođenja priključaka provjerite da je nazivni napon uređaja naveden na identifikacijskoj pločici u skladu s naponom električne mreže. Identifikacijska pločica nalazi se na donjoj strani ploče za kuhanje.
- Pridržavajte se sheme spoja (koja se nalazi na donjoj strani ploče za kuhanje).
- Upotrebjavajte 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.

- Električne priključke mora izvesti specijalizirani tehničar.
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y" s kabelom tipa H05V2V2-F. Min. presjek vodiča: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- 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




L	Crna
L	Smeđa
N	Plava
N	Siva

	Žuta/zelena
---	-------------


**380V - 415V 2N ~**



L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
	Žuta/zelena

**380V - 415V 2N ~**



L1	Smeđa
L2	Crna
N1	Plava
N2	Siva
	Žuta/zelena

## 4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgubiti 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:

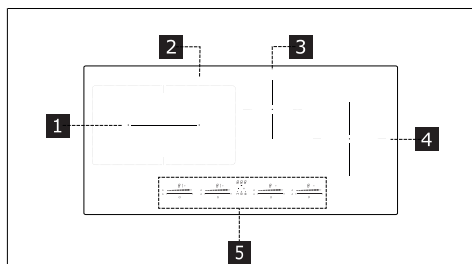
- vrsta kvara
- model uređaja (Art./Šif.)
- serijski broj (S.Br.)

Ti se podatci nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

U slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja ili ako je uređaj postavljen bez pridržavanja uputa za montažu, možda će biti potrebno platiti posjet tehničara servisne službe ili zastupnika i u razdoblju valjanosti jamstva.

## 5. OPIS PROIZVODA

Izgled površine za kuhanje



1	Pojedinačna zona za kuhanje (197 x 220 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (197 x 220 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (160 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 2100 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W
5	Kontrolna ploča
1 + 2	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (395 x 220 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.

## POKAZATELJI

### Prepoznavanje prisutnosti lonca

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

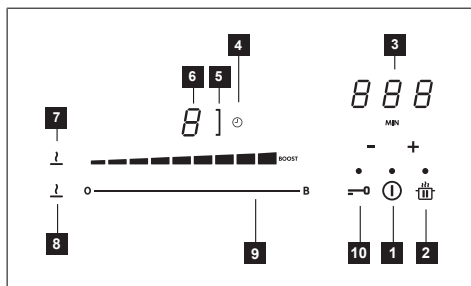
Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

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

### Indikator preostale topline

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

## 6. KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Tipka za funkciju Pauza
3	Kontrola mjerača vremena i indikator vremena kuhanja
4	Simbol mjerača vremena
5	Simbol funkcije "most"
6	Indikator stupnja snage
7	Simbol funkcije Otapanje
8	Tipka za funkciju Otapanje
9	Tipkovnica za pomicanje
10	Tipka za funkciju Blokiranje

Zone za kuhanje mogu se aktivirati pritiskom na odgovarajuću kliznu tipkovnicu. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Također je moguće aktivirati zone za kuhanje jednostavnim postavljanjem posude na zonu za kuhanje. Ploča za kuhanje






automatski prepoznaje prisutnost i veličinu posude te tako aktivira potrebna područja za kuhanje.

## 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 ① ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Svi će znakovi zasvijetliti na nekoliko sekundi.

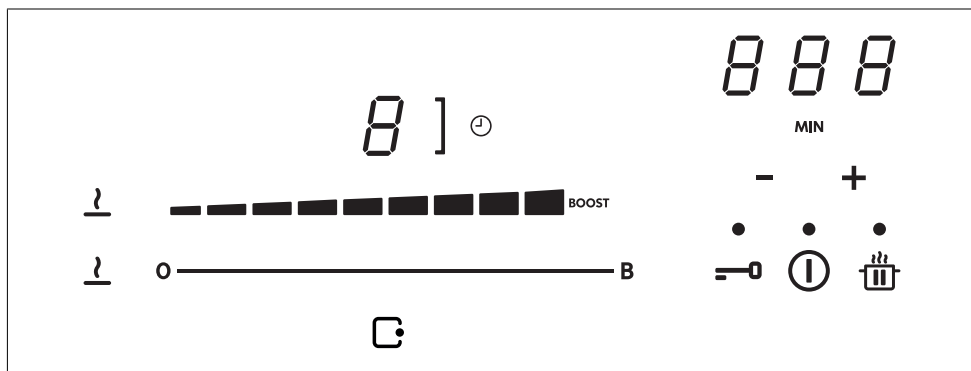
- Čim se znamenke opet ugase, pritisnite i držite 4 sekunde pritisnute  i  dok ne zasvijetle lijeve klizne tipkovnice.
- Pritisnite i istovremeno držite obje tipkovnice za pomicanje s lijeve strane tijekom 4 sekunde, dok 3 naredbene znamenke ne pokažu "CF6".
- Pritisnite  dok se ne prikaže "PHA".
- Pritisnite zadnju tipkovnicu slijeva da biste odabrali ispravnu postavku.



Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:





















Vrijednost na kliznoj tipkovnici	KW	Napomene
0	7,4	Standardna početna postavka
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite pritiskom i držanjem pritisnutim  i .

## 8. FUNKCIJE



Blokiranje	Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje.
	Za aktiviranje: pritisnite  .
	Za deaktiviranje: pritisnite  .

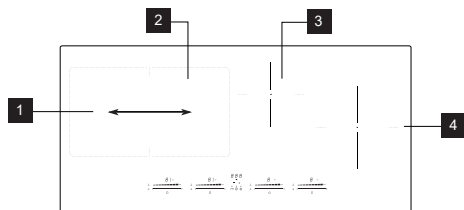
Uređaj za zaštitu djece	<p>Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja</p> <p>Za aktiviranje: istodobno pritisnite  i , otpustite i ponovo pritisnite .</p> <p>Svi brojevi označavaju .</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p> <p>Za deaktiviranje: istodobno pritisnite  i , otpustite i ponovo pritisnite .</p> <p>Sve znamenke koje označavaju  nestaju.</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p>
Funkcija Boost	<p>Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost "Boost" na kliznoj tipkovnici.</p> <p>Odgovarajući broj označava .</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na kliznoj tipkovnici.</p>
Brojač vremena zona za kuhanje	<p>Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme.</p> <p>Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču i odaberite jednu od 4 zone kuhanja, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerača vremena. Simbol  zone kuhanja se osvjetljuje. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje.</p> <p>Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").</p>
Mjerač vremena (generički)	<p>Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerača vremena. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje.</p> <p>Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").</p>
Funkcija Otapanje	<p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite .</p> <p>Broj odabrane zone pokazuje .</p> <p>Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite .</p>
Funkcija pauze	<p>Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija.</p> <p>Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju  čime označavaju da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija</li> <li>- Sve funkcije i mjerači vremena su deaktivirani.</li> </ul> <p>Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje pritisnite i držite pritisnutim  najmanje 1 sekundu.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim  najmanje 1 sekundu i kliznite prstom od minimalnog do maksimalnog duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.</p>
Funkcija Podsjetnika	<p>Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog zaustavljanja upotrebom .</p> <p>Kad je ploča isključena, za pozivanje postavki pritisnite  u roku od 6 sekundi, a zatim pritisnite  u roku od 6 sekundi. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.</p> <p>Kad je ploča za kuhanje isključena, ako se ponovno ne uključi u roku od 6 sekundi, postavke prethodnih funkcija će se izgubiti.</p>

Funkcija grijanja	Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th> <th>Mjerač vremena (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table>	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nije raspoloživo	Boost	Nije raspoloživo
	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
8	192																						
9	Nije raspoloživo																						
Boost	Nije raspoloživo																						
Odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na kliznoj tipkovnici. Ploča za kuhanje imaće vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku.																							
Kombinirani način (funkcija „most“)	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom. Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su samo one lijevo.																						
	Za aktiviranje: pritisnite obje lijeve tipkovnice istovremeno dok ne ukaže znamenka <b>7</b> i simbol <b>]</b> svijetli. Da biste postavili snagu korisne zone u kombiniranom načinu, upotrijebite zadnju kliznu tipkovnicu s lijeve strane.																						
	U obje zone za kuhanje simbol <b>]</b> svijetli.																						
	Za deaktiviranje: istodobno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije "most", sve dok simboli i nestanu.																						
	Važno! Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija "most".																						
Funkcija AUTOMATSKI	Ova funkcija omogućava aktiviranje načina AUTOMATSKI u kojem ploča i napa funkcioniraju koordinirano. Paleći ploču automatski se pale i svjetla. Brzina nape postaviti će se automatski koristeći najvišu razinu snage prisutnu u zonama ploče za kuhanje.																						
	<b>Spajanje površina za kuhanje-napa</b> S isključenom pločom za kuhanje, istovremeno pritisnite tipke "+" i "-" i postupak uparivanja aktivirati će se prikazivanjem animacije na zaslону. <b>POZOR:</b> nakon što je postupak aktiviran, pogledajte priručnik nape i provjerite je li aktiviran postupak uparivanja K-Link. Postupak uparivanja traje 2 minute. Ponovno pritisnite tipke "+" i "-" za potvrdu.																						
	<b>Razdvajanje površina za kuhanje-napa</b> Dok je ploča za kuhanje isključena, držite pritisnutu tipku "-" 2 sekunde, a sve to potvrđuje animacija.																						

## 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), omljet, paniranu i prženu hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

## 10. 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 se zalijepi, znači da se lonac može upotrebljavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

### Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

Kako bi se osiguralo da ploča za kuhanje ispravno funkcionira, lonac mora prekriti jednu ili više točaka koje su označene na površini ploče za kuhanje i mora imati minimalan odgovarajući promjer.

Uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone za kuhanje	Promjer dna lonca	
	Ø min. (preporučeno)	Ø maks. (preporučeno)
Kombinirana lijeva	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva	110 mm	190 mm
Središnja desna	110 mm	160 mm
Desno	110 mm	200 mm

### Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke

temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.


Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

## Savjeti/prijedlozi

### Zvukovi tijekom rada

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

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Ne zagrijavajte prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje 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.
U400	Pretjerani napon zbog strujnog spajanja koje je pogrešno.		Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Ponovo spojite ploču za kuhanje na bazu prema priloženom dijagramu. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.

E4	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.
E5	
E7	
E9	
ER20	
ER22	
ER31	
ER36	
ER40	
ER47	
EA	

## 13. Tehnički podatci

		Jedinica	Vrijednost
Tip proizvoda			Integrirana ploča za kuhanje
Dimenzije	Širina	mm	900
	Dubina	mm	410
	Visina min./maks.	mm	53
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	10 kg

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST PLOČE ZA KUHANJE

Broj zona za kuhanje	4
Broj područja kuhanja koje se mogu kombinirati	1- Lijevo
Tehnologija kuhanja	Magnetska indukcija
Dimenzije područja kuhanja koje se mogu kombinirati	Lijevo 395 x 220 mm
Dimenzije zone za kuhanje	Središnje Ø 160 mm
	Desno Ø 200 mm
Potrošnja energije područja kuhanja koje se može kombinirati	Lijevo 192 Wh/kg
Potrošnja energije po zoni za kuhanje	Središnje 187 Wh/kg
	Desno 185 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (rad na struju)	188 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 neodgovaraju-

ćeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o uporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

### Zbrinjavanje ambalažnog materijala

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

### Energetska ušteda

Ako se pridržavate savjeta u nastavku, možete svakodnevno štedjeti energiju tijekom kuhanja.

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

## 16. USKLAĐENOST

**Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014**

**Referentne norme:**

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama EEZ-a.

„Tehnički podatci navedeni su na identifikacijskoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda.“

## 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 vy-

jmout vodič pod napětím před zemnicím 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 poučení 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 poučení 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 mokřýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívej-

te parní čističe.

- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice 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 za-

- pojeno 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

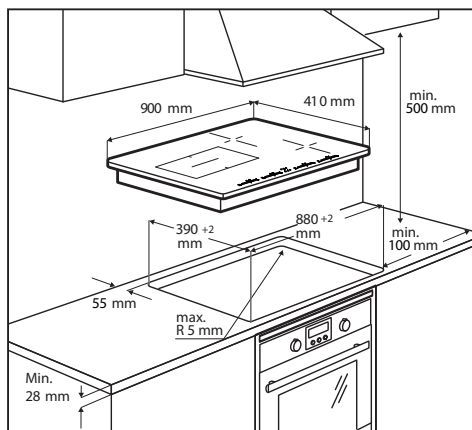
Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- 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<sup>2</sup>, 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.

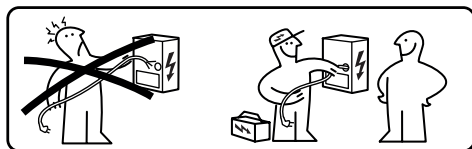
### 3. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

**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!** Kabley nesvařujte!

#### Elektrické připojení



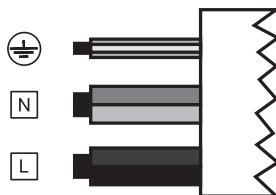
**UPOZORNĚNÍ:** Deska je již nastavena na JEDNOFÁZOVÉ elektrické připojení, pro případné změny postupujte podle pokynů níže.

- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ s kabelem typu H05V2V2-F. Min. průřez vodičů: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.

- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).

#### Schéma připojení

220V - 240V 1N ~



L	Černý
L	Hnědý
N	Modrý
N	Šedý
⊕	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⊕	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N1	Modrý
N2	Šedý
	Žlutý/zelený

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nekonzumujte žádné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou přístroj vypněte nebo odpojte od napájení.
- Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Je mnohem obtížnější odstranit ztvrdlé nebo spálené stopy nečistot.
- K odstranění každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo houbičku s vhodným čisticím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce ohledně toho, jaké čisticí prostředky používat. Doporučuje se používat neutrální čisticí prostředky.
- Odstraňte ztvrdlé stopy nečistot, jako je přeteklé mléko během vaření, pomocí sklokeramické stěrky na povrch, když je varná deska ještě horká. Řiďte se doporučeními výrobce ohledně toho, jaké škrabky používat.
- Odstraňte zbytky potravin bohatých na cukr, například vystříknutý džem během vaření, pomocí sklokeramické

škrabky, když je varná deska ještě horká. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.

- Pokud je varná deska ještě horká, odstraňte veškeré roztavené zbytky plastu pomocí škrabky vhodné na sklokeramické povrchy. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Neřežte ani nepřipravujte jídlo na povrchu a zabraňte pádu tvrdých předmětů. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádoby.
- Nepoužívejte parní čističe.

### Údržba a opravy

- Zajistěte, aby byla údržba elektrických součástí svěřena výhradně výrobcí nebo servisní technici.
- Dbejte na to, aby poškozené kabely vyměňoval pouze výrobce nebo servisní technici.

Pokud dojde k poruše, zkuste najít řešení podle pokynů uvedených v návodu pro řešení problémů. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte poprodejní servis.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím následující informace:

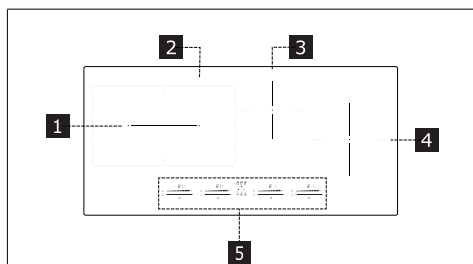
- typ poruchy
- model přístroje (pol./kód)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace naleznete na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na spodní straně přístroje.

V případě nesprávného použití přístroje nebo instalace, kterou neprovede autorizovaný instalatér, může být nutné navštívit servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

## 5. POPIS VÝROBKU

Uspořádání varné plochy



1	Jednoduchá varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (197x220 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W
4	Jednoduchá varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W
5	Ovládací panel
1 + 2	Kombinovatelná varná zóna (395 x 220 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.

### INDIKÁTORY

#### Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.

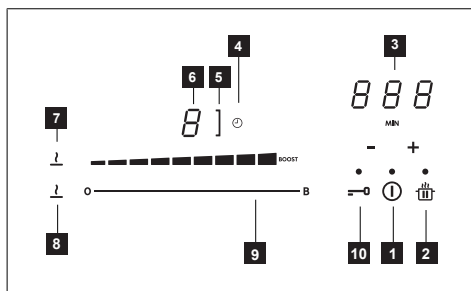
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol

#### Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která indikuje, 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 indikuje **H**.

## 6. OVLÁDACÍ PANEĽ



1	Rozsvícení/Zhasuté
2	Tlačítko funkce Pauza
3	Ovládání časovače a indikátor doby vaření
4	Symbol časovače
5	Symbol funkce „přemostění“
6	Indikátor úrovně výkonu
7	Symbol funkce Rozpuštění
8	Tlačítko funkce Rozpuštění
9	Posuvný ovladač
10	Tlačítko funkce Blokování

Varné zóny lze aktivovat stisknutím příslušného posuvného ovladače. Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

Je také možné aktivovat varné zóny jednoduše umístěním hrnce na varnou zónu. Varná deska automaticky rozpozná přítomnost a velikost hrnce a následně aktivuje potřebné varné zóny.

## 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 (tuto operaci je nutné provést při každém přístupu do nabídky).
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.

- Jakmile Digits znovu zhasnou, stiskněte a držte stisknuté a po dobu 4 sekund, dokud se nerozsvítí posuvné ovladače vlevo.
- Stiskněte a podržte současně stisknuté oba posuvné ovladače vlevo po dobu 4 sekund, dokud 3 ovládací Digits neoznačují „CF6“.
- Stiskněte , dokud se nezobrazí „PHA“.
- Stisknutím poslední klávesnice vlevo vyberete správné nastavení.











V následující tabulce najdete tyto specifikace:




Hodnota na posuvném ovladači	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením a .

## 8. FUNKCE

<b>Blokování</b>	<p>Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky.</p> <p>Aktivace: stiskněte .</p> <p>Deaktivace: stiskněte .</p>
<b>Dětská pojistka</b>	<p>Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje</p> <p>Aktivace: stiskněte současně  a , uvolněte a znovu stiskněte .</p> <p>Všechny Digits označují .</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p> <p>Deaktivace: stiskněte současně  a , uvolněte a znovu stiskněte .</p> <p>Všechny Digits, které indikují , zmizí.</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p>
<b>Funkce Boost</b>	<p>Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.</p> <p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a na posuvném ovladači vyberte hodnotu „Boost“. Odpovídající Digit indikuje .</p> <p>Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na posuvném ovladači.</p>

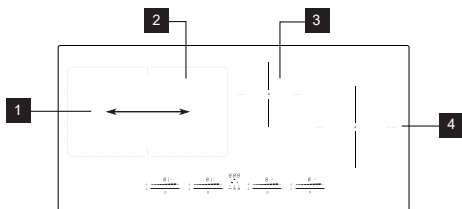
<b>Časovač varných zón</b>	<p>Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnúť konkrétni varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovať individuálne, pretože každá má svoj vlastný časovač.</p> <p>Aktivace: zapnete varnou desku a vyberte jednu ze 4 varných zón, poté stisknete „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Symbol ☺ varné zóny se rozsvítí. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání. Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).</p>																						
<b>Časovač (obecný)</b>	<p>Časovač s alarmem pro obecné použití.</p> <p>Aktivace: zapnete varnou desku, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání. Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).</p>																						
<b>Funkce Rozpuštění</b>	<p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a stiskněte .</p> <p>Digit vybrané zóny označuje .</p> <p>Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte .</p>																						
<b>Funkce Pauza</b>	<p>Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce.</p> <p>Během pauzy všechny Digits označují  na znamení, že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- V žádné z varných zón nevzniká žádná energie</li> <li>- Všechny funkce a časovač jsou deaktivovány.</li> </ul> <p>Aktivace: když je varná deska v provozu, stiskněte a držte stisknuté  alespoň 1 sekundu.</p> <p>Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu alespoň 1 sekundy a posuňte prst z minima na maximum po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.</p>																						
<b>Funkce Vyvolání</b>	<p>Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím .</p> <p>Když je varná deska vypnutá, pro obnovení nastavení stiskněte  do 6 sekund, poté stiskněte  do 6 sekund. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.</p> <p>Když je varná deska vypnutá, pokud se do 6 sekund znovu nezapne, nastavení předchozích funkcí bude ztraceno.</p>																						
<b>Funkce Ohřev</b>	<p>Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:</p> <table border="1" data-bbox="266 1023 818 1318"> <thead> <tr> <th>Stupeň výkonu</th> <th>Časovač (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Není k dispozici</td></tr> </tbody> </table> <p>Vyberte jednu ze 4 varných zón a stiskněte a podržte vybranou hodnotu (od 1 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku.</p>	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Není k dispozici	Boost	Není k dispozici
Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Není k dispozici																						
Boost	Není k dispozici																						

<b>Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)</b>	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo.
	Aktivace: stiskněte současně obě klávesnice vlevo, dokud Digit nezobrazí  a nerozsvítí se symbol  . Chcete-li nastavit výkon použitelné zóny v kombinovaném režimu, použijte poslední posuvný ovladač vlevo. U obou varných zón se rozsvítí symbol  .
	Deaktivace: stiskněte současně tlačítka používaná k aktivaci funkce „přemostění“, dokud symboly nezmizí.
	Důležité! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.
<b>Funkce AUTO</b>	Tato funkce umožňuje koordinovaně aktivovat režim AUTO, ve kterém varná deska a digestoř pracují. Zapnutím plochy se automaticky rozsvítí světla. Rychlost digestoře se nastaví automaticky při použití nejvyššího stupně výkonu přítomného v zónách varné plochy. <b>Párování deska-digestoř</b> Když je deska vypnutá, stiskněte současně tlačítka „+“ a „-“ a postup párování se aktivuje zobrazením animace na displeji. <b>POZOR:</b> jakmile je postup aktivován, přečtěte si návod k digestoři a zkontrolujte, zda byl aktivován postup párování K-Link. Postup párování trvá 2 minuty. Pro potvrzení stiskněte znovu klávesy „+“ a „-“. <b>Odpárování deska-digestoř</b> Když je deska vypnutá, stiskněte a podržte tlačítko „-“ po dobu 2 sekund, vše potvrzeno animací.

## 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 zůstane přichycený, znamená to, že hrnec může být použit na indukční varné desce.

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které mohou rovnoměrně distribuovat teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

### Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Levá kombinovaná	190 mm	230 mm
Levá jednoduchá	110 mm	190 mm
Pravá prostřední	110 mm	160 mm
Pravá	110 mm	200 mm

### Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.


Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.

Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

### Rady/doporučení Hluk během provozu

Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na provoz ani na životnost přístroje. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného hluku může pomoci vyměnit hrnec.

## 12. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítka. 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. Nezahřívajte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnek ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	Teplotní čidlo varné zóny je blokováno. Po zapnutí varné desky není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou desku a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
U400	Přepětí v důsledku nesprávného elektrického připojení.		Odpojte varnou desku od napájení. Znovu připojte varnou desku podle daného schématu. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

## 13. TECHNICKÉ ÚDAJE

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			<b>Integrovaná varná deska</b>
Rozměry	Šířka	mm	<b>900</b>
	Hloubka	mm	<b>410</b>
	Výška min./max.	mm	<b>53</b>
Celkový výkon		W	<b>7400</b>

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	<b>220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;</b>
Hmotnost přístroje	<b>10 kg</b>


## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST S VARNOU DESKOU

Počet varných zón	<b>4</b>
Počet oblastí vaření, které lze kombinovat	<b>1- Levá</b>
Technologie vaření	<b>Indukce</b>


Rozměry kombinovatelné varné plochy	Levá 395 x 220 mm
Rozměry varné zóny	Prostřední Ø 160 mm
	Pravá Ø 200 mm
Spotřeba energie kombinovatelné varné zóny	Levá 192 Wh/kg
Spotřeba energie na varnou zónu	Prostřední 187 Wh/kg
	Pravá 185 Wh/kg
Spotřeba elektrické energie varné desky (elektrický provoz)	188 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 součástí. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

### Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

### Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte 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



Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

„Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na spodní straně výrobku.“

