

-
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
 - D** **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung
 - F** **PLAQUE VITROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
 - GB** **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions
 - NL** **VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing
 - P** **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização
 - CZ** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA** - Návod k použití
 - GR** **ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ** - Οδηγίες χρήσης
 - SLO** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
 - SK** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA** - Návod na použitie
 - TR** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

Fig.1

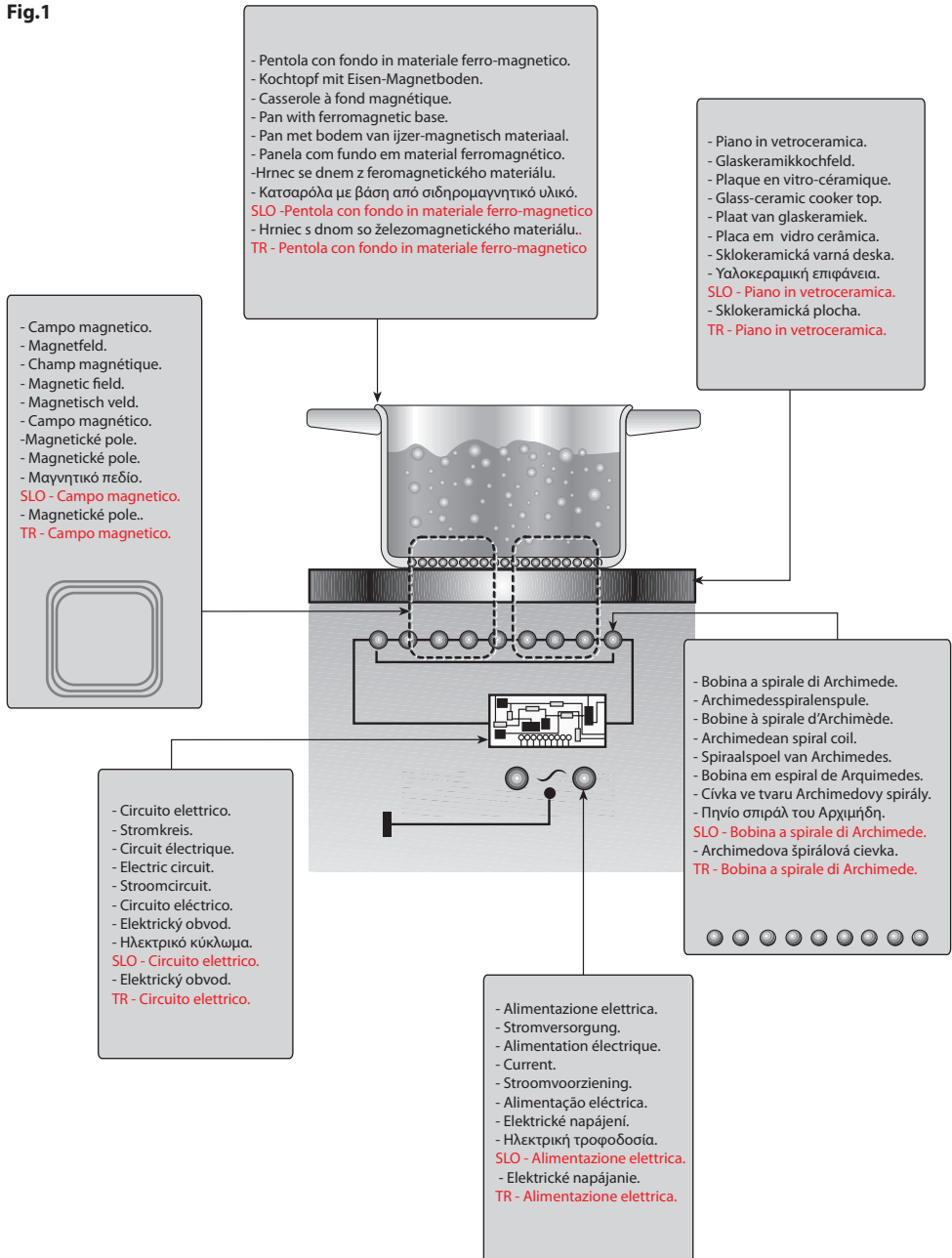
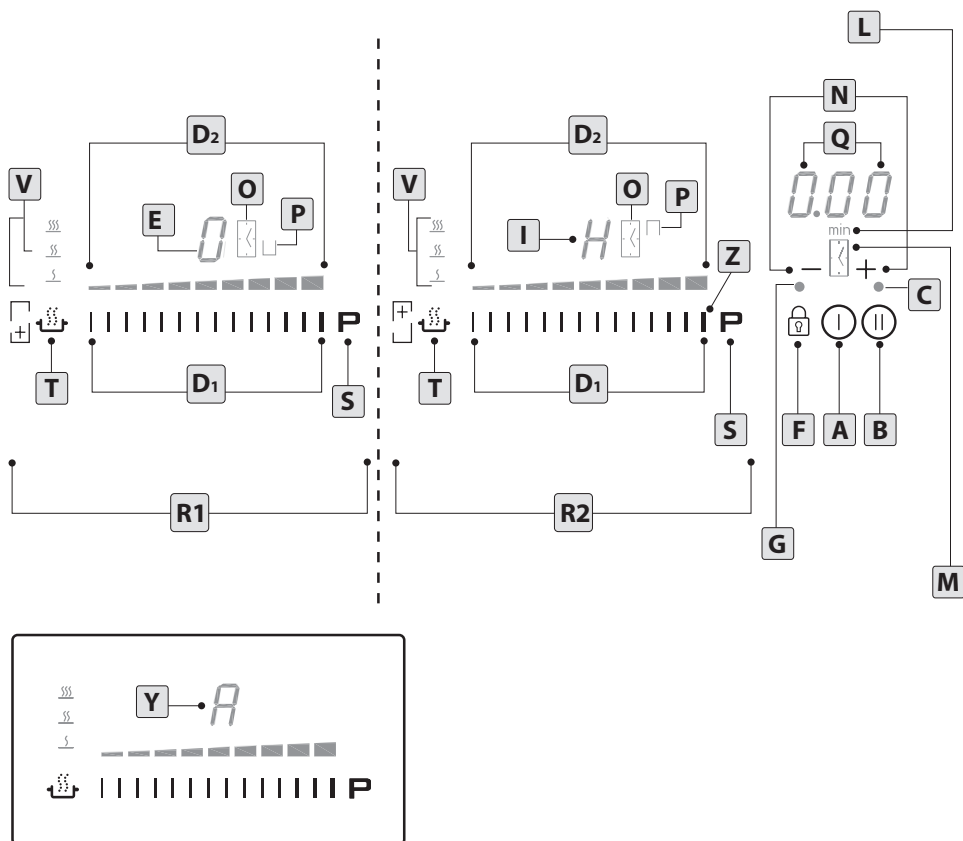
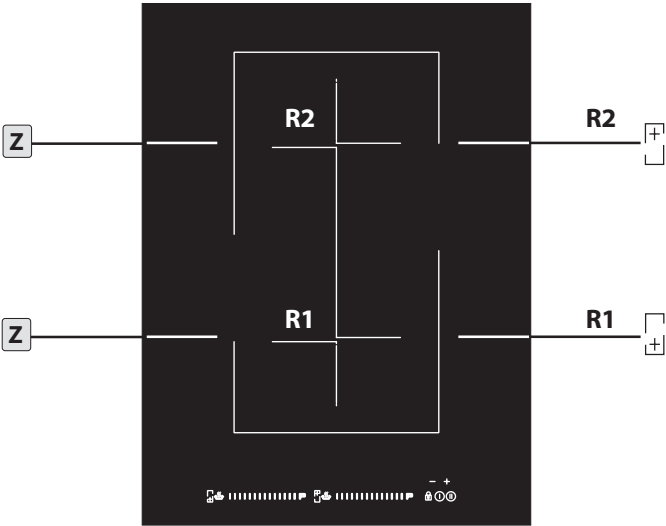


Fig.2



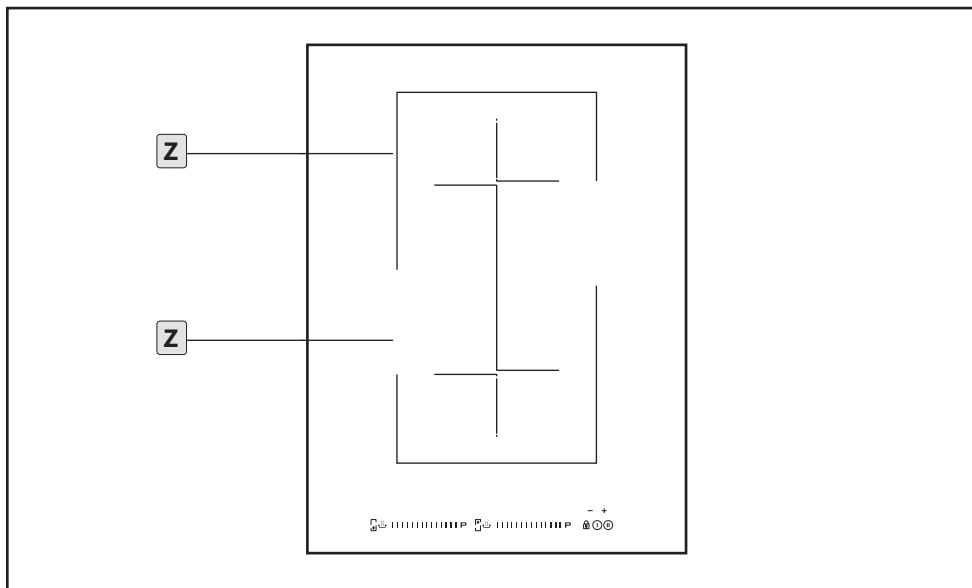


Fig.3

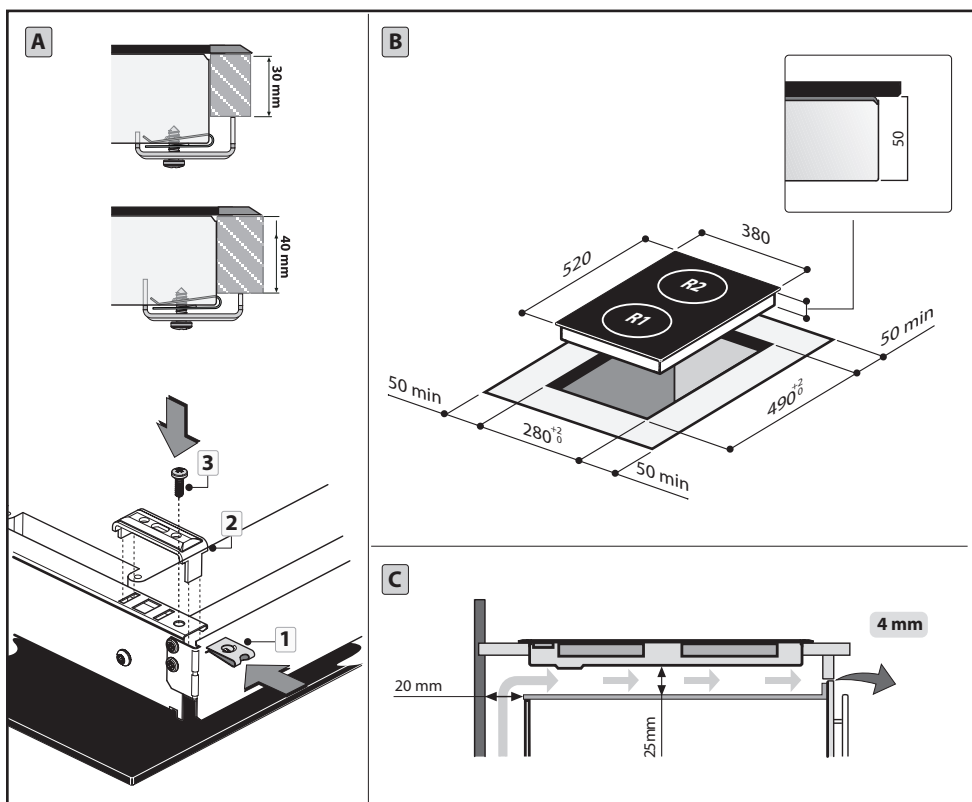


Fig.4

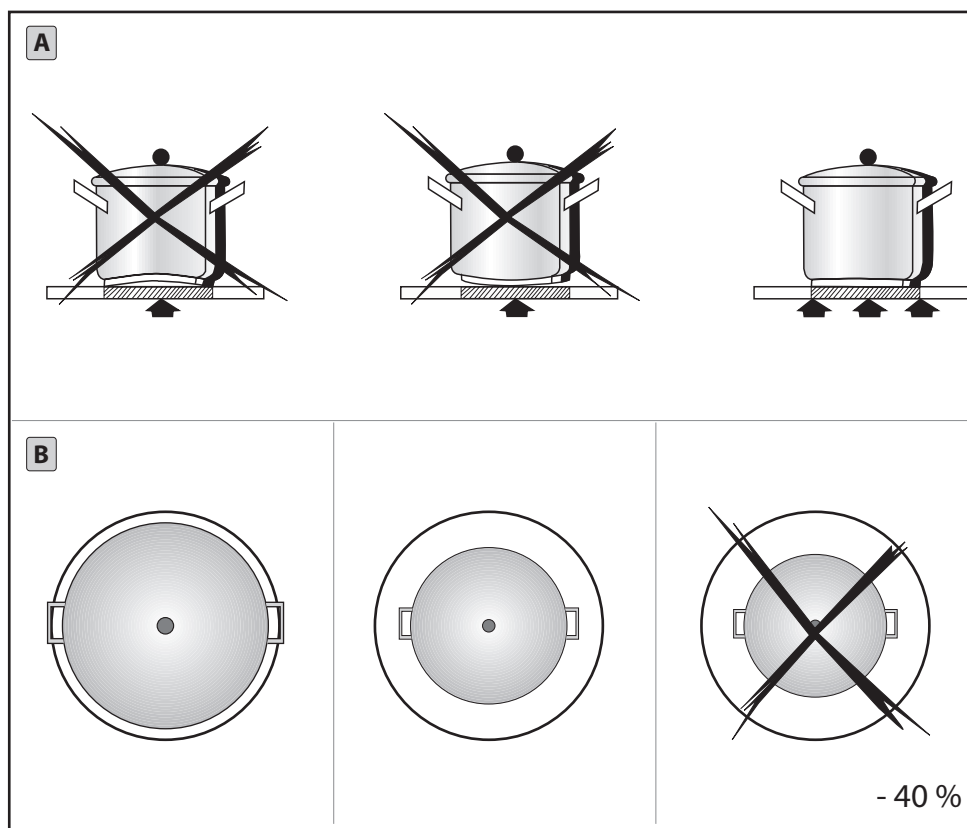


Fig.5

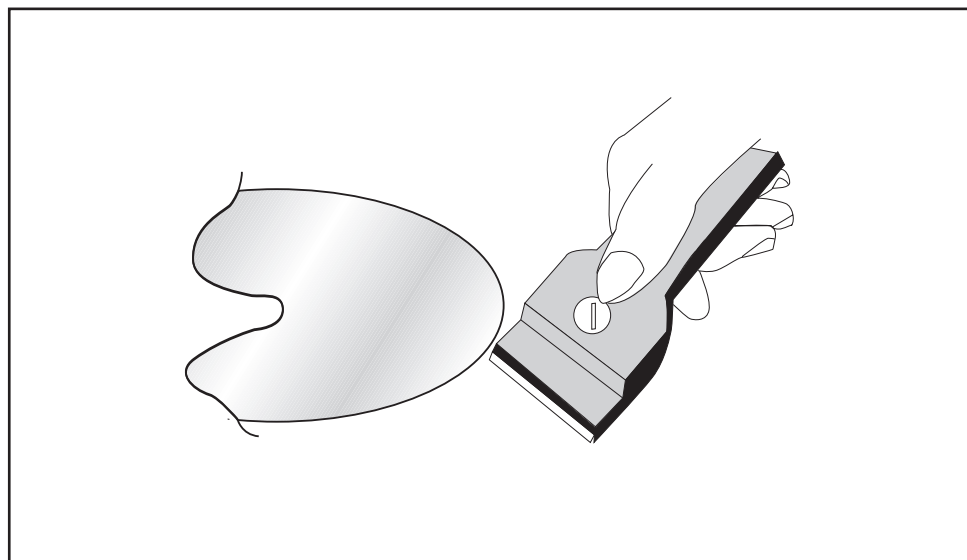


Fig.6

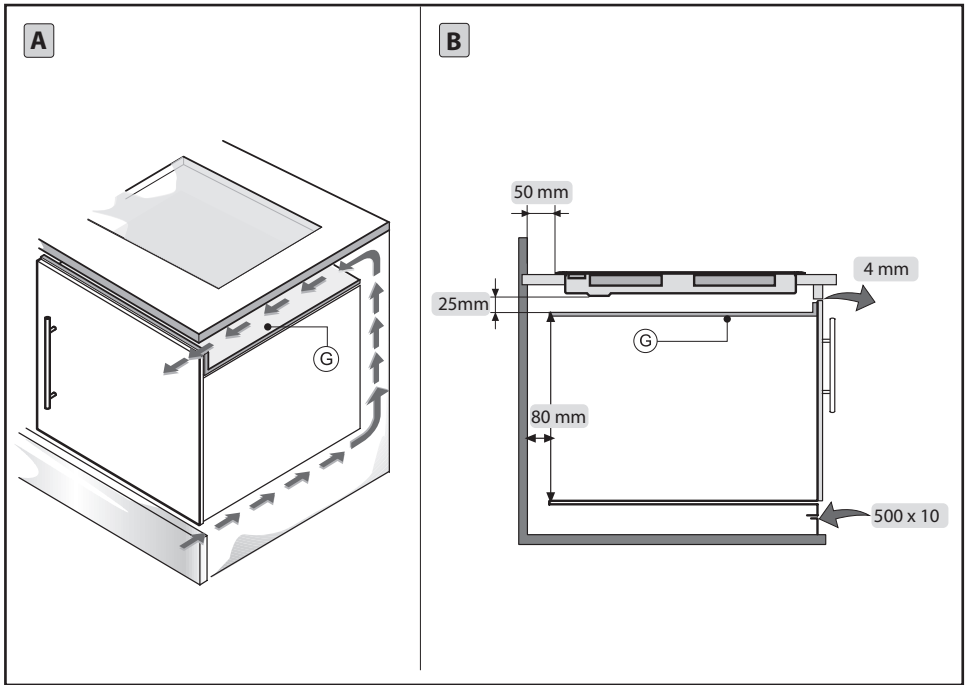


Fig.7

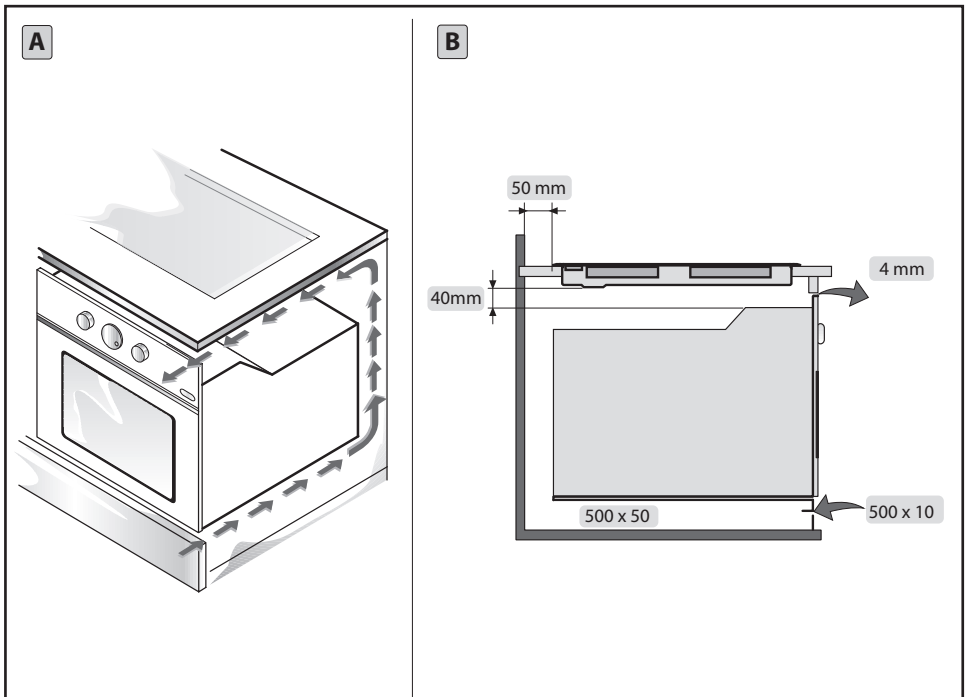


Fig.8

GENERALITÀ

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

1.1 Principio dell'induzione:

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

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:

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

- Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi.
- Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.

Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.5B).

Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.5A):

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:

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

- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.

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

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

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

Importante:

-Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.

-Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

-Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

-Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

-Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

-Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una sca-
toletta o un barattolo di latta
contenente alimenti senza prima
averlo aperto: potrebbe esplode-
re! Questa avvertenza si applica a
tutti gli altri tipi di piani cottura.
- L'utilizzo di una potenza elevata
come la funzione Booster non
è adatta per il riscaldamento di
alcuni liquidi come ad esempio
l'olio per friggere. L'eccessivo ca-
lore potrebbe essere pericoloso.
In questi casi si consiglia l'utilizzo
di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono esser posti
direttamente sul piano cottura e
devono essere centrati. In nessun
caso inserire altri oggetti tra la
pentola e il piano di cottura.
- In situazione di elevate tempe-
rature l'apparecchio diminuisce
automaticamente il livello di
potenza delle zone di cottura.
- Prestare attenzione alle parti
facilmente raggiungibili dell'ap-
parecchio che durante l'utilizzo
si surriscaldano.
- Evitare le fuoriuscite di liquido,
come ad esempio l'olio o altri
tipi di grasso, in quanto possono
provocare incendi.
- Non tentare di spegnere il fuoco
con l'acqua ma spegnere il piano
e coprire la fiamma con un coper-

- chio o una coperta antincendio.
- Non lasciare oggetti sulla super-
ficie di cottura, può provocare
incendi.
- Questo apparecchio non è desti-
nato all'utilizzo da parte di bam-
bini o persone che necessitano di
supervisione.
- Controllare che i bambini non
giocino con l'apparecchio.
- Se il cavo risulta danneggiato
deve essere sostituito da per-
sonale qualificato o dal servizio
assistenza.

Attenzione: non deve essere
utilizzato un pulitore a vapore.

Attenzione: se la superficie è
incrinata, spegnere l'apparecchio
per evitare l'eventualità di scosse
elettriche.

Attenzione: l'apparecchio non
deve essere messo in funzione
mediante l'utilizzo di un tempo-
rizzatore esterno o comando a
distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla
Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic
Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia
smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire
le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di ac-
compagnamento indica che questo prodotto non deve
essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere
consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio
di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene se-
guendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per
ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio
di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servi-
zio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale
il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Posizionamento (Fig.4):

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

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

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

Connessioni Elettriche:

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• Uso (Fig.2):

A = Tasto **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Comando **Slider**

D2 = Indicatore **livello di cottura**

E = Display indicatore **livello di cottura**.

F = Tasto **Chiave**

G = Indicatore **Led tasto chiave** attivo

I = Simbolo del residuo calore **"H"**

L = Indicatore **Led minuti Timer** attivo

M = Indicatore funzione **Minut Maid** attiva

N = Tasto **"-"** **Timer / Tasto "+"** **Timer**

O = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva

P = Indicatore **Led Bridge** attivo

Q = Display **Timer**

R1 - R2 = Display **zone cottura**

S = **Booster**

T = Tasto **Low Temp**

V = Indicatore **Led Low Temp** attivo

Y = Funzione riscaldamento veloce (**Heat up**) **A**

-Per mettere in funzione il piano premere il tasto **(A)**, su tutti i display **(R1 - R2)** appariranno per 10 secondi degli zeri fissi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

-Per selezionare la zona di cottura toccare un punto qualsiasi della zona **SLIDER D1**.

Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER (D1)**.

Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (D1)**.

Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura **(D2)** da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura **(R1 o R2)**.

Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

-Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a **"0"**.

2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo **(0)**.

-Quando si porta una **"zona cottura" (R1 o R2)** in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°C circa, sul display **(E)** della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno **"0"** e da un **"H"**.

-Se si porta il **"piano"** in posizione **OFF (A)**, la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera **"H"** fissa.

Funzione "BRIDGE" (□) - (□) " (P):

Con la funzione **Bridge** due singoli elementi di cottura **(R1 e R2)** possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- Attivazione:

Premendo contemporaneamente sul comando **SLIDER (D1)** di entrambe le zone di cottura si attiveranno i Led **"BRIDGE" (□) - (□)**, il display di **R1** (quello a SX) mostrerà il livello di cottura es. 6, il display di **R2** (quello a DX) mostrerà il simbolo **∩**.

Tramite lo **SLIDER** di **R1** (quello a SX) impostare il livello di cottura desiderato.

Nota: Con la funzione **"BRIDGE"** attiva non sarà possibile utilizzare il **BOOSTER**.

Attenzione:

Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**.

Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave (F):

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

- A piano acceso selezionare il tasto **"CHIAVE (F)"** quando il

relativo led (G) si illumina significa che la funzione è attiva.
- Dopo l'attivazione della funzione il piano continuerà con la modalità di cottura impostata in precedenza.

Nota: La funzione può essere attivata anche se le zone di cottura sono spente

- Per disattivare la funzione selezionare, a piano acceso, il tasto **"CHIAVE (F)"**.

- Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera **"H"** e **"0"**.

- Se si spegne il piano con la funzione CHIAVE attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione **CHIAVE** attiva.

- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **"ON/OFF"** funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo  alternato al livello di postenza impostato **es. 4**.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Comparirà lampeggiando sul display il simbolo , per disattivarlo basta togliere l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

- Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo  alternato al simbolo .

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Nota: il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1min a 1h e 59 min) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- Minute Minder(Countdown):

Il Minute Minder permette di impostare un conto alla rovescia stabilito, indipendente dalle zone di cottura, che va da 1min a 1h e 59 min.

Attivazione

Per attivare le funzioni **"Timer"** e **"Minute Minder"** premere contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**. Il display **Timer** visualizzerà **"0.00"**.

- 1) Con la prima pressione si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R1** (solo se è accesa)
- 2) Premendo nuovamente si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R2** (solo se è accesa)
- 3) Premendo una terza volta si illuminerà il led **Led**  relativo al **"Minute Minder"**

IMPORTANTE: per poter usufruire della funzione **Timer** sulle zone di cottura quindi è necessario che esse siano in fase di cottura prima dell'inizio della procedura di attivazione della funzione stessa

Dopo aver scelto la zona da temporizzare, o il **"Minute Minder"**, entro 10 sec. impostare il tempo premendo il tasto **"Timer +"**, il display **Timer** visualizzerà **"1.00"**. Utilizzando i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** regolare il tempo in maniera definitiva. Premendo il tasto in modo permanente, la velocità di regolazione tempo cambierà nella seguente maniera:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando il tempo visualizzato sul display **"Timer"** è uguale o superiore a 10 minuti si illuminerà il Led **"min"** (L), ciò significa che la seconda e la terza cifra del display **"Timer"** sono minuti.

- Quando il tempo visualizzato è inferiore a 10 min, il Led **"min"** (L) si spegnerà e il conto alla rovescia sarà in minuti e secondi

Note:

- I led **"Timer"**  relativi alle zone di cottura si illumineranno, e quindi si potrà impostare su di loro il **"Timer"**, solo se la zona è accesa.

- La funzione **"Timer"** per le zone di cottura e la funzione **Minute Minder** potranno essere attivate anche contemporaneamente.

- Il valore visualizzato sul display **"Timer"** è riferito alla zona (o

al **Minute Minder**) il cui Led  risulta illuminato in maniera più intensa tra tutti quelli attivi, ed è sempre il valore del tempo più vicino alla scadenza. Il valore visualizzato sarà accompagnato dal lampeggiare del punto decimale posto tra il primo e il secondo numero.

- Premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, potranno essere visualizzati i tempi **Timer** di ciascuna zona, nonché il **Minute Minder**, qualora uno di questi non sia attivo, il display **"Timer"** visualizzerà **"0.00"**. Dopo alcuni secondi senza premere i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, verrà di nuovo visualizzata la situazione con il tempo più vicino alla scadenza.

- La pressione contemporanea dei tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** è sempre accompagnata da un segnale acustico

- Il conto alla rovescia del tempo **"Minute Minder"** funzionerà anche a piano spento.

- Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico, per disattivarlo premere uno dei due tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiverà da solo.

- Per modificare il valore del **"Timer"**, o del **"Minute Minder"** prima della conclusione del tempo stabilito, selezionarlo premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, quindi modificare il valore del tempo tramite i tasti **"Timer -"** e **"Timer +"**.

- Per disattivare la funzione **"Timer"**, o il **"Minute Minder"** prima del tempo stabilito, selezionarla premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, quindi portare il valore del tempo a **0.00** tramite il tasto **"Timer -"**.

- Se si azzerà manualmente il valore del **"Timer"**, la relativa zona continuerà la cottura al livello impostato.

Se tutte le zone sono spente ed è attivo solo il **"Minute Minder"**, per poterlo modificare o azzerare prima accendere il piano tramite il tasto **"ON/OFF"**

• Booster (Fig.2 (S)):

In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera **(Z)**.

Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile.

La lettera **P** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizzata per 10 minuti circa, dopodiché la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

-Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **Z**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

-Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

• Gestione integrata della potenza (Fig.3):

Il piano è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.

Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del **Booster**, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• Heat up (Fig.2 (Y)) (Riscaldamento veloce):

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle due zone di cottura.

Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8) tenendo premuto lo slider per 3 secondi, ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera **H** con il livello di cottura desiderato Es.6.

Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "**BIP**", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.6. **Attenzione!**

L'attivazione dell'**Heat-Up** potrebbe ridurre il livello di cottura dell'altra zona di cottura.

- Su tutte le zone di cottura si possono attivare le funzioni "**Booster**" e "**Heat-up**", ma non allo stesso tempo.

- Se la funzione "**Booster**" è attivo la funzione "**Heat-up**" non può essere attivata.

- Se la funzione "**Heat-up**" è attiva, e viene selezionato il "**Booster**" la funzione "**Heat-up**" viene disinserita immediatamente.

• Funzione "LOW TEMP" (Fig.2 (T))

La funzione "**LOW TEMP**" ci permette di mantenere la temperatura ad un valore fisso.

I valori della temperatura sono tre:

└ **Melting** (Fondere - Sciogliere)

└ **Warming** (tenere in caldo) mantenere a temperatura costante il cibo

└ **Simmering** (Sobbollire) cuocere appena sotto il punto di ebollizione.

La funzione "**LOW TEMP**" viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo cotto. Perciò la zona di cottura opera con una potenza bassa. Se la funzione "**LOW TEMP**" è attiva il display **E** mostrerà il simbolo **L**

Attivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata **R1** o **R2**, premere il tasto "**LOW TEMP**", sul display della zona di cottura verrà visualizzato il simbolo **L**, a cui farà seguito l'accensione del led (**V**) con il primo livello di temperatura **└**.

Ogni successiva pressione del tasto "**LOW TEMP**" farà attivare i livelli di temperatura successivi **└** - **└**.

Disattivazione

Premere il tasto "**LOW TEMP**" fino allo spegnimento dei Led (**V**) al di sopra del tasto, oppure agire sul comando **SLIDER (D1)** da Dx a Sx portandolo a "0".

• Funzione "Pause" (Fig.2 (B)):

Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.

Attivazione:

-Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) si accende restando fisso. Sul display apparirà il simbolo: **!** **!**.

Ripristino della fase di cottura:

Selezionando il tasto "**Pause/Recall (B)**", l'Indicatore **livello di cottura (D2)** della **zona di cottura R2** inizia a lampeggiare, entro 10 secondi selezionare lo **Slider (D1)** della **zona di cottura R2** e fare scorrere il dito verso **DX** (ad incrementare) fino al ripristino della fase di cottura.

• Funzione "Recall" (Fig.2 (B)):

La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.

Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" (**A**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" (**B**).

Con l'utilizzo delle funzione "PAUSE" e "RECALL":

Le funzioni "**Booster**", "**Bridge**" e "**Low Temp**", eventualmente attive, si riattiveranno al successivo ripristino, la funzione **Heat up** no.

Il **Timer** verrà sospeso e riprenderà dallo stesso punto.

• Manutenzione (Fig.6):

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta. Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico fuso inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

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

Se si verifica un problema, prima di chiamare il servizio post vendita, prendere in considerazione i seguenti suggerimenti e le istruzioni indicate nella tabella

- Se il piano non funziona, controllare che non si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.
- Se il piano si è spento durante il normale funzionamento verificare che non vi siano oggetti sopra i tasti del Touch Control. Nel caso rimuovere gli oggetti e accendere di nuovo il piano

Codice errore:	Descrizione:	Ripristino errore:
	Presenza di liquidi o oggetti sopra la zona comandi	Pulire la zona o togliere gli oggetti
E/2	Sovratemperatura	Lasciare raffreddare il sistema
H	La superficie della zona di cottura è calda	Lasciare raffreddare il sistema
 -	Pentola assente o inadeguata	-

- Se la segnalazione errore persiste contattare il servizio assistenza
- Se vengono visualizzati errori diversi da quelli indicati contattare il servizio assistenza.

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1.1 Induktionsprinzip:

Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.

Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

1.2 Vorteile:

Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:

- **Sicherer:** da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller:** da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer:** da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer:** da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.

Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.

Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.5B).

Achtung: wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

1.3 Kochgefäße (Abb.5A):

Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:

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

- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden.

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen. Bei Personen mit herztstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:

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

Wichtig:

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.

- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.

- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärmezufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.

- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.

- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.

- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.

- Niemals eine Blechbüchse oder

-dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.

-Die Verwendung einer höheren Leistung, wie bei der Funktion Booster, ist nicht geeignet für die Erwärmung einiger Flüssigkeiten, wie z. B. Frittieröl. Übermäßige Hitze könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Verwendung einer weniger hohen Leistung empfohlen.

-Die Behälter müssen direkt auf die Kochplatte positioniert und zentriert werden. In keinem Fall dürfen sich andere Gegenstände zwischen Topf und Kochplatte befinden.

-In Situationen mit hohen Temperaturen verringert die Vorrichtung die Leistungsstärke des Kochbereiches automatisch.

-Auf die leicht zu erreichenden Teile des Geräts achten, die sich während des Betriebs erwärmen können.

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

-Nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern die Ebene ausschalten und die Flam-

me mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.

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

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

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.

Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.

Achtung: das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.



Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

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

Positionierung (Abb.4):

Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb.4B). Das

Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb.4A). Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installation zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.7A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb.7B). Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb.8A - Abb.8B).

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

Achtung: damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (Abb.8B). In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden. Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb.7A - Abb.8A), wobei die in Abb.8B - Abb.9B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse:

Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:

- Die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt. Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden). Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

• Gebrauch (Abb.2 :

- A** = Taste **ON/OFF**
- B** = **Pause/Abruf**
- C** = Anzeige **ON/OFF Pause/Abruf**
- D1** = **Slider** Bedienung
- D2** = Anzeige **Kochstufe**
- E** = Displayanzeige **Leistungsstufe**.
- F** = **Schlüsseltaste**
- G** = **LED-Anzeige Schlüsseltaste** aktiv
- I** = Symbol für Restwärme **"H"**
- L** = **LED-Anzeige Minuten Timer** eingeschaltet
- M** = Anzeige Funktion **Kurzzeitwecker** eingeschaltet
- N** = Taste **"-"** **Timer** / Taste **"+"** **Timer**
- O** = Anzeige Platten mit eingeschalteter **Timer**-Funktion
- P** = **LED-Anzeige Bridge** eingeschaltet
- Q** = Display **Timer**
- R1 - R2** = Display **Kochzonen**
- S** = **Booster**
- T** = Taste **Low Temp**
- V** = **LED-Anzeige Low Temp** eingeschaltet
- Z** = Schnellheizen-Funktion (**Heat up**) 

- Zum Einschalten des Kochfeldes die Taste **(A)** drücken, auf allen

Displays **(R1 - R2)** leuchten für 10 Sekunden Nullen.

Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.

-Zum Wählen der Kochzone einen beliebigen Punkt im Bereich **SLIDER D1** berühren.

Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der **SLIDER**-Bedienung **(D1)** ein.

Hinweis: um die Kochstufe einzustellen, genügt es, den Finger über die **SLIDER (D1)**-Bedienung gleiten zu lassen.

Von **links nach rechts** wird die Temperaturstufe **(D2)** von **1 bis 9** erhöht, umgekehrt wird sie verringert.

Die Kochstufe (z. B. **6**) wird auf dem Display der Kochzone angezeigt **(R1 oder R2)**.

Hinweis: sie können auch direkt auf die **SLIDER**-Bedienung drücken, ohne den Finger über die Bedienung gleiten zu lassen; auf diese Weise wird die Temperaturstufe direkt gewählt, übereinstimmend mit dem Punkt, der angetippt wurde.

-Um eine **Kochzone** auszuschalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

1-Die Zone auswählen und mit dem Finger über die **SLIDER**-Bedienung fahren, bis der Punkt **"0"** erreicht ist.

2-Die Zone auswählen und direkt auf der **SLIDER**-Bedienung den Punkt **"0"** drücken.

-Wird eine **Kochzone (R1 oder R2)** auf Position **OFF** gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 50°, blinkt eine Leuchtanzeige, abwechselnd mit den Zeichen **"0"** und **"H"**, auf dem Display **(E)** der betreffenden Kochzone auf. Wird das **Kochfeld in OFF**-Position gebracht **(A)**, zeigt die Leuchtanzeige unverändert den Buchstaben **"H"** an.

Funktion "BRIDGE" () - () (P):

Mit der Funktion **Bridge** können zwei einzelne Kochelemente **(R1 und R2)** wie eine einzige Zone gesteuert.

- Aktivierung:

Durch gleichzeitiges Drücken des Bedienelements **SLIDER (D1)** beider Kochzonen schalten sich die LEDs

"BRIDGE" (); ein. Das Display für **R1** (das linke) zeigt die Kochstufe, z.B. 6 an, das Display für **R2** (das rechte) zeigt das Symbol an .

Mithilfe des **SLIDER** für **R1** (links) die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Hinweis: Bei eingeschalteter Funktion **"BRIDGE"** kann der **BOOSTER** nicht genutzt werden.

Achtung:

Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/2** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

• Schlüsselfunktion (F):

Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen auf die folgende Weise blockiert werden.

- Bei eingeschaltetem Kochfeld die **"SCHLÜSSEL (F)"**-Taste wählen. Wenn die zugehörige LED **(G)** leuchtet, bedeutet dies, dass die Funktion eingeschaltet ist.

- Nach dem Einschalten der Funktion arbeitet das Kochfeld mit dem zuvor eingestellten Kochmodus.

Hinweis: Die Funktion kann auch bei abgeschalteten Kochzonen eingeschaltet werden.

- Um die Funktion auszuschalten, bei eingeschaltetem Kochfeld die **"SCHLÜSSEL"**-Taste (F) drücken-

- Sollten eine oder mehrere Zonen noch heiß sein, leuchten in den entsprechenden Displays die Buchstaben **"H"** und **"O"** abwechselnd auf.

- Wenn das Kochfeld mit eingeschalteter SCHLÜSSEL-Funktion ausgeschaltet wird, so liegt beim nächsten Einschalten dieselbe Situation vor; d.h. die Funktion SCHLÜSSEL ist aktiv.

- Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **ON/OFF** dennoch betriebsfähig.

• Magnetisches topferkennungssystem:

- Das Kochfeld ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Wird der Topf weggenommen oder für ungeeignet befunden, erscheint das Symbol  abwechselnd mit der eingestellten Leistungsstufe, **Beispiel 4.**

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

(Überlaufsicherung)

Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.

Es blinkt auf dem Display das Symbol , Um dieses auszuschalten, müssen einfach der Gegenstand oder die Flüssigkeit entfernt werden.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

- Sollte die Glasfläche dagegen noch heiß sein, werden die Symbole **H** und  abwechselnd angezeigt.

• Timer & Kurzzeitwecker (Countdown) (Abb.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Hinweis: Der Timer kann für alle Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet werden.

Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 Minute bis 1 h und 59 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.

- Kurzzeitwecker (Countdown):

Mithilfe des Kurzzeitweckers kann unabhängig eine Zeit von 1 Minute bis 1 h und 59 Minuten eingestellt werden, die rückwärts abläuft.

- Aktivierung

Um die Funktionen **"Timer"** und **"Kurzzeitwecker"** einzuschalten, werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt. Das **Timer**-Display zeigt **"0.00"** an.

1) Beim ersten Drücken leuchtet die LED  der Zone **R1** (nur wenn diese eingeschaltet ist) auf.

2) Beim erneuten Drücken leuchtet die LED  der Zone **R2** (nur wenn diese eingeschaltet ist) auf.

3) Beim dritten Drücken leuchtet die LED  des **"Kurzzeitweckers"** auf.

WICHTIG: Um die **Timer**-Funktion nutzen zu können, müssen die Kochzonen vor dem Aktivieren der Funktion eingeschaltet sein.

Nachdem die Zone für die Zeitsteuerung oder den "Kurzzeitwecker" gewählt wurde, innerhalb von 10 Sekunden die Zeit einstellen, indem die Taste **"Timer +"** gedrückt wird. Das Timer-Display zeigt **"1.00"** an. Mithilfe der Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** die Zeit endgültig einstellen.

Durch dauerhaftes Drücken der Taste ändert sich die Geschwindigkeit der Zeiteinstellung wie folgt:

Schritt:	Zunahme
1min – 10min	1 Minute
10min – 1 h	5 Minuten
1h – 1h 59min	10 Minuten

- Wenn die auf dem **"Timer"**-Display angezeigte Zeit gleich 10 ist oder über 10 Minuten liegt, leuchtet die LED **"min" (L)** auf, dies bedeutet, dass die zweite und dritte Ziffer auf dem "Timer"-Display die Minuten angeben.

- Wenn die angezeigte Zeit unter 10 Minuten liegt, erlischt die LED **"min" (L)** und die Rückwärtszählung erfolgt in Minuten und Sekunden.

Hinweis:

- Die **"Timer"**-LEDs  der Kochzonen leuchten auf und dann kann ihr jeweiliger **"Timer"** eingestellt werden, vorausgesetzt, dass die Zone eingeschaltet ist.

- Die **"Timer"**-Funktion für die Kochzonen und die **"Kurzzeitwecker"**-Funktion können gleichzeitig eingeschaltet sein.

- Der auf dem **"Timer"**-Display angezeigte Wert bezieht sich auf

die Zone (oder den Kurzzeitwecker) deren/dessen LED  heller leuchtet als die aller anderen eingeschalteten, und er ist immer der Zeitwert, der dem Ablauf der Zeit am nächsten liegt. Der angezeigte Wert wird immer von einem Blinken des Dezimalpunktes zwischen der ersten und zweiten Zahl begleitet.

- Werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt, können die Timer-Zeiten jedes Bereichs, sowie der Kurzzeitwecker angezeigt werden. Ist einer dieser nicht eingeschaltet sein, zeigt das **"Timer"**-Display **"0.00"** an. Werden für einige Sekunden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** nicht gedrückt, wird erneut die Situation mit der dem Zeitende am nächsten liegenden Zeit angezeigt.

- Das gleichzeitige Drücken der Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** wird immer von einem Signalton begleitet.

- Das Rückwärtslaufen der Zeit des Kurzzeitweckers funktioniert auch bei ausgeschaltetem Kochfeld.

- Beim Ablauf der Zeit wird ein Signalton abgegeben. Zum Ausschalten die beiden Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** drücken, sollte dies nicht erfolgen, schaltet er sich nach 2 Minuten selbst aus.

- Um den Wert des **"Timers"** oder des **"Kurzzeitweckers"** vor dem Ablauf der festgelegten Zeit zu ändern, werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt, um ihn auszuwählen. Dann den Zeitwert mithilfe der Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** ändern.

- Um die Funktion **"Timer"** oder **"Kurzzeitwecker"** vor dem Ablauf der festgelegten Zeit auszuschalten, werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt, um ihn auszuwählen. Dann den Zeitwert mithilfe der Taste **"Timer -"** auf 0.00 setzen.

- Wird der **"Timer"** per Hand auf Null gesetzt, kehrt das Kochfeld zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.

Wenn alle Zonen ausgeschaltet sind und nur der **"Kurzzeitwecker"** eingeschaltet ist, muss für dessen Änderung oder Nullstellung das Kochfeld zunächst mithilfe der Taste **"ON/OFF"** eingeschaltet werden:

• Booster (Abb.2 (S)):

Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennleistung übersteigende Leistung

eingestellt werden kann.

Die Kochzonen, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, werden mit dem Buchstaben **(Z)** gekennzeichnet.

Um ihn zu betätigen, schalten Sie die betreffende Kochzone ein und drücken Sie die Taste **S** (Abb.2). Dies ermöglicht es, die höhere Temperatur schneller zu erreichen, indem die größtmögliche Leistung zugeführt wird.

Der Buchstabe **P** auf dem Display zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist. Er bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach kehrt das Kochfeld automatisch zur Kochstufe **9** zurück.

-Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben **Z**) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.

-Um die Funktion **Booster** verwenden zu können, warten Sie bis das **P** auf Display **R** zu blinken aufhört und die innere Temperatur der Kochfläche abgesunken ist.

• Integrierte Leistungssteuerung (Abb.3):

Das Kochfeld kann mit einer maximalen Leistung von 3700 W arbeiten.

Wenn diese überschritten wird, z.B. bei der Aktivierung des Boosters, senkt die Software automatisch die Leistung der zuvor gewählten Zone, bis die zulässige Leistung erreicht wird. Das Display der Zone mit der eingeschränkten Leistung beginnt für circa 3 Sekunden zu blinken. Während dieses Zeitraums kann die Leistungsstufe geändert werden.

• Heat up (Abb.2 (Y)) (Schnellheizen):

Mit der **Heat up**-Funktion können Sie die Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf maximale Temperatur hochschalten; im Anschluss daran sinkt die Temperatur auf einen voreingestellten niedrigeren Wert ab.

Um die Funktion **Heat up** (Aufheizen) einschalten zu können, muss eine der beiden **Kochzonen** gewählt werden.

Die gewünschte Leistungsstufe (von 1 bis 8) einstellen und dazu den Slider für 3 Sekunden gedrückt halten. Nun wechseln sich der Buchstabe **A** und die gewünschte Leistungsstufe, z.B. **6**, auf dem Display der Kochzone ab.

Bei Beendigung der **Heat up**-Funktion ertönt ein akustisches Signal und die betroffene **Kochzone** ist weiter auf der voreingestellten Kochstufe (z. B. **6**) in Betrieb.

Achtung!

Das Einschalten der **Heat-Up** Funktion könnte zu einer verminderten Leistung der anderen Kochzone führen.

-Für alle Kochzonen können die Funktionen **"Booster"** und **"Heat-up"** eingeschaltet werden, dies jedoch nicht zur gleichen Zeit.
- Wenn die Funktion **"Booster"** eingeschaltet ist, kann die Funktion **"Heat-Up"** nicht aktiviert werden.

- Wenn die Funktion **"Heat-Up"** eingeschaltet ist und der **"Booster"** gewählt wird, wird die Funktion **"Heat-Up"** sofort ausgeschaltet.

• Funktion "LOW TEMP" (Abb.2 (T))

Die Funktion **"LOW TEMP"** ermöglicht es, die Temperatur auf einem festen Wert zu halten.

Es stehen drei Temperaturwerte zur Verfügung:

⏟ **Melting** (Schmelzen - Auflösen)

⏟ **Warming** (Warmhalten), Speisen auf gleichbleibender Temperatur halten

⏟ **Simmering** (Sieden) Garen direkt unter dem Siedepunkt.

Die Funktion **"LOW TEMP"** wird verwendet, um gegarte Speisen warm zu halten. Deshalb arbeitet die Kochzone auf einer niedrigen Leistungsstufe. Die Funktion **"LOW TEMP"** eingeschaltet ist, zeigt das Display **E** das Symbol **U**

Aktivierung

Die gewünschte Kochzone, **R1** oder **R2**, wählen, die Taste **"LOW TEMP"** drücken. Auf dem Display der Kochzone wird das Symbol **U** angezeigt, woraufhin die LED **(V)** für die erste Temperaturstufe aufleuchtet ⏟.

Jeder weitere Druck auf die Taste **"LOW TEMP"** aktiviert die nachfolgenden Temperaturstufen ⏟ - ⏟.

Deaktivierung

Die Taste **"LOW TEMP"** solange drücken, bis sich die LEDs **(V)** über der Taste ausschalten, oder auf den **SLIDER (D1)** von rechts nach links einwirken und ihn so auf **"0"** stellen.

• Funktion "Pause" (Fig.2 (B)):

Diese Funktion setzt das Gerät in Pause, wobei die zuvor eingestellten Kochprogramme gespeichert bleiben.

Die Kochplatte kann höchstens 10 Minuten in diesem Zustand verbleiben. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochplatte endgültig aus.

Aktivierung:

-Die Taste **"Pause" (B)** wählen und das zugehörige LEDs **(C)** schaltet sich dauerhaft ein. Auf dem Display erscheint das Symbol: ⏟.

Wiederaufnahme des Garvorgangs:

Durch Auswahl der Taste **"Pause/Recall (B)"** beginnt die Anzeige **Leistungsstufe (D2)** der **Kochzone R2** zu blinken.

Innerhalb von 10 den **Slider (D1)** der **Kochzone R2** wählen und den Finger nach **rechts** (zum erhöhen) bewegen, bis der Garvorgang weitergeführt wird.

• Funktion "Abruf" (Fig.2 (B)):

Die Funktion **"Abruf"** erlaubt es, die Kochplatte mit denselben Funktionen wieder einzuschalten, die eingestellten waren, als die Taste **"ON/OFF"** mit einer oder mehreren eingeschalteten Kochfeldern betätigt wurde.

Sollte aus Versehen die Taste "ON/OFF" betätigt werden:

-Wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste **"ON/OFF"** **(A)**, worauf das entsprechende LED **(C)** zu blinken beginnt.

-Wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste **"Recall"** **(B)**.

Mit Einsatz der Funktionen "PAUSE" und "RECALL".

Sind die Funktionen **"Booster"**, **"Bridge"** und **"Low Temp"** eingeschaltet, werden sie auch bei der folgenden Wiederherstellung erneut aktiviert, die Funktion **Heat-Up** dagegen nicht. Der **Timer** wird unterbrochen und fährt an dem gleichen Punkt fort.

• Wartung (Abb.6):

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

KUNDENDIENST

Vor dem Verständigen des Kundendienstes

Bei Nichtfunktionieren des Gerätes gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt mit der Steckdose

verbunden ist.
Sollte der Grund für die Betriebsstörung nicht ermittelt werden können: Schalten Sie das Gerät aus und beschädigen Sie es nicht. Verständigen Sie den Kundendienst.

PRODUKTNUMMER Wo finde ich sie?

Bitte denken Sie daran, für den Kundendienst die Produktkennung und Seriennummer (16 Zeichen beginnend mit der Ziffer 3) bereitzuhalten, die Sie auf dem Garantieschein oder aber auf dem Typenschild im Geräteinneren finden.
Auf diese Weise können Sie dazu beitragen, unnötige Einsätze des Technikers zu vermeiden, und außerdem die damit verbundenen Kosten sparen.

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

Bevor sie im Falle von Problemen den After Sales Service kontaktieren, sollten Sie die folgenden Tipps und Hinweise in der Tabelle durchgehen.

- Wenn das Kochfeld nicht funktioniert kontrollieren Sie, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld während des normalen Betriebs abschaltet stellen Sie sicher, das keine Gegenstände auf den Tasten des Touch Control liegen. Sollte dies der Fall sein, die Gegenstände entfernen und das Kochfeld erneut einschalten.

Fehlercode:	Beschreibung:	Fehlerbehebung:
	Vorhandensein von Flüssigkeiten oder Gegenständen auf dem Bedienbereich	Den Bereich reinigen oder die Gegenstände entfernen
E/2	Zu hohe Temperatur	Das System abkühlen lassen
H	Die Oberfläche der Kochzone ist heiß	Das System abkühlen lassen
U -	Topf nicht vorhanden oder nicht geeignet	-

- Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, den Kundendienst benachrichtigen.
- Wenn andere Fehler angezeigt werden als die angegebenen, den Kundendienst benachrichtigen.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

1.1 Principe de l'induction:

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

La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:

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

- **Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
- **Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.
- **Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.

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

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.

Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.

Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.5B).

Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.5A):

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:

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

- Récipients avec fond non parfaitement plat.
- Récipients métalliques avec fond émaillé.
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.

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

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:

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

Important:

- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.

- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.

- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.

- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.

-Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

-L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.

-Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.

-En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.

-Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent.

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

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

anti-feu.

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

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

Attention: ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

Attention: si la surface est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.

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

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.



Le symbole appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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

Positionnement (Fig.4):

L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.4B).

Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.4A). Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.7A) en respectant les distances indiquées (Fig.7B). Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.8A - Fig.8B).

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

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

Connexions électriques (Fig.2B):

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

- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.
- Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante. L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Utilisation (Fig.2):

A = Touche **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicateur **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Commande **Slider**

D2 = Indicateur **niveau de cuisson**

E = Écran indicateur **niveau de cuisson**.

F = Touche **Clé**

G = Indicateur **Led touche clé** activée

I = Symbole de la chaleur résiduelle « **H** »

L = Indicateur **Led minutes Timer** activé

M = Indicateur fonction **Minute Minder** activée

N = Touche « - » **Timer**/Touche « + » **Timer**

O = Indicateur des plaques avec la fonction **Timer** activée

P = Indicateur **Led Bridge** activé

Q = Écran **Timer**

R1 - R2 = Écran **zones cuisson**

S = **Booster**

T = Touche **Low Temp**

V = Indicateur **Led Low Temp** activé

Z = Fonction chauffage rapide (**Heat up**) 

- Pour mettre en fonction la plaque, appuyer sur la touche (**A**), sur tous les écrans (**R1 - R2**) s'afficheront des zéros fixes pendant 10 secondes.

Si aucune opération n'est effectuée dans ce laps de temps, la

plaque s'éteint.

- Pour sélectionner la zone de cuisson toucher n'importe quel point de la zone **SLIDER D1**.

- Sélectionner le niveau de cuisson désiré par le biais de la commande **SLIDER (D1)**.

Note: pour choisir le niveau de cuisson, il suffit de passer le doigt sur la commande **SLIDER (D1)**.

De **gauche à droite**, on augmente le niveau de température (**D2**) de **1 à 9**, pour la diminuer, effectuer l'opération inverse. Le niveau de cuisson (ex. 6) est affiché à l'écran du foyer (**R1 ou R2**).

Remarque: il est également possible d'appuyer directement sur n'importe quelle partie de la commande **par CURSEUR** sans besoin de faire glisser le doigt: dans ce cas, le niveau de température correspondant à la partie sur laquelle vous avez appuyé s'active directement.

- Il existe plusieurs façons d'éteindre un **foyer**:

1- Sélectionner le foyer et glisser le doigt sur la commande **par CURSEUR** jusqu'à atteindre le "0".

2- Sélectionner le foyer et appuyer directement sur le symbole "0" de la commande **par CURSEUR**.

- Quand un « **foyer** » (**R1 ou R2**), est positionné sur **OFF** et la température de la surface en verre dépasse 50° environ, un signal lumineux affichant à tour de rôle le symbole "0" et le symbole "H" apparaît sur l'écran (**E**) du foyer concerné.

- Quand la « **table** » est positionnée sur **OFF (A)**, le signal lumineux affichera la lettre "H" de manière fixe.

Fonction "BRIDGE" () - () (P):

Avec la fonction **Bridge** deux simples éléments de cuisson (**R1 et R2**) peuvent être contrôlés comme si c'était une zone unique.

- **Activation :**

En appuyant simultanément sur la commande **SLIDER (D1)** des deux zones de cuisson les LED s'activeront

"**BRIDGE**" () - ()", l'écran de **R1** (celui de Gauche) affichera le niveau de cuisson ex. 6, l'écran de **R2** (celui de Droite) affichera le symbole .

Avec le **SLIDER de R1** (celui de GAUCHE) configurer le niveau de cuisson souhaité.

Note : Avec la fonction « **BRIDGE** » activée il sera impossible d'utiliser le **BOOSTER**.

Attention:

Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/2**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

• Fonction clé (F):

Afin d'éviter l'utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants ou de personnes devant être surveillées, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en procédant comme suit:

- Avec la plaque allumée, sélectionner la touche « **CLÉ (F)** » lorsque la LED correspondante (**G**) s'éclaire ceci signifie que la fonction est activée.

- Après l'activation de la fonction la plaque continuera avec le mode de cuisson configuré précédemment.

Note : La fonction peut être activée même si les zones de cuisson sont éteintes.

- Pour désactiver la fonction, sélectionner, avec la plaque allumée, la touche « **CLÉ (F)** ».

- Si une ou plusieurs zones sont encore chaudes, sur les écrans

correspondants s'alterneront la lettre « **H** » et « **0** ».

- Si l'on éteint le plan quand la fonction CLE est activée, au moment de l'allumage suivant le plan se présentera dans la même situation, à savoir avec la fonction CLE activée.

- La touche **ON/OFF** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

• **Détection magnétique:**

- La plaque est équipée d'un détecteur de casseroles, lorsque celui-ci est enlevé ou est inadéquat, le symbole  alterné au niveau de puissance configuré s'affiche **ex. 4**.

• **O.S.D. (Overflow Safety Device):**

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.

Le symbole  clignotera à l'écran, pour le désactiver il suffit d'enlever l'objet ou le liquide.

La plaque s'éteindra automatiquement.

- Si au contraire la surface du verre est encore chaude le symbole **H** alterné au symbole  s'affichera.

• **Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):**
- Timer:

Note : le Timer peut être activé sur toutes les zones de cuisson simultanément.

Cette fonction permet d'établir le temps (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes) pour l'arrêt automatique de la zone de cuisson sélectionnée.

- Minute Minder(Countdown):

Le Minute Minder permet de configurer un compte à rebours fixé, indépendant des zones de cuisson, qui va de 1 minute à 1 heure et 59 minutes.

Activation

Pour activer les fonctions « **Timer** » et « **Minute Minder** » appuyer simultanément et successivement sur les touches « **Timer +** » et « **Timer -** ». L'écran Timer affichera « **0.00** ».

- 1) Avec la première pression, la LED  relative à la zone **R1** (uniquement si elle est allumée) s'éclairera
- 2) En appuyant de nouveau, la LED  relative à la zone **R2** (uniquement si elle est allumée) s'éclairera
- 3) En appuyant une troisième fois, la LED  relative à « **Minute Minder** » s'éclairera.

IMPORTANT : pour pouvoir profiter de la fonction **Timer** sur les zones de cuisson il est donc nécessaire qu'elles soient en phase de cuisson avant le début de la procédure d'activation de la fonction elle-même.

Après avoir choisi la zone à temporiser ou le « **Minute Minder** », dans un délai de 10 secondes, régler le temps en appuyant sur la touche « **Timer +** », l'écran Timer affichera « **1.00** ». En utilisant les touches « **Timer +** » et « **Timer -** » régler le temps de manière définitive.

En appuyant sur la touche en mode permanent, la vitesse de réglage du temps changera de la manière suivante:

Step:	Augmentation
1min – 10min	1 minute
10min – 1h	5 minutes
1h – 1h 59min	10 minutes

- Lorsque le temps affiché à l'écran « **Timer** » est supérieur ou égal à 10 minutes, la LED « **min** » (**L**) s'éclairera, ceci signifie que le deuxième et le troisième chiffre de l'écran « **Timer** » sont des minutes.

- Lorsque le temps affiché est inférieur à 10 minutes, la LED « **min** » (**L**) s'éteindra et le compte à rebours sera en minutes et secondes.

Notes:

- Les LED « **Timer** »  relatives aux zones de cuisson s'éclaireront et l'on pourra donc y régler dessus le « **Timer** », uniquement si la zone est allumée.

- La fonction « **Timer** » pour les zones de cuisson et la fonction Minute Minder pourront être activées même simultanément.

- La valeur affichée à l'écran « **Timer** » concerne la zone (ou le Minute Minder) dont la LED  est éclairée de manière plus intense parmi toutes celles activées et représente toujours la valeur du temps la plus proche de l'échéance. La valeur affichée sera accompagnée du point décimal clignotant situé entre le premier et le deuxième numéro.

- En appuyant simultanément et successivement sur les touches « **Timer +** » et « **Timer -** », les temps Timer de chaque zone pourront être affichés, mais également le Minute Minder, si l'un de ceux-ci n'est pas activé, l'écran « **Timer** » affichera « **0.00** ». Après quelques secondes sans appuyer sur les touches « **Timer +** » et « **Timer -** », la situation avec le temps le plus proche de l'échéance sera de nouveau affichée.

- La pression simultanée des touches « **Timer +** » et « **Timer -** » est toujours accompagnée d'un signal sonore

- Le compte à rebours du temps « **Minute Minder** » fonctionnera même avec la plaque éteinte.

- À l'échéance du temps un signal sonore sera émis, pour le désactiver appuyer sur l'une des deux touches « **Timer +** » et « **Timer -** » sinon après 2 minutes environ il se désactivera tout seul.

- Pour modifier la valeur du « **Timer** » ou du « **Minute Minder** » avant la conclusion du temps fixé, le sélectionner en appuyant simultanément et successivement sur les touches « **Timer +** » et « **Timer -** », modifier donc la valeur du temps avec les touches « **Timer -** » et « **Timer +** ».

- Pour désactiver la fonction « **Timer** » ou le « **Minute Minder** » avant le temps fixé, le sélectionner en appuyant simultanément et successivement sur les touches « **Timer +** » et « **Timer -** », porter donc la valeur du temps à 0.00 avec la touche « **Timer -** ».

- Si la valeur du « **Timer** » se remet à zéro manuellement, la zone correspondante continuera la cuisson au niveau configuré. Si toutes les zones sont éteintes et que seulement le « **Minute Minder** » est activé, pour pouvoir le modifier ou le remettre à zéro, allumer d'abord la plaque à l'aide de la touche « **ON/OFF** ».

• **Booster (Fig.2 (S)):**

Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.

Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont indiquées par une lettre (**Z**).

Pour l'actionner, allumer la zone de cuisson concernée à n'importe quelle puissance et appuyer sur le bouton **S** (Fig.2). Ceci permettra d'atteindre rapidement la température la plus élevée en débitant la puissance maximale.

La lettre **P** sur l'écran indique que la fonction est active. Celle-ci restera affichée pendant 10 minutes environ, ensuite la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau de puissance **9**.

- Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de

cuisson (avec la lettre **Z**) a été précédemment allumée avec des niveaux de température élevée.

- Pour pouvoir utiliser la fonction **Booster**, attendre que le **P** sur l'afficheur **R** cesse de clignoter et que la température interne du plan de cuisson diminue.

• Gestion intégrée de la puissance (Fig.3):

La plaque est en mesure d'engager une puissance maximale de 3700W.

Si cette puissance est dépassée, par exemple avec l'activation du **Booster**, le logiciel réduit automatiquement la puissance de la zone préalablement sélectionnée jusqu'à ce que la puissance admise soit atteinte. L'afficheur de la zone ayant la puissance limitée commencera à clignoter pendant 3 secondes environ. Pendant ce laps de temps, il est possible de modifier le niveau de puissance.

• Heat up (Fig.2 (Y)) (Échauffement rapide):

La fonction **Heat up** permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.

Pour activer la fonction **Heat up** sélectionner l'une des deux zones de cuisson.

Régler le **niveau de cuisson** souhaité (de 1 à 8) en tenant le slider appuyé pendant 3 secondes, l'écran de la **zone de cuisson** alterne alors la lettre **H** avec le niveau de cuisson souhaité Ex.6. À la fin de la fonction **Heat up**, la table émet un signal sonore "BIP", le **foyer** concerné fonctionnera au niveau de cuisson précédemment programmé (Ex. 6).

Attention !

L'activation du **Heat-Up** pourrait réduire le niveau de cuisson de l'autre zone de cuisson.

- Sur toutes les zones de cuisson, les fonctions « **Booster** » et « **Heat-up** » peuvent être activées mais pas en même temps.
- Si la fonction « **Booster** » est activée la fonction « **Heat-up** » ne peut pas être activée.
- Si la fonction « **Heat-up** » est activée et que celle « **Booster** » est sélectionnée, la fonction « **Heat-up** » est désactivée immédiatement.

• Fonction "LOW TEMP" (Fig.2 (T))

La fonction « **LOW TEMP** » nous permet de maintenir la température à une valeur fixe.

Les valeurs de la température sont au nombre de trois :

⌵ **Melting** (Fondre)

⌵ **Warming** (tenir au chaud) maintenir les aliments à une température constante

⌵ **Simmering** (Frémir) cuire à peine en-dessous du point d'ébullition.

La fonction « **LOW TEMP** » est utilisée pour maintenir au chaud les aliments cuits. Par conséquent, la zone de cuisson opère avec une puissance basse. Si la fonction « **LOW TEMP** » est activée, l'écran E affichera le symbole **L**

Activation

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée **R1** ou **R2**, appuyer sur la touche « **LOW TEMP** », sur l'écran de la zone de cuisson s'affichera le symbole **L**, ensuite la LED (**V**) s'allumera avec le premier niveau de température ⌵.

Chaque pression successive de la touche « **LOW TEMP** » activera les niveaux de température successifs ⌵ - ⌵.

Désactivation

Appuyer sur la touche « **LOW TEMP** » jusqu'à l'arrêt des LED (**V**)

au-dessus de la touche ou bien agir sur la commande **SLIDER (D1)** de droite à gauche en la portant à « **0** ».

• Fonction "Pause" (Fig.2 (B)):

Cette fonction met en pause l'appareil en maintenant en mémoire les programmes de cuisson précédemment configurés. Le plan de cuisson peut rester dans cette situation pendant 10 minutes au maximum. Une fois écoulées, le plan s'éteindra définitivement.

Activation :

- Sélectionner la touche « **Pause** » (**B**) et la LED correspondante (**C**) s'allume en restant fixe. Le symbole s'affichera à l'écran.

Rétablissement de la phase de cuisson :

En sélectionnant la touche « **Pause/Recall (B)** », l'indicateur **niveau de cuisson (D2)** de la **zone de cuisson R2** commence à clignoter, sélectionner le **Slider (D1)** de la **zone de cuisson R2** dans un délai de 10 secondes et faire glisser le doigt vers la **DROITE** (pour l'augmentation) jusqu'au rétablissement de la phase de cuisson.

Avec l'utilisation de la fonction « PAUSE » et « RECALL ».

Les fonctions « **Booster** », « **Bridge** » et « **Low Temp** », éventuellement activées, se réactiveront au rétablissement successif, la fonction **Heat up** non.

Le **Timer** sera suspendu et reprendra à partir du même point.

• Fonction "Recall" (Fig.2(B)):

La fonction "**Recall**" permet d'activer de nouveau le plan avec les mêmes fonctions configurées si la touche "**ON/OFF**" est appuyée par erreur pendant qu'une ou plusieurs zones sont activées.

Si la touche "ON/OFF" est appuyée accidentellement:

- Sélectionner dans un délai de 6 secondes la touche "**ON/OFF**" (**A**) et la LED correspondante (**C**) commencera à clignoter.
- Sélectionner dans un délai de 6 secondes environ la touche "**Recall**" (**B**).

• Entretien (Fig.6):

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande. Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du **SIDOL**, **STAHLFIX** ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité. En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

SERVICE ASSISTANCE CLIENTS

Avant de faire appel au service d'assistance technique.

En cas de non fonctionnement du produit, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche est bien enfoncée dans la prise de courant Si vous n'arrivez pas à identifier la cause du mauvais fonctionnement : mettez l'appareil hors tension et appelez le service d'assistance technique. N'essayez surtout pas de le réparer vous-même .

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il ?

Il est important de communiquer au service d'assistance

technique le sigle du produit ainsi que son numéro de série (16 caractères commençant par le chiffre 3) que vous trouverez dans le certificat de garantie ou bien sur la plaque d'immatriculation située à l'intérieur de l'appareil.

Vous éviterez ainsi que le technicien n'effectue des déplacements inutiles et économiserez par la même occasion sur les frais correspondants.

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

En cas de problème, avant de contacter le service après-vente, suivre les conseils suivants et les instructions indiquées dans le tableau.

- Si le plan ne fonctionne pas, vérifier qu'une interruption de courant électrique ne se soit pas produite.
- Si le plan s'est éteint pendant le fonctionnement normal, vérifier l'absence de tout objet sur les touches de commande tactiles. Si c'est le cas, retirer les objets et rallumer le plan.

Code erreur:	Description:	Rétablissement de l'erreur:
	Présence de liquides ou objets au-dessus de la zone commandes	Nettoyer la zone ou retirer les objets
E/2	Echauffement limite	Laisser refroidir le système
H	La surface de la zone de cuisson est chaude	Laisser refroidir le système
 -	Casserole absente ou inadaptée	-

- Si le signal d'erreur persiste, contacter le service après-vente.
- Si d'autres erreurs par rapport à celles indiquées sont constatées, contacter le service après-vente.

GENERAL

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

1.1 The principle of induction:

The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction.

The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

1.2 Advantages:

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

- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

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

The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.

This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.5B).

Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

1.3 Cooking vessels (Fig.5A):

Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.

Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:

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

- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision.

Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:

- Check that the voltage and power values listed on the data

plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important:

- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.

- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.

- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.

- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.

- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.

- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.

- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.

- The use of high power like the Booster function is not suitable

for heating some liquids like, for example, frying oil. The excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend using a lower power.

-The containers must be placed directly on the hob and must be centred. Do not, in any case, insert objects between the pan and the hob.

-In a situation of high temperatures, the appliance automatically decreases the power level of the cooking areas.

-Pay attention to easy to reach device parts as they over-heat during use.

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

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

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

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

Attention: steam cleaners must not be used.

Attention: if the surface is cracked, switch the apparatus

off to prevent electric shocks.

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

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.



The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

Positioning (Fig.4):

The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.4B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (Fig.4A). If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (Fig.7A) will need to be mounted maintaining the distances shown (Fig.7B). If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (Fig.8A - Fig.8B).

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

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

Electrical connections:

Before making the electrical connections, check that:

- The system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- The system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

- The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3

mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch). The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

• Use (Fig.2):

A = ON/OFF button
B = Pause/Recall
C = ON/OFF Pause/Recall Indicator
D1 = Slider Control
D2 = Cooking level indicator
E = Cooking level indicator display.
F = Key Button
G = Key button LED indicator active
I = Residual heat symbol "H"
L = Timer minute LED indicator active
M = Minute Minder function indicator active
N = Timer "-" Key / Timer "+" Key
O = Plate indicator with the Timer function active
P = Bridge LED indicator active
Q = Timer Display
R1 - R2 = Cooking zone display
S = Booster
T = Low Temp Key
V = Low Temp LED indicator active
Z = Heat up function 

- To switch the hob on, press key (**A**), steady zeroes will appear on all the displays (**R1 - R2**) for 10 seconds.

If no operation is performed within this time period, the hob switches off.

- To select the cooking zone, touch any point of the SLIDER area **D1**.

- Set the desired cooking level by acting on the SLIDER control (**D1**).

Note: to set the cooking level, just slide your finger over the SLIDER control (**D1**).

From **Left to Right** the temperature level is increased (**D2**) from **1 to 9**. To decrease just perform the operation in the reverse order.

The cooking level (e.g. **6**) will appear on the cooking zone display (**R1 or R2**).

Note: you may also directly press any point on the SLIDER control without running your finger along it; in this case the temperature level corresponding to the point at which the control was touched will be activated directly.

- There are several different ways of switching off a **cooking zone**:

1- Select it and run your finger over the SLIDER control until you reach "0".

2- Select it and directly press the "-" symbol on the SLIDER control.

- When a **cooking zone (R1 or R2)** is switched to the **OFF** setting and the temperature of the glass surface remains above approximately 50°, the display (**E**) corresponding to that zone will show a luminous signal alternating between "0" and "H".

- If the **hob** is switched to the **OFF** setting (**A**), the luminous signal will display the letter "H" in a fixed manner.

"BRIDGE function" (P) - (P) :

With the **Bridge** function, two individual cooking elements (**R1 and R2**) can be controlled as if they were a single zone.

- **Activation:**

By pressing the **SLIDER** control (**D1**) of both cooking zones simultaneously, the

"BRIDGE" (P) - (P), LEDs are activated, display **R1** (the one to the left) will show the cooking level e.g. 6, display **R2** (the one to the right) will show the  symbol.

Using the **SLIDER** control on **R1** (the one to the left) set the desired cooking level.

Note: Will the **"BRIDGE"** function active, the **BOOSTER** cannot be used.

Warning:

To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system. In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switch off one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels. On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/2**. This will stop flashing once the cooking zone has been reactivated.

• Key function (F):

To keep children or persons needing supervision from using the hob surface, all of the functions can be blocked in the following way:

- With the hob switched on, select the **"KEY (F)"** button; when the relative LED (**G**) lights up it means that the function is active.

- After the function has been activated, the hob will continue operating with the cooking mode set previously.

Note: The function can be activated even if the cooking zones are switched off

- To disable the function while the hob is switched on, select the **"KEY (F)"** button.

- If one or several zones are still hot, the letters **"H"** and **"0"** will alternate on the relative displays.

- If the cooker top is switched off with the KEY function active, when subsequently activated the top will be in the same situation, meaning with the KEY function active.

- If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **ON/OFF** will still work.

• Magnetic sensor:

- The hob is equipped with a pan detector; when the pan is removed or is unsuitable, the  symbol appears, alternating with the set power level e.g. **4**.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the **OFF** position and activates the **safety lock** when liquids or items are detected on the control panel.

The  symbol will flash on the display, to disable it simply remove the object or liquid.

The hob switches off automatically.

- While if the glass surface is still hot, the  symbol will appear, alternating with the  symbol.

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Note: the Timer can be activated on all cooking zones simultaneously.

This function is used to set the time (from 1 min to 1 h and 59 min) for the automatic shutdown of the selected cooking zone.

- Minute Minder(Countdown):

The Minute Minder is used to set a countdown, independent from the cooking zones, ranging from 1 min to 1h and 59 min.

Activation

To activate the "Timer" and "Minute Minder" functions, press the "Timer +" and "Timer -" keys simultaneously. "0.00" will appear on the Timer display.

- 1) Pressing the keys once activates the **Timer** LED relating to zone **R1** (only if it is switched on)
- 2) Pressing the keys again activates the **Timer** LED relating to zone **R2** (only if it is switched on)
- 3) Pressing the keys for the third time activates the LED relating to the "Minute Minder"

IMPORTANT: in order to use the **Timer** function on the cooking zones, these must necessarily be in cooking mode before starting the function activation procedure.
After selecting the zone to be timed, or the "Minute Minder", set the time within 10 sec. by pressing the "Timer +" key; "1.00" will appear on the Timer display. Using the "Timer +" and "Timer -" keys, adjust the time in a permanent manner. By pressing the button in a permanent manner, the time adjustment speed will change as follows:

Step:	Incremento
1 min – 10min	1 minute
10min – 1 h	5 minutes
1 h – 1 h 59min	10 minutes

- When the time shown on the "Timer" display is equal to or above 10 minutes, the "min" (L) LED will light up, meaning that the second and third digit of the "Timer" display are minutes.
- When the time displayed is below 10 min, the "min" (L) LED will switch off and the countdown will be in minutes and seconds.

Notes:

- The "Timer" LEDs relating to the cooking zones will light up and therefore the "Timer" can be set on them, only if the zone is switched on.
- The "Timer" function for the cooking zones and the Minute Minder function can even be activated simultaneously.
- The value shown on the "Timer" display refers to the zone (or to the Minute Minder) whose LED is the brightest among all the active LEDs, and is always the time value that is closest to the expiry. The value displayed will be accompanied by a flashing decimal point located between the first and the second number.
- Pressing the "Timer +" and "Timer -" keys simultaneously, displays the "Timer" times of each zone, as well as the Minute Minder; if one of these is not active, "0.00" will appear on the "Timer". After a few seconds without pressing the "Timer +" and "Timer -" keys, the situation will be displayed again with the time closest to the expiry.
- When the "Timer +" and "Timer -" keys are pressed simultaneously, there is always a sound signal
- The "Minute Minder" countdown also works when the hob is switched off.
- A sound signal is emitted when the time has expired; to disable it press one of the two "Timer +" and "Timer -" keys, otherwise it will be disabled automatically after about 2 minutes.
- To edit the "Timer" value or the "Minute Minder" value,

- before the set time has expired, select it by pressing the "Timer +" and "Timer -" keys simultaneously, then edit the time value using the "Timer -" and "Timer +" keys.
- To disable the "Timer" function or the "Minute Minder" before the set time has expired, select it by pressing the "Timer +" and "Timer -" keys simultaneously, then set the time value at 0.00 using the "Timer -" key.
- If the "Timer" value is reset manually, the relative zone will continue cooking at the set level.
- If all the zones are switched off and only the "Minute Minder" is active, in order to edit or reset it, press the "ON/OFF" key to switch the hob on first.

• Booster (Fig.2 (S)):

- Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time.
- The cooking areas provided with this function are indicated by a letter (Z).
- To activate the **Booster**, switch the interested cooking area on at any power level and press key **S** (Fig.2). This allows to reach higher temperatures in a short time disbursing the maximum power possible.
- The letter **P** on the display indicates that the function is active. This will be displayed for about 10 minutes, then the cooking area will automatically turn back to power level **9**.
- The **Booster** may not activate if, the cooking zone (with the letter **Z**) has been previously activated with high temperature levels.
- In order to use the **Booster** function, wait for the **P** on the display **R** to stop flashing and the temperature inside the cooking surface to decrease.

• Integrated power control (Fig.3):

- The hob can engage a maximum power of 3700W.
- If this is exceeded for example by activating the **Booster**, the software automatically lowers power of the previously selected zone until it reaches the allowed power level.
- The display of the zone with limited power will begin to flash for about 3 seconds. During this time it is possible to modify the power level.

• Heat up (Fig.2 (Y)) (Rapid heating):

- The **Heat up** function can be used to set the cooking zone to its maximum temperature for a specified period of time, after which the temperature will return to a lower value set previously.
- To activate the **Heat up** function select one of the two **cooking zones**.
- Set the desired **cooking level** (from 1 to 8) by pressing and holding the slider for 3 seconds, now the **cooking zone** display alternates the letter **H** with the desired cooking level e.g. **6**.
- When the **Heat up** function has finished running, the hob will emit a sound signal or **BEEP**; the relevant **cooking zone** will continue to operate and the cooking level set previously, e.g. **6**.
- Attention!**
- The activation of the **Heat-Up** function may reduce the cooking level of the other cooking zone.
- The "**Booster**" and "**Heat-up**" functions may be activated on all the cooking zones, but not at the same time.
- If the "**Booster**" function is active, the "**Heat-up**" function cannot be activated.
- If the "**Heat-up**" function is active and the "**Booster**" function is selected, the "**Heat-up**" function is disabled immediately.

- **“LOW TEMP” function (Fig.2 (T))**

The **“LOW TEMP”** function is used to maintain the temperature at a fixed value.

There are three temperature values:

↳ **Melting** (Fondere - Sciogliere)

↳ **Warming** to keep food at a constant temperature

↳ **Simmering** to cook just under the boiling point.

The **“LOW TEMP”** function is used to keep cooked food warm. Therefore the cooking zone operates at low power. If the **“LOW TEMP”** function is active, display E will show the (IMG) symbol **U**

Activation

Select the desired cooking zone **R1** or **R2**, press the **“LOW TEMP”** key, the display of the cooking zone will show the relative symbol **U**, followed by the activation of the LED (**V**) with the first temperature level **1**.

Pressing the **“LOW TEMP”** key repeatedly will activate the following temperature levels **2** - **3**.

Disabling

Press the **“LOW TEMP”** key until the LEDs (**V**) above the key switch off, or act on the **SLIDER (D1)** control from right to left, setting it at **“0”**.

- **“Pause” function (Fig.2 (B)):**

This function will set to pause the device, maintaining in the memory the cooking programs previously set in the memory. The hob can remain in this situation for maximum 10 minutes. Then, the hob will switch off permanently.

Activation:

- Select the **“Pause” key (B)** and the relative LED (**C**) will switch on and remain steady. The **II** symbol will appear on the display.

Resuming the cooking phase:

By selecting the **“Pause/Recall (B)”** key, the **cooking level (D2)** indicator of **cooking zone R2** starts flashing; within 10 seconds, select the **Slider (D1)** control of **cooking zone R2** and slide your finger to the **right** (to increase) to resume the cooking phase.

- **“Recall” function (Fig.2 (B)):**

The **“Recall”** function allows reactivating the hob with the same set functions in the event that the **“ON/OFF”** button is pressed by mistake whilst one or more zones are activated.

If the “ON/OFF” key is accidentally pressed:

- Select key **“ON/OFF” (A)** within approximately 6 seconds and the relative LED (**C**) will start flashing.

- Select key **“Recall” (B)** within approximately 6 seconds.

Using the “PAUSE” and “RECALL” functions.

The **“Booster”, “Bridge” and “Low Temp”** functions, if active, will be reactivated when the cooking phase is resumed, while the **Heat up** function will not be reactivated.

The **Timer** will be suspended and will restart from the same point.

- **Maintenance (Fig.6):**

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request. Clean the heated area as thoroughly as possible using **SIDOL**, **STAHLFIX** or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper

(optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented. Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

Before contacting the Technical Assistance Service:

If the product does not operate at all, we advise you to:

- check that the plug has been inserted into the power socket correctly.

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16-character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located inside the appliance. This will help to avoid wasted journeys being made by technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

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

Consider the following advice and the instructions in the table before contacting the after-sales service in case a problem arises

- If the hob does not work, check that a black-out has not occurred.
- If the hob has gone off during normal operation, check there are no objects on the Touch Control keys. If so, remove the objects and turn on the hob again.

Error code:	Description:	Error recovery:
	Liquid or objects present above the control area	Clean the area or remove the objects
E/2	Overheating	Let the system cool down
H	The surface of the cooking area is hot	Let the system cool down
U -	Pot absent or unsuitable	-

- If the error message persists contact customer service.
- If errors other than those indicated are displayed contact customer service.

ALGEMENE INFORMATIE

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

1.1 Werkingsprincipe van de inductie:

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

Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Fig.1).

1.2 Voordelen:

Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:

- Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
- Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
- Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.

Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.

Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Afb.5B).

Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

1.3 Te gebruiken pannen (Afb.5A):

Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:

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

- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënt met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben.

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

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:

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

Belangrijk:

-Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.

-Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.

-Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.

-Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.

-Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.

-Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten

en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.

-Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

-Het gebruik van een hoog vermogen zoals de Booster-functie is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld frituurolie. De overmatige warmte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen is het gebruik van een minder hoog vermogen aanbevolen.

-De recipiënten moeten direct op de kookplaat worden gezet en moeten mooi in het midden staan. Men mag in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat brengen.

-In situaties van hoge temperaturen vermindert het toestel automatisch het hoge vermogen in de kookzones.

-Let op voor de onderdelen van het toestel die gemakkelijk bereikbaar zijn, omdat die tijdens het gebruik zeer heet worden.

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

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

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

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

Let op: er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.

Let op: vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.

Let op: het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.



Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recycleren van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de lokale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

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

wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.4):

Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.4B).

Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.4A). Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Afb.7A) te installeren, waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt (Afb.7B).

Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (Afb.8A - Afb.8B).

Belangrijk: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.

De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO-reiniging** in werking is.

Opgelet: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.8B).

In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie.

Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.7A - Afb.8A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in Afb.7B - Afb.8B.

Elektrische aansluitingen:

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

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

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

-De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is. Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

• Gebruik (Afb.2):

A = Toets **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicator **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Commando **Schuifregelaar**

D2 = Indicator **kookniveau**

E = Indicator display **kookstand**.

F = **Sleuteltoets**

G = Aanwijzer **Led sleuteltoets** actief

I = Symbool restwarmte "**H**"

L = Aanwijzer **Led minuten Timer** actief

M = Aanwijzer **Minut Maind** functie actief

N = Toets **"- Timer / Toets "+" Timer**

O = Aanwijzer platen met **Timer** functie actief

P = Aanwijzer **Led Bridge** actief

Q = **Timer display**

R1 - R2 = **Kookzone display**

S = **Booster**

T = Toets **Low Temp**

V = Aanwijzer **Led Low Temp** actief

Z = Functie snel warmen (**Heat up**) 

-Om de kookplaat in werking te stellen, op de toets (**A**) drukken en gedurende 10 seconden zullen op alle displays (**R1 - R2**) nullen verschijnen.

Als binnen deze tijdruimte geen handelingen worden uitgevoerd zullen de kookplaten uitgaan.

-Om het even welk punt in de SLIDER zone **D1** aanraken om de kookzone te selecteren.

Het gewenste kookniveau instellen, met behulp van het commando **SCHUIFREGEELAAR (D1)**.

Nota: om het kookniveau in te stellen volstaat het om met de vinger over het commando **SCHUIFREGEELAAR (D1)** te wrijven. Van **Sx** naar **Dx** verhoogt men het temperatuurniveau (**D2**) van **1 tot 9**, om te verminderen volstaat het omgekeerd tewerk te gaan.

Het kookniveau (bv. **6**) verschijnt op het display van de kookzone (**R1 of R2**).

N.B.: u kunt ook op elk gewenst punt van de **SCHUIFREGEELAAR** drukken zonder u vinger eroverheen te wrijven. In dat geval zal het temperatuurniveau worden gekozen van het punt waar u op heeft gedrukt.

-Er bestaan verschillende manieren om een **kookzone** uit te schakelen:

1- Selecteer de zone en wrijf met uw vinger over de **SCHUIFREGEELAAR** tot aan de "**0**".

2- Selecteer de zone en druk direct op de "**0**" van de **SCHUIFREGEELAAR**.

-Als u een "**kookzone**" (**R1 of R2**), op de stand **OFF** zet en de oppervlaktetemperatuur van het glas is meer dan 50°C, zal op het display (**E**) van de betreffende kookzone een verlichte tekst verschijnen met afwisselend een "**0**" en een "**H**".

-Als u de "**kookplaat**" op stand **OFF (A)** zet zal de verlichte tekst uitsluitend een vaste "**H**" tonen.

Funzione "BRIDGE" () - () "functie (P):

Met de Bridge functie kunnen twee afzonderlijke kookelementen (**R1 en R2**) gecontroleerd worden alsof het een enkele zone is.

- **Activering:**

Door gelijktijdig op het **SLIDER (D1)** commando van beide kookzones te drukken, worden de Leds geactiveerd

"**BRIDGE**" () - ()", de display van R1 (links) zal de kookstand tonen bv. **6**, de display van R2 (rechts) zal het symbool  tonen.

Via de **SLIDER** van **R1** (links) de gewenste kookstand instellen.

Opmerking: Met de functie "**BRIDGE**" actief zal het niet mogelijk zijn om de **BOOSTER** te gebruiken.

Opgelet:

Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het

vermogensniveau en de tekst **E/2**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

• Sleutelfunctie (F):

Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies op de volgende manier blokkeren:

- Met ingeschakelde kookplaat de toets **"SLEUTEL (F)"** kiezen. Wanneer de relatieve led **(G)** oplicht betekent dit dat de functie actief is.

- Na activering van de functie zal de kookplaat vervolgens met de eerder ingestelde kookwijze.

Opmerking: De functie kan geactiveerd worden ook al zijn de kookzones uitgeschakeld.

- Om de functie te deactiveren, de toets **"SLEUTEL (F)"** kiezen als de kookplaat aan is.

- Als een of meerdere zones nog warm zijn, zullen op de relatieve displays de letters **"H"** en **"O"** elkaar afwisselen.

- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.

- Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets **ON/OFF** blijven werken.

• Magnetische detector:

- De kookplaat is voorzien van een kookpotdetector. Als de kookpot wordt verwijderd of niet is geschikt, verschijnen afwisselend het symbool  en het ingestelde energieniveau

bv. 4.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte.

Op de display zal knipperend het symbool  verschijnen. Voor de uitschakeling is het voldoende het object of de vloeistof te verwijderen.

De kookplaat zal automatisch uitgaan.

- Als het glasoppervlak echter nog warm is, zullen afwisselend het symbool  en het symbool  verschijnen.

• Timer & Minute Minder (Countdown) (afb.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Opmerking: de Timer kan gelijktijdig op alle kookzones geactiveerd worden.

Via deze functie kan de tijd bepaald worden (van 1min tot 1u en 59min) voor de automatische uitschakeling van de geselecteerde kookzone.

- Minute Minder(Countdown):

Via de Minute Minder kan een bepaalde aftelling ingesteld worden, onafhankelijk van de kookzones, van 1min tot 1u en 59 min.

Activering

Om de functies **"Timer"** en **"Minute Minder"** te activeren, gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"**. De Timerdisplay zal **"0.00"** weergeven.

1) Bij de eerste druk zal de led **Timer**  van de zone **R1** aangaan (enkel indien ingeschakeld)

2) Door opnieuw te drukken, zal de led **Timer**  van de zone **R2** aangaan (enkel indien ingeschakeld)

3) Door een derde keer te drukken, zal de **Led**  van de

"Minute Minder" aangaan

BELANGRIJK: om de **Timer** functie op de kookzones te kunnen gebruiken, moeten ze dus in kookfase vertoeven voor de procedure voor de activering van de functie wordt gestart. Nadat de te timen zone of de **"Minute Minder"** werd gekozen, binnen 10 sec. de tijd instellen door op de toets **"Timer +"** te drukken, de Timerdisplay zal **"1.00"** weergeven. Via de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** de tijd op definitieve wijze regelen. Door permanent op de toets te drukken, zal de snelheid van de tijdsregeling op de volgende wijze veranderen:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuut
10min – 1h	5 minuten
1u – 1u 59min	10 minuten

- Wanneer de tijd, weergegeven op de **"Timer"** display, gelijk of groter is dan 10 minuten, zal de Led **"min" (L)** aangaan. Dit betekent dat het tweede en derde cijfer van de **"Timer"** display minuten zijn.

- Als de weergegeven tijd kleiner is dan 10 min, zal de Led **"min" (L)** uitgaan en gebeurt het aftellen in minuten en seconden

Opmerkingen:

- De **"Timer"** leds  van de kookzones gaan aan en de **"Timer"** kan enkel op de zone ingesteld worden indien ze aan is.

- De **"Timer"** functie voor de kookzones en de **Minute Minder** functie kunnen gelijktijdig geactiveerd worden.

- De waarde weergegeven op de **"Timer"** display verwijst naar

de zone (of **Minute Minder**) van de Led  die heviger brandt dan de andere actieve leds en stelt steeds de tijdwaarde het dichtst bij de uiterste tijdgrens voor. De weergegeven waarde gaat gepaard met het knipperen van het decimale punt tussen het eerste en het tweede nummer.

- Door gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** te drukken, kunnen de **Timer** tijden van elke zone evenals Minute Minderweergegeven worden. Als er een niet actief is, zal de **"Timer"** display **"0.00"** weergeven. Als na enkele seconden niet op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** wordt gedrukt, zal opnieuw de tijdwaarde het dichtst bij de uiterste tijdgrens weergegeven worden.

- Als gelijktijdig op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** wordt gedrukt, wordt dit vergezeld door een geluidssignaal.

- Het aftellen van de **"Minute Minder"** tijdwerkt tevens met uitgeschakelde kookplaat.

- Als de tijd is verlopen, zal een geluidssignaal uitgezonden worden. Om het signaal te deactiveren, op een van de twee toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** drukken, anders zal het na twee minuten automatisch uitgaan.

- Om de waarde van de **"Timer"** of van de **"Minute Minder"** te wijzigen, voor de ingestelde tijd is verlopen, gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** drukken en vervolgens via de toetsen **"Timer +"** en **"Timer +"** de waarde van de tijd wijzigen.

- Om de functie **"Timer"** of de **"Minute Minder"** te deactiveren, voor de ingestelde tijd is verlopen, gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** drukken, en vervolgens de waarde van de tijd op **0.00** zetten via de toets **"Timer -"**.

- Als de waarde van de **"Timer"** manueel wordt gereset, zal

de relatieve zone het koken op de ingestelde kookstand vervolgen.

Als alle zones zijn uitgeschakeld en enkel de **"Minute Minder"** actief is, de kookplaten via de toets **"ON/OFF"** inschakelen om hem sneller te kunnen wijzigen of resetten.

• **Booster (Afb.2 (S)):**

Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.

De kookzones die met deze functie zijn uitgerust, zijn aangegeven met een letter **(Z)**.

Om deze te activeren schakelt u de betreffende kookzone in bij ongeacht welk vermogen en drukt u op toets **S** (Afb.2). Op deze wijze kunt u binnen korte tijd de hoogste temperatuur bereiken met afgifte van het maximaal mogelijke vermogen. De letter **P** op het display geeft aan dat de functie actief is. Dit blijft ongeveer 10 minuten zichtbaar, daarna keert de kookzone automatisch terug naar het vermogenniveau **9**.

- Het zou kunnen dat de **Booster** niet geactiveerd wordt indien de kookzone (met de letter **Z**) voordien geactiveerd werd met hoge temperatuurniveaus.

- Om de **Booster** functie te kunnen gebruiken, wachten tot de **P** op het display **R** stopt met knipperen en tot de interne temperatuur van de kookplaat vermindert.

• **Geïntegreerd beheer van het vermogen (Afb.3):**

De kookplaat kan een maximaal vermogen van 3700W opnemen.

Als dit overschreden wordt, bijvoorbeeld door het activeren van de **Booster**, verlaagt de software automatisch het vermogen van de zone die voordien geselecteerd was om ze op het toegelaten vermogen te blijven. Het display van de zone met beperkt vermogen begint gedurende 3 seconden te knipperen. Tijdens dit tijdsinterval is het mogelijk om het vermogenniveau te wijzigen.

• **Heat up (Fig.2 (Y)) (Snelle verwarming):**

De functie **Heat up** schakelt de maximum temperatuur voor een bepaalde tijd op een kookzone in. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u van te voren heeft ingesteld.

Om de functie **Heat up** te activeren, een van de twee **kookzones selecteren**.

Stel de gewenste **kookstand** in (van 1 tot 8) door de slider 3 seconden ingedrukt te houden. De display van de **kookzone** zal nu afwisselend de letter **A** en de gewenste kookstand weergeven, bv.6.

Aan het einde van de **Heat up** functie hoort u een **PIEPTOON**. Het display van de betreffende **kookzone** zal op het ingestelde kookniveau verder werken, Bv. 6.

Opgepast!

De activering van de **Heat-Up** kan het kookniveau van de andere kookzone verminderen.

- Op alle kookzones kunnen de functies **"Booster"** en **"Heat-up"** geactiveerd worden, maar niet gelijktijdig.

- Als de **"Booster"** functie actief is, kan de **"Heat-up"** functie niet geactiveerd worden.

- Als de **"Heat-up"** functie actief is, en de **"Booster"** functie wordt gekozen, wordt de **"Heat-up"** functie onmiddellijk gedeactiveerd.

• **"LOW TEMP" functie (afb.2 (T))**

Via de functie **"LOW TEMP"** kan de temperatuur op een vaste

waarde gehouden worden.

Er zijn drie temperatuurwaarden:

└ **Melting** (smelten)

└ **Warming** (warm houden) het voedsel op een constante temperatuur houden

└ **Simmering** (suddereren) net onder het kookpunt gaar koken.

De functie **"LOW TEMP"** wordt gebruikt om gekookt voedsel warm te houden. De kookzone werkt dus op laag vermogen. Als de functie **"LOW TEMP"** actief is, zal de display **E** het symbool **U** tonen

Activering

Kies de gewenste kookzone **R1** of **R2**, druk op de toets **"LOW TEMP"**, op de display van de kookzone zal het symbool **U**, weergegeven worden en vervolgens zal de led **(V)** met het eerste temperatuurniveau **└** aangaan.

Elke daaropvolgende druk op de toets **"LOW TEMP"** zal de volgende temperatuurniveaus **└** - **└** activeren.

Deactivering

Druk op de toets **"LOW TEMP"** tot de leds **(V)** boven de toets uitgaan of het **SLIDER (D1)** commando, van rechts naar links, op **"0"** zetten.

• **Functie "Pause" (pauze) (Afb.2 (B)):**

Deze functie maakt het mogelijk het apparaat in pauze te brengen en de kookprogramma's die eerder ingesteld waren in het geheugen te bewaren. Het fornuis kan maximum 10 minuten in deze toestand verblijven. Na deze tijd schakelt het fornuis definitief uit.

Activering:

- Kies de toets **"Pause" (B)** en de relatieve led **(C)** zal vast gaan branden. Op de display zal het volgende symbool verschijnen: **||**.

Herstel van de kookfase:

Door de toets **"Pause/Recall (B)"** te kiezen, zal de **kookstand indicator (D2)** van de **kookzone R2** beginnen knipperen, kies binnen 10 seconden de **Slider (D1)** van de **kookzone R2** en de vinger naar **rechts** verschuiven (toename) tot de kookfase is hersteld.

• **Functie "Recall" (oproepen) (Afb.2 (B)):**

De functie **"Recall"** maakt het mogelijk het fornuis te heractiveren met dezelfde ingestelde functies wanneer per ongeluk gedrukt wordt op de toets **"ON/OFF"** terwijl een of meer zones actief zijn.

Wanneer per ongeluk gedrukt wordt op de toets "ON/OFF":

- Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de toets **"ON/OFF" (A)**, het overeenkomstige LED **(C)** begint te knipperen.

- Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de toets **"Recall" (B)**.

Met gebruik van de functie "PAUZE" en "RECALL".

De functies **"Booster"**, **"Bridge"** en **"Low Temp"** die eventueel actief zijn, zullen bij het volgende herstel opnieuw geactiveerd worden, de functie **Heat up** niet.

De **Timer** zal onderbroken worden en in hetzelfde punt hervatten.

• **Onderhoud (Afb.6):**

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

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

TECHNISCHE SERVICEDIENST

Voor u de technische servicedienst inschakelt.

Indien u product niet juist functioneert, raden wij u aan:

- te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit.

Indien u de oorzaak van de onjuiste werking niet kunt vinden:

schakel het apparaat uit, sleutel niet aan het apparaat, en

schakel de Technische Servicedienst in.

REGISTRATIENUMMER PRODUCT. Waar bevindt het zich?

Het is van groot belang dat u de code van het product en het registratienummer (16 nummers, die beginnen met het cijfer 3) doorgeeft aan de Technische Servicedienst dat u op het garantiecertificaat terugvindt, of op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

Op deze wijze kunt u voorkomen dat de monteur onnodig langskomt en bespaart u de voorrijkosten.

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

Vooraleer de dienst na verkoop op te bellen wanneer er zich een probleem voordoet, bekijkt u best de volgende tips en instructies vermeld in de tabel

- Controleer of er geen elektrische stroomonderbreking is als de kookplaat niet werkt.
- Controleer of er geen voorwerpen op de toetsen van de Touch Control staan als de kookplaat tijdens de normale werking uit staat. Verwijder deze voorwerpen in dat geval en zet de kookplaat opnieuw aan.

Foutcode:	Beschrijving:	Fouterstel:
	Er ligt vloeistof of er staan voorwerpen op de commandozone	Reinig de zone of verwijder de voorwerpen
E/2	Te hoge temperatuur	Laat het systeem afkoelen
H	Het oppervlak van de kookzone is heet	Laat het systeem afkoelen
U -	Geen kom aanwezig of kom is niet geschikt	-

- Neem contact op met de assistentiedienst als de foutsignalering niet verdwijnt.

- Neem contact op met de assistentiedienst als andere fouten dan de aangegeven fouten worden weergegeven.

INDICAÇÕES GERAIS

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

1.1 Princípio da indução:

O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

1.2 Vantagens:

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

- **Mais segura:** temperatura baixa na superfície do vidro.
- **Mais rápida:** tempos breves de aquecimento dos alimentos.
- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
- **Mais eficaz:** 90% da energia absorvida é transformada em calor.

Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado. Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (Fig.5B).

Atenção: caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

1.3 Recipientes para cozinhar (Fig.5A):

O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:

- Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão. Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho. Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:

- Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam

correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante:

- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.

- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de painéis.

- Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.

- Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.

- Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.

- Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.

- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá

explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões.

- A utilização de uma potência elevada como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos como, por exemplo, óleo para fritar, pois o calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, aconselha-se utilizar uma potência menos elevada.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente no plano de cozimento e devem ser centralizados. Não inserir, de modo algum, outros objetos entre a panela e o plano de cozimento.

- Em situações de temperaturas elevadas, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozimento.

- Prestar atenção às partes do aparelho que podem ser alcançadas facilmente e que durante a sua utilização ficam sobreaquecidas.

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

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

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

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

Atenção: não deve ser utilizado um limpador a vapor.

Atenção: se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.

Atenção: o aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

 O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

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

Posicionamento (Fig.4):

O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispôr o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte Fig.4B). Bloquear o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a

espessura do próprio plano (Fig.4A). Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.7A) respeitando as distâncias indicadas (Fig.7B). Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig.8A - Fig.8B).

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

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

Ligações eléctricas:

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

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

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

- Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50°C à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor onnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor onnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• Utilização (Fig.2):

A = Tecla **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicador **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Comando **Slider**

D2 = Indicador **nível de cozedura**

E = Ecrã indicador do **nível de cozedura**.

F = **Tecla Chave**

G = Indicador **Led tecla chave** ativo

I = Símbolo do resíduo de calor **"H"**

L = Indicador **Led minutos Timer** ativo

M = Indicador função **Minut Maind** ativa

N = Tecla **"-"** **Timer** / Tecla **"+"** **Timer**

O = Indicador de placas com a função **Timer** ativa

P = Indicador **Led Bridge** ativo

Q = Ecrã **Timer**

R1 - R2 = Ecrã **zonas cozedura**

S = **Booster**

T = Tecla **Low Temp**

V = Indicador **Led Low Temp** ativo

Z = Função aquecimento rápido (**Heat up**) 

-Para colocar em função o plano pressionar a tecla (**A**), em todos os ecrãs (**R1 - R2**) aparecerão durante 10 segundos zeros fixos.

Se não for realizada qualquer operação dentro deste período de tempo o plano desliga-se.

-Para seleccionar a zona de cozedura tocar um ponto qualquer da zona **SLIDER D1**.

Defina o nível de cozedura desejado, usando o comando **SLIDER (D1)**.

Nota: para definir o nível de cozedura basta deslizar o dedo sobre o comando **SLIDER (D1)**.

Da **L (esquerda)** para **R (direita)** incrementa-se o nível de temperatura (**D2**) de **1 a 9**, para diminuir basta fazer a operação inversa.

O nível de cozedura (por ex. 6) é mostrado no visor da zona de cozedura (**R1 ou R2**).

Observação: é possível também pressionar directamente em qualquer ponto do comando **SLIDER** sem fazer passar o dedo, e neste caso activa-se directamente o nível de temperatura correspondente ao ponto que foi pressionado.

-Há várias formas de desligar uma **zona de cozedura**:

1- Selecciona-se e passe o dedo sobre o comando **SLIDER** até chegar ao **"0"**.

2- Selecciona-se e pressione directamente no comando **SLIDER** o **"0"**.

-Quando coloca-se uma **zona de cozedura (R1 ou R2)**, na posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 50°C aproximadamente, no visor (**E**) da zona de cozedura interessada aparecerá uma sinalização luminosa alternada com um **"0"** e um **"H"**.

-Se colocar no **"plano"** na posição **OFF (A)**, o sinal luminoso será indicado com a letra **"H"** acesa fixa.

Função "BRIDGE" () - () " (P):

Com a função **Bridge** dois individuais elementos de cozedura (**R1 e R2**) podem ser controlados como se fossem uma única zona.

- **Ativação:**

Pressionando simultaneamente no comando **SLIDER (D1)** de ambas as zonas de cozedura irão ativar-se os Leds.

"BRIDGE" () - (), o ecrã de **R1** (aquele à ESQ) mostrará o nível de cozedura ex. 6, o ecrã de **R2** (aquele à DIR) mostrará o símbolo .

Através do **SLIDER** de **R1** (aquele à ESQ) definir o nível de cozedura desejado.

Nota: Com a função **"BRIDGE"** ativa não será possível utilizar o **BOOSTER**.

Anteção:

Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/2**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

• Função chave (F):

Para evitar que crianças ou pessoas que necessitem de supervisão utilizem a superfície do plano, é possível bloquear todas as funções através do seguinte procedimento:

- Com o plano aceso seleccionar a tecla **"CHIAVE (F)"** quando o relativo led (**G**) ilumina-se significa que a função está ativa.
- Depois da ativação da função o plano continuará com a modalidade de cozedura configurada precedentemente.

Nota: A função pode ser ativada também se as zonas de cozedura estão desligadas

- Para desativar a função seleccionar, com o plano aceso, a tecla **"CHAVE (F)"**.

- Caso uma das zonas esteja ainda quente, nos respetivos ecrãs se alternarão as letras **"H"** e **"0"**.

-Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Se o plano de cozedura estiver aceso e a função **chave** estiver activa, o botão **ON/OFF** funciona igualmente.

• **Relevador magnético:**

-O plano está equipado com um detetor de painéis, quando esta é removida ou é inadequada, aparece o símbolo  alternado ao nível de potência definido **ex. 4.**

• **O.S.D. (Overflow Safety Device):**

O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.

Aparecerá piscando no ecrã o símbolo , para desativá-lo basta remover o objeto ou líquido.

O plano desligar-se-á automaticamente.

- Se, por outro lado, a superfície do vidro estiver ainda quente aparecerá o símbolo  alternado ao símbolo .

• **Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):**

- **Timer:**

Nota: o Timer pode ativar-se em todas as zonas de cozedura simultaneamente.

Esta função permite estabelecer o tempo (de 1min a 1h e 59 min) para o desligamento automático da zona de cozedura seleccionada.

- **Minute Minder(Countdown):**

O Minute Minder permite definir uma contagem decrescente estabelecido, independente das zonas de cozedura, que vai de 1min a 1h e 59 min.

Ativação

Para ativar as funções **"Timer"** e **"Minute Minder"** pressionar simultaneamente e sequencialmente as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"**. O ecrã Timer exibirá **"0.00"**.

- 1) À primeira pressão iluminar-se-á o led **Timer**  relativo à zona **R1** (apenas se acesa)
- 2) Pressionando novamente iluminar-se-á o led **Timer**  relativo à zona **R2** (apenas se acesa)
- 3) Pressionando uma terceira vez iluminar-se-á o **Led**  relativo ao **"Minute Minder"**

IMPORTANTE: para poder usufruir da função **Timer** nas zonas de cozedura é portanto necessário que estas estejam em fase de cozedura antes do início do procedimento de ativação da própria função

Depois de ter escolhido a zona a temporizar, ou o **"Minute Minder"**, dentro de 10 seg. definir o tempo pressionando a tecla **"Timer +"**, o ecrã Timer exibirá **"1.00"**. Utilizando as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"** regular o tempo definitivamente. Pressionando a tecla permanentemente, a velocidade de regulação de tempo irá mudar da seguinte forma:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando o tempo exibido no ecrã "Timer" é igual ou superior

a 10 minutos irá iluminar-se o Led **"min"** (**L**), isto significa que a segunda e a terceira cifra do ecrã **"Timer"** são minutos.

- Quando o tempo exibido for inferior a 10 min, o Led **"min"** (**L**) desligar-se-á e a contagem decrescente será em minutos e segundos.

Notas:

- Os leds **"Timer"**  relativos às zonas de cozedura irão iluminar-se e será possível configurar neles o **"Timer"**, apenas se a zona estiver acesa.

- A função **"Timer"** para a zonas de cozedura e a função Minute Minder poderão ser ativadas também simultaneamente.
- O valor exibido no ecrã **"Timer"** refere-se à zona (ou ao

Minute Minder) cujo Led  resulta iluminado de modo mais intenso entre todos aqueles ativos, e é sempre o valor do tempo mais próximo de terminar. O valor exibido será acompanhado pelo piscar do ponto decimal situado entre o primeiro e o segundo número.

- Pressionando simultaneamente e sequencialmente as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"**, poderão ser vistos os tempos Timer de cada uma das zonas, assim como o **Minute Minder**, caso um destes não esteja ativo, o ecrã **"Timer"** exibirá **"0.00"**. Depois de alguns segundos sem pressionar as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"**, será exibida novamente a situação com o tempo mais próximo de terminar.

- A pressão simultânea das teclas **"Timer +"** e **"Timer -"** é sempre acompanhada por um sinal acústico

- A contagem decrescente do tempo **"Minute Minder"** funcionará também com o plano desligado.

- Ao terminar o tempo será emitido um sinal acústico, para desativá-lo pressionar uma das duas teclas **"Timer +"** e **"Timer -"** de outro modo desligar-se-á automaticamente depois de 2 minutos.

- Para modificar o valor de **"Timer"**, ou do **"Minute Minder"** antes da conclusão do tempo estabelecido, seleccioná-lo pressionando simultaneamente e sequencialmente as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"**, em seguida modificar o valor do tempo usando as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"**.

- Para desativar a função **"Timer"**, ou o **"Minute Minder"** antes do tempo estabelecido, seleccioná-la pressionando simultaneamente e sequencialmente as teclas **"Timer +"** e **"Timer -"**, em seguida colocar o valor do tempo a **0.00** através da tecla **"Timer -"**.

- Coloca-se a zero manualmente o valor do **"Timer"**, a respetiva zona continuará a cozedura ao nível definido.

Se todas as zonas estiverem desligadas e estiver ativo apenas o **"Minute Minder"**, para poder modificá-lo ou colocar a zero acender o plano usando a tecla **"ON/OFF"**

• **Booster (Fig.2 (S)):**

Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido. As zonas de cozimento providas desta função são indicadas com uma letra **(Z)**. Para acioná-lo, acender a parte desejada a uma temperatura qualquer e pressionar a tecla **(S)** (Fig.2). Isto permitirá a obtenção da temperatura mais elevada em tempos menores para ter a máxima potência possível. A letra **P** no ecrã indica que a função está ativa. Esta permanecerá visualizada por 10 minutos aproximadamente, após os quais a zona de cozimento retornará automaticamente para o nível de potência **9**.

-O **Booster** pode não se ativar, se a zona de cozedura (com a letra **Z**) tiver sido ativada anteriormente com níveis de temperatura elevados.

-Para poder utilizar a função **Booster** espere que o **P** no

display **R** pare de piscar que a temperatura interna do plano de cozedura diminua.

• **Gestão integrada da potência (Fig.3):**

O plano é capaz de empenhar uma potência máxima de 3700W.

Se for superada, com a ativação do Booster, por exemplo, o software abaixa automaticamente a potência da zona anteriormente selecionada até obter os valores permitidos. O ecrã da zona com a potência limitada inicia a piscar por 3 segundos, aproximadamente. Durante este intervalo de tempo, é possível modificar o nível da potência.

• **Heat up (Fig.2 (Y)) (Aquecimento rápido):**

A função **Heat up** consente ter a zona de cozedura com o máximo da temperatura por um certo período de tempo, depois do qual a temperatura irá descer para um valor inferior seleccionado.

para ativar a função **Heat up** seleccionar uma das duas **zonas de cozedura**.

Configurar o **nível de cozedura desejado** (de 1 a 8) mantendo pressionado o slider durante 3 segundos, agora o ecrã da zona de cozedura alterna a letra **A** com o nível de cozedura desejado Ex.6.

No fim da função **Heat up** o plano emite um sinal acústico "**Beep**", a **zona de cozedura** interessada continuará a funcionar no nível de cozedura pré-configurado (por ex. 6).

Atenção!

A ativação do **Heat-Up** poderá reduzir o nível de cozedura da outra zona de cozedura.

- Em todas as zonas de cozedura é possível ativar as funções "**Booster**" e "**Heat-up**", mas não ao mesmo tempo.

- Se a função "**Booster**" estiver ativa, a função "**Heat-up**" não pode ser ativada.

- Se a função "**Heat-up**" estiver ativa, e for seleccionado o "**Booster**" a função "**Heat-up**" é desinserida imediatamente.

• **Função "LOW TEMP" (Fig.2 (T))**

A função "**LOW TEMP**" permite manter a temperatura a um valor fixo.

Os valores da temperatura são três:

└ **Melting** (Fundir - Derreter)

└ **Warming** (manter em quente) manter a temperatura dos alimentos constante

└ **Simmering** (Ferver) cozer um pouco abaixo do ponto de ebulição.

A função "**LOW TEMP**" é utilizada para manter quente os alimentos cozinhados. Por isso a zona de cozedura opera com uma potência baixa. Se a função "**LOW TEMP**" estiver ativa, o ecrã **E** mostrará o símbolo **L**

Attivazione

Seleccionar a zona de cozedura desejada **R1** o **R2**, pressionar a tecla "**LOW TEMP**", no ecrã da zona de cozedura será exibido o símbolo **L**, e depois irá acender-se o led (**V**) com o primeiro nível de temperatura **└**.

Cada posterior pressão da tecla "**LOW TEMP**" fará ativar os níveis de temperatura seguintes **└** - **└**.

Desattivazione

Pressionar a tecla "**LOW TEMP**" até ao desligamento dos Leds (**V**) sobre a tecla, ou então agir no comando comando **SLIDER (D1)** da Dir para a Esq colocando-o a "**0**".

• **Função "Pause" (Fig.2 (B)):**

Esta função coloca em pausa o aparelho mantendo na memória os programas de cozimento anteriormente programados. O plano de cozimento pode permanecer nesta situação por no máximo 10 minutos. Após este tempo o plano será desligado definitivamente.

Ativação:

- Seleccionar a tecla "**Pause**" (**B**) e o respetivo LED (**C**) acende-se permanecendo fixo. No ecrã aparecerá o símbolo : **! !**

Restabelecimento da fase de cozedura:

Seleccionando a tecla "**Pause/Recall (B)**", o Indicador de **nível de cozedura (D2)** da **zona de cozedura R2** começa a piscar, dentro de 10 segundos seleccionar o **Slider (D1)** da **zona de cozedura R2** e fazer deslizar o dedo para a DIR (para aumentar) até restabelecer a fase de cozedura.

• **Função "Recall" (Fig.2 (B)):**

A função "**Recall**" permite reativar o plano com as mesmas funções programadas caso seja pressionada por erro a tecla "**ON/OFF**" enquanto uma ou mais zonas estiverem ativas.

Se for acidentalmente pressionada a tecla "ON/OFF":

- Seleccionar no prazo de 6 segundos aproximadamente, a tecla "**ON/OFF**" (**A**) e o respectivo LED (**C**) iniciará a piscar.

- Seleccionar no prazo de 6 segundos aproximadamente, a tecla "**Recall**" (**B**).

Com a utilização da função "PAUSE" e "RECALL".

As funções "**Booster**", "**Bridge**" e "**Low Temp**", eventualmente ativas, se reativarão ao restabelecimento seguinte, a função **Heat up** não.

O **Timer** será suspenso e retomará do mesmo ponto.

• **Manutenção (Fig.6):**

Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho. Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo. Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura. Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES

Antes de chamar o serviço de assistência técnica.

Se o produto não funcionar, aconselhamos:

- verificar a correcta introdução da ficha na tomada de corrente.

Caso não se consiga identificar a causa do mau funcionamento: desligar o aparelho, não efectuar alterações no mesmo e chamar o Serviço de Assistência Técnica.

NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.

Onde se encontra?

É importante comunicar ao Serviço de Assistência Técnica a sigla do produto e o número de identificação (16 caracteres que começam com o valor 3) que se encontra no certificado de garantia ou na placa de identificação colocada no interior do aparelho.

Desta forma, poderá contribuir a evitar inúteis visitas do técnico, economizando também os respectivos custos.

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

Se se verificar um problema, antes de contactar o serviço de pós-venda, tomar em consideração as seguintes sugestões e as instruções indicadas na tabela

- Se o fogão não funcionar, controlar que não se tenha verificado uma interrupção da corrente elétrica.
- Se o fogão se desligou durante o funcionamento normal verificar que não estejam objetos colocados sobre as teclas do Touch Control. Se for este o caso remover os objetos e acender novamente o fogão.
-

Códigos de erro:	Descrição:	Solução do problema:
	Presença de líquidos ou objetos sobre a zona dos comandos	Limpar a zona ou retirar os objetos
E/2	Sobreaquecimento	Deixar o sistema arrefecer
H	A superfície da zona de cozedura está quente	Deixar o sistema arrefecer
	Panela ausente ou inadequada	-

- Se a sinalização de erro persistir, contactar o serviço de assistência.
- Se forem exibidos erros diversos daqueles indicados, contactar o serviço de assistência.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Přečtěte si pozorně obsah tohoto návodu, protože je zdrojem důležitých pokynů týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Návod uschovejte pro jakoukoli další konzultaci. Všechny operace související s instalací (elektrické zapojení) musí být provedeny specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

1.1 Princip indukce:

Indukční varný systém využívá fyzikální jev magnetické indukce.

Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru na hrnec (na rozdíl od klasických varných desek - Obr.1).

1.2 Přednosti:

v porovnání s elektrickými plotnami je vaše indukční plotna:

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.

- **Rychlejší:** kratší doba ohřívání jídel.

- **Přesnější:** plotna okamžitě reaguje na vaše příkazy.

- **Výkonnější:** 90% absorbované energie se změní na teplo.

Kromě toho po odstranění hrnce z plotny se přenos tepla okamžitě přeruší, aby nedocházelo k zbytečnému rozptýlu tepla.

Systém automaticky rozezná též průměr každého jednotlivého hrnce, a následně zvolí pro každý rozměr odpovídající výkon. Toto umožňuje použití hrnců rozličných velikostí, jejich průměr však nesmí být větší než 10% anebo menší než 40% vzhledem k serigrafii vyznačené na varné plotně (Obr.5B).

Pozor: pokud používáte hrnec o průměru menším než 40% vzhledem k serigrafii na skle, může se stát, že se varná zóna nezapne.

1.3 Nádoby pro vaření (Obr.5A):

Indukční vaření využívá magnetismus pro vyvíjení tepla. Nádoby proto musejí obsahovat železo. Můžete zkontrolovat, je-li nádoba magnetická jednoduchým přiložením magnetu.

Důležité:

Aby jste se vyhnuli permanentnímu poškození povrchu plotny, nepoužívejte:

- Nádoby, které nemají perfektně rovné dno.

- Kovové nádoby se smaltovaným dnem.

- Nepoužívejte nádoby, které mají drsný spodek, aby nedošlo k poškrábání povrchu plotny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj nesmějí používat děti nebo osoby se sníženou způsobilostí.

Dávejte pozor, aby si děti s přístrojem nehrály. Je důležité, aby se osoby, které jsou nosiči stimulatorů anebo jiných aktivních zařízení ještě před použitím indukční plotny ujistili, že jejich stimulator je s přístrojem kompatibilní.

Před zapojením přístroje do elektrické sítě:

- Zkontrolujte štítek s údaji (umístěn na spodní části přístroje), aby jste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vaší síti a zásuvka je vhodná pro zapojení.

V případě pochybností konzultujte kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky nebo pokličky nenechávejte na povrchu varné plochy, protože se můžou zahřát.

- Po použití varnou plochu vypněte příslušným ovládacím zařízením, nedůvěřujte senzoru zjišťování přítomnosti hrnců.

- Vyhněte se unikání tekutin z hrnců, proto v případě vření nebo ohřívání tekutin snižte teplotu.

- Nenechávejte zahřívací části zapnuté s prázdnými hrnci nebo pánvicemi, anebo bez jakýchkoliv nádob.

- Po ukončení vaření vypněte příslušnou zónu pomocí ovládacího tlačítka popsáno následovně.

- Nikdy nepoužívejte pro vaření hliníkovou fólii, ani nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na plotnu. Hliník by se mohl roztavit a okamžitě poškodit váš přístroj.

- Nikdy neohřívejte konzervu anebo plechovku s potravinami dřív, než jste ji otevřeli: mohla by vybuchnout! Toto upozornění platí pro všechny typy varných ploch.

- Použití vysokého výkonu jako

je funkce Booster není vhodné pro ohřívání některých tekutin, jako například olej pro smažení. Nadměrná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech se doporučuje použít nižší výkonnostní stupeň.

-Nádoby se musejí pokládat přímo na varnou plochu a to do jejího středu. V žádném případě nekládejte jiné předměty mezi nádobu a varnou plotnu.

-V případě vysokých teplot přístroj automaticky sníží stupeň výkonu ve varných zónách.

-Věnujte pozornost dosažitelným částem přístroje, které se během používání zahřívají.

-Vyhýbejte se únikům kapaliny, například oleje nebo jiných druhů tuků, protože mohou způsobit požár.

-Nesnažte se uhasit oheň vodou, ale vypněte varnou plochu a přikryjte plamen víkem nebo hasící rouškou.

-Nenechávejte předměty na varné desce, mohou způsobit požár.

-Pokud je kabel poškozen, musí být nahrazen kvalifikovaným personálem nebo servisní službou.

Upozornění: k čištění zařízení se nesmí používat parní čistič.

Upozornění: když je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému zásahu elektrickým proudem.

Upozornění: přístroj se nesmí uvádět do funkce pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Tím, že se uživatel ujistí o správné likvidaci tohoto výrobku, přispívá k předcházení případným negativním následkům na životní prostředí a na zdraví.



Symbol na výrobku nebo na příložené dokumentaci poukazuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem, ale musí se odeslat do vhodné sběrný určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zařízení se musíte zbavit v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zacházení s tímto výrobkem, jeho opětovným použitím a recyklaci můžete získat, když se obrátíte na příslušný místní úřad, sběrnou službu domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

POKYNY PRO INSTALACI

Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatérovi a slouží jako návod pro instalaci, seřízení a údržbu v souladu s platnými zákony a předpisy.

Umístění (Obr.4):

Domácí elektrospotřebič je konstruován pro vestavění do pracovní plochy, jak je znázorněno na příslušném obrázku. Pokryjte lepicím materiálem, který je v dotaci, celý obvod varné plochy a zasuňte ji do otvoru určeného pro její vestavění (rozměry na Obr.4B). Zablokujte domácí elektrospotřebič na pracovní ploše pomocí 4 podpěr, jejich vhodným otáčením vzhledem k tloušťce samotné plochy (Obr.4A). Pokud po instalaci přístroje zůstane přístup, k jeho spodní části, je zapotřebí namontovat separační panel G (Obr.7A) respektujíc uvedené vzdálenosti (Obr.7B). Pokud je přístroj namontován nad rourou, panel není potřebný (Obr.8A - Obr.8B).

Důležité: pokud je roura umístěná pod indukční plotnou, je lepší, je-li vybavena ochlazovacím ventilátorem. Nepoužívejte indukční plotnu, zatímco probíhá **PYROLITICKÉ** čištění.

Pozor: aby cirkulovalo co možná nejvíč čerstvého vzduchu, musí být vzdálenost nejméně **40 mm** mezi modulem a jakýmkoliv jiným přístrojem nainstalovaným pod indukční plotnou (Obr.8B). V každém případě je zapotřebí zajistit dostatečnou ventilaci. Pro zajištění dostatečného oběhu čerstvého vzduchu se na kuchyňském nábytku musejí nacházet otvory (Obr.7A - Obr.8A), respektujíc uvedené kóty na Obr.7B - Obr.8B.

Elektrické zapojení (Obr.2B):

Před provedením elektrického zapojení se ujistěte, že:

-Vlastnosti rozvodu odpovídají pokynům uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází na spodní straně pracovní plochy.

-Je rozvod vybaven funkčním uzemněním odpovídajícím platným normám a zákonným nařízením.

- Teplota nesmí v žádném místě přesáhnout hodnotu o 50°C vyšší, než je teplota prostředí. Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto je třeba mezi spotřebiči a elektrickou sítí zapojit omnipolární vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, vhodný pro zátěž uvedenou na štítku a odpovídající platným normám (žlutozelený zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem).

Po ukončení instalace zařízení musí být omnipolární vypínač snadno přístupný.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

• Použití (Obr.2):

A = Tlačítko **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indikátor **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Ovládání **Slider**

D2 = Indikátor **úrovně vaření**

E = Displej indikátoru **úrovně vaření**.

F = Tlačítko **Klíč**

G = Indikátor **LED tlačítka klíč** aktivní

I = Symbol zbytkového tepla **"H"**

L = Indikátor **LED minut Timer** aktivní

M = Indikátor funkce **Minute Mind** aktivní

N = Tlačítko **"-" Timer / Tlačítko "+" Timer**

O = Indikátor varných ploch s funkcí **Timer** aktivní

P = Indikátor **LED Bridge** aktivní

Q = Displej **Timer**

R1 - R2 = Displej **varné zóny**

S = **Booster**

T = Tlačítko **Low Temp**

V = Indikátor **LED Low Temp** aktivní

Z = Funkce rychlého ohřevu (**Heat up**) **A**

- Chcete-li uvést varnou plochu do provozu, stiskněte tlačítko (**A**), na všech displejích (**R1 - R2**) se objeví na 10 sekund pevné nuly. Nedojde-li k provedení žádné operace do této doby, varná plocha se vypne.

- Chcete-li vybrat varné zóny, dotkněte se kdekoli v zóně **SLIDER D1**.

Nastavte požadovanou úroveň vaření působením na ovládání **SLIDER (D1)**.

Poznámka: pro nastavení úrovně vaření stačí posouvat prstem po povrchu ovládání **SLIDER (D1)**. Od **Sx** směrem k **Dx** se zvyšuje teplota (**D2**) od 1 po 9, pro snížení stačí postupovat opačně.

Úroveň vaření (např. **6**) se zobrazí na displeji příslušné varné zóny (**R1** nebo **R2**)..

Poznámka: je možné přímo stisknout v kterémkoliv bodě ovládání **SLIDER** bez posouvání prstu po jeho povrchu, v takovém případě se aktivuje úroveň teploty vyznačené v místě, kde došlo k jeho stisknutí.

- Pro vypnutí **varné zóny** existují různé způsoby:

1- Zvolte zónu a posouvejte prstem po ovládání **SLIDER** až dokud nedojdete k **"0"**.

2- Zvolte zónu a přímo na ovládání stiskněte **SLIDER (0)**.

- Když se jedna **"varná zóna"** (**R1** nebo **R2**), uvede do pozice **OFF** a teplota povrchu skla je vyšší než zhruba 50°, na displeji (**E**) příslušné zóny se zobrazí světelná signalizace **"0"** střídající se s písmenem **"H"**.

- Pokud se celá **"plotna"** uvede do pozice **OFF (A)**, světelná signalizace bude zobrazena písmenem **"H"**, rozsvíceným

nastálo.

Funkce " BRIDGE () - () " (P):

S funkcí **Bridge** dva samostatné varné prvky (**R1 a R2**) mohou být řízeny jako jediná varná zóna.

- Aktivace:

Současným stisknutím příkazu **SLIDER (D1)** obou varných zón se aktivují LED

"BRIDGE () - ()", displej **R1** (vlevo) zobrazí úroveň vaření **6**, displej **R2** (vpravo) zobrazí symbol **Π**.

Pomocí **SLIDER R1** (vlevo) nastavte požadovanou úroveň vaření.

Poznámka: S aktivovanou funkcí **"BRIDGE"** nelze používat funkci **BOOSTER**.

Pozor:

Aby se vyhnulo škodám na elektronických obvodech, je přístroj vybaven bezpečnostním systémem vůči nadměrnému zahřívání. V případech dlouhého vaření s vysokým výkonem se může stát, že plotna dočasně vypne jednu nebo více zapnutých zón až dokud se teploty nevrátí na nastavené hodnoty. Na displeji dočasně vypnuté zóny se střídavě objeví hodnota výkonu **A/E2**. Po opětovné aktivaci varné zóny tato signalizace přestane blikat.

• Funkce klíč (F):

Aby se zabránilo používání povrchu varné plochy ze strany dětí nebo osob, které potřebují dohled, můžete uzamknout všechny funkce pomocí následujícího postupu:

- Se zapnutou varnou plochou zvolte tlačítko **"KLÍČ (F)"**, když se odpovídající LED (**G**) rozsvítí, znamená to, že funkce je aktivní.

- Po aktivaci funkce bude varná plocha pokračovat s režimem předem nastaveného vaření.

Poznámka: Funkce může být aktivována i v případě, že jsou varné zóny vypnuté.

- Chcete-li deaktivovat funkci zvolte, se zapnutou varnou plochou, tlačítko **"KLÍČ (F)"**.

- Je-li jedna nebo více zón ještě horká, na příslušném displeji se střídají písmena **"H"** a **"0"**.

- Pokud dojde k vypnutí varné plochy s funkcí **KLÍČ** aktivní, při následujícím zapnutí plochy nastane stejná situace; to znamená s funkcí **KLÍČ** aktivní.

- Je-li varná plocha zapnuta a funkce **klíč** je aktivní, tlačítko **ON/OFF** funguje stejně.

• Magnetický senzor:

- Varná plocha je vybavena detektorem hrnců, pokud je hrnec odstraněn nebo je neodpovídající, zobrazí se symbol **U** střídající se s úrovní nastaveného výkonu **např. 4**.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Varná plocha je vybavena bezpečnostním systémem, který uvádí všechny plotny do pozice **OFF** a zapne **safety lock** v přítomnosti tekutin anebo předmětů nacházejících se na ovládací zóně.

Na displeji se zobrazí blikající symbol **ℓ**, pro deaktivaci stačí jen odstranit předmět nebo kapalinu. Varná plocha se automaticky vypne.

- Je-li povrch skla ještě horký, objeví se symbol **H** střídavě se symbolem **ℓ**.

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Obr.2 (M-N-Q)):

- Timer (Časovač):

Poznámka: Časovač lze aktivovat pro všechny varné zóny současně.

Tato funkce umožňuje nastavit čas (od 1 min do 1 hodiny a 59 minut) pro automatické vypnutí zvolené varné zóny.

- Minute Minder(Countdown) (Odpočet minut):

Minute Minder umožňuje nastavit odpočítávání pozpátku, nezávislé od varné zóny, v rozmezí od 1 minuty až po 1 hodinu a 59 minut.

Aktivace

Chcete-li aktivovat funkce **"Timer"** a **"Minute Minder"** stiskněte současně v sledu za sebou tlačítka **"Timer +"** a **"Timer -"**. Displej Timer zobrazí **"0.00"**.

1) Při prvním stisknutí se rozsvítí LED **Timer** odpovídající zóně R1 (pouze je-li zapnutá)

2) Opětovným stisknutím se rozsvítí LED **Timer** odpovídající zóně R2 (pouze je-li zapnutá)

3) Stisknutím potřetí se rozsvítí LED odpovídající **"Minute Minder"**

DŮLEŽITÉ: chcete-li použít funkci **Timer** na varných zónách, pak je nutné, aby tyto zóny byly ve fázi vaření ještě před aktivací samotné funkce.

Po zvolení zóny k načasování, anebo zvolení **"Minute Minder"** nastavte do 10 sekund čas stisknutím tlačítka **"Timer +"**, displej Timer zobrazí **"1.00"**. Pomocí tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"** nastavte čas definitivně.

Stisknutím a podržením tlačítka se rychlost nastavování času bude měnit následovně:

Krok:	Zvýšení
1min – 10min	1 minuta
10min – 1h	5 minut
1h – 1h 59min	10 minut

- Je-li čas zobrazen na displeji **"Timer"** rovný nebo vyšší než 10 minut, rozsvítí se LED dioda **"min"** (L); což znamená, že druhá a třetí číslice na displeji **"Timer"** indikují minuty.

- Když je zobrazena doba kratší než 10 minut, LED **"min"** (L) se vypne a odpočítávání bude v minutách a sekundách.

Poznámky:

- LED **"Timer"** vztahující se k varné zóně, se rozsvítí a bude tedy možné nastavit **"Timer"**, pouze je-li varná plocha zapnutá.

- Funkce **"Timer"** pro varné zóny a funkce **Minute Minder** lze aktivovat také současně.

- Hodnota zobrazena na displeji **"Timer"** se vztahuje k zóně (nebo k **Minute Minder**), odpovídající LED zůstane rozsvícená intenzivněji, než všechny ostatní aktivní LED a indikuje vždy hodnotu času, který je nejbližší k vypršení doby. Zobrazená hodnota bude doprovázena blikáním desetinného místa mezi první a druhou číslicí.

- Současným stisknutím v sledu za sebou tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"**, lze zobrazit dobu Timer každé zóny, jakož i **Minute Minder**, pokud jedna z těchto možností není aktivní, displej **"Timer"** zobrazí **"0.00"**. Po několika sekundách, bez stisknutí tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"**, se opět zobrazí situace s hodnotou času, který je nejbližší k vypršení doby.

- Současné stisknutí tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"** je vždy doprovázeno akustickým signálem.

- Odpočítávání doby pozpátku **"Minute Minder"** bude fungovat také s vypnutou varnou plochou.

- Po vypršení doby zazní zvukový signál, pro jeho deaktivaci stiskněte jedno ze dvou tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"**, v opačném případě se deaktivuje po uplynutí asi 2 minut.

- Chcete-li upravit hodnotu **"Timer"**, nebo **"Minute Minder"** před vypršením stanovené doby, zvolte ji stisknutím současně v sledu za sebou tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"**, poté upravte hodnotu času pomocí tlačítek **"Timer -"** a **"Timer +"**.

- Chcete-li deaktivovat funkci **"Timer"**, nebo **"Minute Minder"** před vypršením stanovené doby, zvolte ji stisknutím současně v sledu za sebou tlačítek **"Timer +"** a **"Timer -"**, poté dovedte hodnotu času na **0.00** pomocí tlačítka **"Timer -"**.

- Při manuálním vynulování hodnoty **"Timer"** bude odpovídající zóna pokračovat vaření na nastavené úrovni. Jsou-li všechny varné plochy vypnuté a aktivní zůstává pouze **"Minute Minder"**, pro jeho úpravu nebo resetování, před zapnutím varné plochy, stiskněte tlačítko **"ON/OFF"**.

• Booster (Obr.2 (S)):

V závislosti od modelu, který vlastníte, je váš přístroj vybaven systémem **Booster**, který povoluje urychlit dobu vaření aplikováním vyššího výkonu, než je nominální, po předem stanovenou dobu.

Varné zóny, které jsou vybaveny touto funkcí, jsou označeny písmenem **(Z)**.

Pro její aktivování zapněte požadovanou varnou zónu na jakýkoliv výkon a stiskněte tlačítko **S** (Obr.2). Toto umožní dosáhnouti vyšší teploty za rychlejší dobu při vydání maximálního možného výkonu.

Písmeno **P** na displeji označuje, že funkce je aktivní. Tato zůstane zobrazena po dobu asi 10 minut, potom se varná zóna automaticky vrátí na stupeň výkonu **9**.

- Funkce **Booster** se může neaktivovat, pokud varná zóna (s písmenem **Z**) byla již předtím aktivována se značně vysokou teplotou.

- Aby jste mohli použít funkci **Booster** počkejte, dokud písmeno **P** na displeji **R** přestane blikat a vnitřní teplota varné plotny se sníží.

• Integrované řízení výkonu (Obr.3):

Varná plocha je schopna maximálního výkonu 3700W.

Je-li tato hranice překročena, například s aktivací **Booster**, software automaticky snižuje výkon dříve vybrané zóny až do povoleného limitu. Displej zóny s omezeným výkonem začne blikat po dobu asi 3 vteřin. Během této doby je možné modifikovat stupeň výkonu.

• Heat up (Obr.2 (Y)) (Rychlé zahívání):

Funkce **Heat up** povoluje mít varnou zónu na maximální teplotě po jistou dobu, pak teplota klesne na předem zvolenou nižší hodnotu.

Chcete-li aktivovat funkci **Heat up** zvolte jednu ze dvou varných zón.

Nastavte požadovanou úroveň vaření (od 1 do 8) stisknutím a podržením **SLIDER** po dobu asi 3 sekundy, nyní displej varné zóny střídá písmeno **R** s požadovanou úrovní vaření, např. **6**. Na konci funkce **Heat up** varná plotna vydá akustický signál **"BIP"**, displej příslušné varné zóny bude pokračovat ve fufunkci předtím nastavenou úrovní vaření. Např. **6**.

Pozor!

Aktivace **Heat-Up** může snížit úroveň vaření druhé varné zóny.

- Na všech varných zónách lze aktivovat funkce **"Booster"** a **"Heat-up"**, ale ne současně.

- Je-li aktivována funkce **"Booster"**, funkci **"Heat-up"** nelze aktivovat.

- Je-li aktivována funkce **"Heat-up"** a bude zvolena funkce

“Booster”, dojde k okamžité deaktivaci funkce **“Heat-up”**.

• **Funkce “LOW TEMP (NÍZKÁ TEPLOTA)” (Obr.2 (T))**

Funkce **“LOW TEMP”** umožňuje udržovat teplotu na pevné hodnotě.

Hodnoty teploty jsou tři:

└ **Melting** (roztavit - rozpustit)

└ **Warming** (udržovat v teple) udržovat konstantní teplotu jídla

└ **Simmering** (vřít) vařit těsně pod teplotou varu.

Funkce **“LOW TEMP”** se používá pro udržení vařeného jídla v teple. Z tohoto důvodu varná zóna pracuje s nízkým výkonem. Je-li funkce **“LOW TEMP”** aktivována, displej **E** zobrazí symbol **U**

Aktivace

Zvolte požadovanou varnou zónu **R1** nebo **R2**, stiskněte tlačítko **“LOW TEMP”**, na displeji varné zóny se zobrazí symbol **U**, a následně se rozsvítí LED (V) s první úrovní teploty **└**. Každé další stisknutí tlačítka **“LOW TEMP”** aktivuje následné úrovně teploty **└** - **└**.

Deaktivace

Stiskněte tlačítko **“LOW TEMP”** až dokud odpovídající LED (V) na tlačítku nezhasnou, anebo působte na příkaz **SLIDER (D1)** zprava doleva a dovedte jej na **“0”**.

• **Funkce “Pause” (Obr.2 (B)):**

Tato funkce uvede přístroj do pauzy, zachovávajíc přitom v paměti všechny předem nastavené programy vaření. Varná plocha může zůstat v pauze po dobu maximálně 10 minut. Po uplynutí této doby se plocha definitivně vypne.

Aktivace:

- Zvolte tlačítko **“Pause” (B)** a odpovídající LED (C) se rozsvítí nastalo. Na displeji se objeví symbol **||**.

Obnovení fáze vaření:

Zvolením tlačítka **“Pause/Recall (B)”** začne indikátor úrovně vaření (D2) varné zóny **R2** blikat, do 10 sekund zvolte **SLIDER (D1)** varné zóny **R2** a posouvejte prstem **doprava** (pro zvýšení) až do obnovení fáze vaření.

• **Funkce “Recall” (Obr.2 (B)):**

Funkce **“Recall”** umožňuje opětovně aktivovat varnou plochu s předem nastavenými funkcemi, pokud dojde omylem ke stisknutí tlačítka **“ON/OFF”**, zatímco je jedna nebo více zón aktivních.

Pokud omylem stisknete tlačítko “ON/OFF”:

- Zvolte do 6 vteřin tlačítko **“ON/OFF” (A)** a příslušná LED (C) začne blikat.

- Zvolte do 6 vteřin tlačítko **“Recall” (B)**.

S použitím funkce “PAUSE” a “RECALL”

Funkce **“Booster”**, **“Bridge”** a **“Low Temp”**, eventuálně aktivní, se restartují při následném obnovení, funkce **Heat up** ne.

Timer bude pozastaven a poté bude pokračovat od stejného bodu.

• **Údržba (Obr.6):**

Případné zbytky potravy a kapky tuku setřete z povrchu varné desky pomocí speciální škrabky, která je dodávána na požádání. Ohřivanou plochu očistěte co nejlépe za použití prostředků jako **SIDOL**, **STAHLFIX** nebo podobných výrobků a papírového hadříku, opláchněte vodou a osušte suchou

hadrou. Prostřednictvím speciální škrabky (na požádání) odstraňte z ohřevné plochy okamžitě zbytky hliníku a umělého materiálu, který se tam bez povšimnutí rozpustil, nebo zbytky cukru, nebo potravin s vysokým obsahem cukru. Tímto způsobem se vyhnete jakémukoliv možnému poškození povrchu varné desky. V žádném případě nesmíte používat drátěnky nebo dráždivé chemické prostředky, jako **spray** na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

SERVISNÍ SLUŽBA PRO ZÁKAZNÍKY

Dříve, než se obrátíte na Servisní službu.

V případě nefunkčnosti vašeho výrobku vám doporučujeme:

- Zkontrolovat dobrý stav zástrčky v elektrické zásuvce.

V případě odhalení příčiny poruchy: Vypněte zařízení, neoprávněně do něj nezasahujte a obraťte se na Servisní službu.

VÝROBNÍ ČÍSLO VÝROBKU. Kde jej lze najít?

Je důležité, abyste oznámili Servisní službě označení výrobku a výrobní číslo (16 znaků, které začínají číslem 3), které se nachází na záručním listě nebo na identifikačním štítku stroje, umístěném uvnitř zařízení.

Tímto způsobem přispějete k tomu, že se vyhnete zbytečným přesunům technika, a kromě toho tím budete ušetřité příslušné náklady.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ZODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NEDODRŽENÍM UVEDENÝCH UPOZORNĚNÍ.

Pokud se vyskytne problém, před kontaktováním poprodejního servisu zvažte následující rady a pokyny uvedené v tabulce

- V případě, že varná plocha nefunguje, zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- V případě, že došlo k vypnutí varné plochy při normálním provozu, ověřte, zda na tlačítkách dotykového ovládání nejsou položeny žádné předměty. Pokud ano, odstaňte předměty a varnou plochu znovu zapněte

Kódy chyby:	Popis:	Náprava chyby:
	Přítomnost kapaliny nebo předmětů nad prostorem s ovládacími prvky	Vyčistěte prostor nebo odstraňte předměty
E/2	Přehřátí	Nechte systém vychladnout
H	Povrch varné zóny je horký	Nechte systém vychladnout
U -	Hrncel chybí nebo není adekvátní	-

- Pokud signalizace chyby přetrvává, obraťte se na asistenční službu.

- Pokud se zobrazí nějaké chyby, které zde nejsou uvedeny, obraťte se na asistenční službu.

ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου αφού παρέχει σημαντικές υποδείξεις για την ασφαλεία εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για κάθε περαιτέρω πληροφόρηση. Όλες οι εργασίες οι σχετικές με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

1.1 Αρχή Της Επαγωγής:

Το σύστημα μαγειρέματος με επαγωγή βασίζεται στο φυσικό φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής.

Το βασικό χαρακτηριστικό του συστήματος αυτού είναι η άμεση μεταφορά της ενέργειας από τη γεννήτρια στην κατασρόλα (αντίθετα από τις παραδοσιακές εστίες, βλέπε Εικ.1).

1.2 Πλεονεκτήματα:

Αν συγκριθεί με τα ηλεκτρικά πλαίσια μαγειρέματος, το δικό σας πλαίσιο με επαγωγή προκύπτει:

-**Πιο ασφαλές:** λιγότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια

-**Πιο γρήγορο:** μικρότεροι χρόνοι θέρμανσης της τροφής.

-**Πιο ακριβές:** το πλαίσιο αντιδρά άμεσα στις εντολές

-**Πιο αποτελεσματικό:** το 90% της απορροφούμενης

ενέργειας μετασχηματίζεται σε θερμότητα.

Επιπλέον όταν αφαιρείτε την κατασρόλα από το μάτι, η μετάδοση της θερμότητας διακόπτεται αμέσως, αποφεύγοντας έτσι άσκοπη απώλεια της θερμότητας.

Το σύστημα επίσης αναγνωρίζει αυτόματα τη διαφορετική διάμετρο της κάθε κατασρόλας, υιοθετώντας για κάθε διάσταση το κατάλληλο επίπεδο ισχύος.

Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε κατασρόλες διαφόρων διαστάσεων, εφόσον η διάμετρός τους δεν είναι ανώτερη του 10% ή κατώτερη του 40% σε σχέση με τη μεταξοτυπία που υπάρχει στην επιφάνεια μαγειρέματος (Εικ.5B).

Προσοχή: αν χρησιμοποιείτε μια κατασρόλα με διάμετρο κατώτερη του 40% σε σχέση με τη μεταξοτυπία του γυαλιού, η περιοχή μαγειρέματος μπορεί να μην ανάψει.

1.3 Σκευή Για Το Μαγείρεμα (Εικ.5A):

Το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη πρέπει συνεπώς να περιέχουν σίδηρο. Μπορείτε να βεβαιωθείτε αν το υλικό της κατασρόλας είναι μαγνητικό με έναν απλό μαγνήτη.

Σημαντικό:

Για την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια του πλαισίου, μη χρησιμοποιείτε:

-σκεύη με βάση όχι απόλυτα επίπεδη.

-σκεύη μεταλλικά με βάση επισμαλτωμένη.

-μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση τραχιά, για να αποσοβηθεί το γρατσουνίσμα της επιφάνειας του πλαισίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα μη ικανά.

Προσέξτε να μην παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Για τους φέροντες καρδιακούς βηματοδότες και ενεργές συσκευές είναι σημαντικό να διαπιστώνετε, πριν τη χρήση του πλαισίου επαγωγής, αν ο βηματοδότης είναι συμβατός με τη συσκευή.

Πριν τη σύνδεση του μοντέλου στο ηλεκτρικό δίκτυο:

-ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη. Σε περίπτωση αμφιβολίας επικοινωνήστε με ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:

-μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια δεν πρέπει να τίθενται στην επιφάνεια του πλαισίου μαγειρέματος διότι μπορεί να θερμανθούν.

-μετά τη χρήση, σβήστε το πλαίσιο μαγειρέματος μέσω της διάταξης χειρισμού και μην επαφίεστε στον ανιχνευτή κατασρολών.

-να αποφεύγονται οι διαφυγές υγρού, συνεπώς για να βράζετε ή να θερμαίνετε υγρά, να μειώνετε την παροχή θερμότητας.

-μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα με κατασρόλες και τηγάνια άδεια ή χωρίς σκεύη.

-αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε τη σχετική ζώνη μέσω του χειριστηρίου που φαίνεται στη συνέχεια.

-για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο ή μην αφήνετε ποτέ προϊόντα αμπαλαρισμένα με αλουμίνιο. Το αλουμίνιο θα έλιωνε και θα προκαλούσε ανεπανόρθωτη ζημιά

στη συσκευή σας.

-μη θερμαίνετε ποτέ κουτί ή κονσέρβα με τρόφιμα χωρίς πρώτα να το ανοίξετε: θα μπορούσε να εκραγεί! Η προειδοποίηση αυτή ισχύει για όλους τους τύπους πλαισίων εστιών.

-Η χρήση μιας ισχυρής ισχύος όπως η λειτουργία Booster δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα λάδι τηγανίσματος. Η πολύ μεγάλη θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές σας συνιστούμε τη χρήση μιας λιγότερο υψηλής ισχύος.

-Τα δοχεία πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο κέντρο της επιφάνειας μαγειρέματος. Σε καμιά περίπτωση μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ της κατσαρόλας και της επιφάνειας μαγειρέματος.

-Σε συνθήκες υψηλών θερμοκρασιών η συσκευή μειώνει αυτόματως το επίπεδο ισχύος στις περιοχές μαγειρέματος.

-Δώστε προσοχή στα εύκολα προσβάσιμα μέρη της συσκευής που υπερθερμαίνονται κατά τη χρήση.

-Αποφεύγετε τις διαρροές υγρού, όπως για παράδειγμα λάδι ή άλ-

λων τύπων γράσου, εφόσον μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.

-Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό αλλά σβήστε την επιφάνεια και καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

-Μην αφήνετε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος, μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.

-Η συσκευή δεν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή μη ικανά άτομα χωρίς επιτήρηση.

-Ελέγχετε να μην παίζουν παιδιά με τη συσκευή.

-Αν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

Προσοχή: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.

Προσοχή: Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

Προσοχή: Η συσκευή δεν πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.

Η συσκευή αυτή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ο χρήστης με το να διαθέτει το προϊόν

αυτό ως απόρριμμα με τον ενδεδειγμένο τρόπο συμβάλει στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία.

 Το σύμβολο στο προϊόν ή στην τεκμηρίωση που το συνοδεύει δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως απόρριμμα οικιακό αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Διαθέστε το ως απόρριμμα τηρώντας τους κατά τόπους κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες για τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το αρμόδιο τοπικό γραφείο, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν αυτό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε τεχνικό ειδικό εγκατάστασης και χρησιμεύουν ως οδηγός για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

Τοποθέτηση (Εικ.4):

Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή κατασκευάστηκε για να εντοιχίζεται σε πάγκο εργασίας, όπως απεικονίζεται στην συγκεκριμένη εικόνα. Ετοιμάστε το παρεχόμενο μονωτικό υλικό κατά μήκος όλης της περιμέτρου του πλαισίου μαγειρέματος και βάλτε το στο χώρο για τον εντοιχισμό (διαστάσεις μεγέθους Εικ.4Β). Ασφαλίστε την οικιακή ηλεκτρική συσκευή στον πάγκο εργασίας μέσω των 4 στηριγμάτων, στρέφοντάς τα κατάλληλα ανάλογα με το πάχος του ίδιου του επιπέδου (Εικ.4Α). Αν το κάτω μέρος της συσκευής, μετά την εγκατάσταση, είναι προσβάσιμη, θα πρέπει να μοντάρετε ένα διαχωριστικό πάνελ **G** (Εικ.7Α) τηρώντας τις αναφερόμενες αποστάσεις (Εικ.7Β). Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω σε φούρνο, το πάνελ δεν χρειάζεται (Εικ.8Α - Εικ.8Β).

Σημαντικό: αν ένας φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από τον πάγκο με επαγωγή είναι προτιμότερο να διαβέτι ανεμιστήρα ψύξης. Μη χρησιμοποιείτε τον πάγκο με επαγωγή ενώ ο **ΠΥΡΟΛΥΤΙΚΟΣ** καθαρισμός είναι σε λειτουργία.

Προσοχή: για να μπορεί να κυκλοφορεί όσο το δυνατόν περισσότερος φρέσκος αέρας, πρέπει να υψίσταται μια ελάχιστη απόσταση **40mm** μεταξύ του αρθρώματος και οποιασδήποτε συσκευής εγκατεστημένης κάτω από τον πάγκο επαγωγής (Εικ.8Β). Σε κάθε περίπτωση πρέπει να επιτρέπεται κατάλληλος αερισμός. Για να επιτραπεί η κυκλοφορία του φρέσκου αέρα, πρέπει να υπάρχουν ανοίγματα στο έπιπλο της κουζίνας (Εικ.7Α - Εικ.8Α), τηρώντας τα μεγέθη στην Εικ.7Β - Εικ.8Β.

Connessioni Elettriche:

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.
In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti,

appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

• Uso (Fig.2):

A = Tasto **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Comando **Slider**

D2 = Indicatore **livello di cottura**

E = Display indicatore **livello di cottura**.

F = Tasto **Chiave**

G = Indicatore **Led tasto chiave** attivo

I = Simbolo del residuo calore **"H"**

L = Indicatore **Led minuti Timer** attivo

M = Indicatore funzione **Minut Maind** attiva

N = Tasto **"-" Timer / Tasto "+" Timer**

O = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva

P = Indicatore **Led Bridge** attivo

Q = Display **Timer**

R1 - R2 = Display **zone cottura**

S = **Booster**

T = Tasto **Low Temp**

V = Indicatore **Led Low Temp** attivo

Y = Funzione riscaldamento veloce (**Heat up**) 

-Per mettere in funzione il piano premere il tasto (**A**), su tutti i display (**R1 - R2**) appariranno per 10 secondi degli zeri fissi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

-Per selezionare la zona di cottura toccare un punto qualsiasi della zona **SLIDER D1**.

Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER (D1)**.

Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (D1)**.

Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura (**D2**) da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura (**R1 o R2**).

Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

-Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "0".

2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo (**O**).

-Quando si porta una "**zona cottura**" (**R1 o R2**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°C circa, sul display (**E**) della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno "0" e da un "H".

-Se si porta il "**piano**" in posizione **OFF (A)**, la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera "H" fissa.

Funzione "BRIDGE" () - () " (P):

Con la funzione **Bridge** due singoli elementi di cottura (**R1 e R2**) possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- **Attivazione:**

Premendo contemporaneamente sul comando **SLIDER (D1)** di entrambe le zone di cottura si attiveranno i Led

"**BRIDGE**" () - (), il display di **R1** (quello a SX) mostrerà il

livello di cottura es. 6, il display di **R2** (quello a DX) mostrerà il simbolo .
Tramite lo **SLIDER** di **R1** (quello a SX) impostare il livello di cottura desiderato.

Nota: Con la funzione "**BRIDGE**" attiva non sarà possibile utilizzare il **BOOSTER**.

Attenzione:

Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave (F):

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:
- A piano acceso selezionare il tasto "**CHIAVE (F)**" quando il relativo led (**G**) si illumina significa che la funzione è attiva.
- Dopo l'attivazione della funzione il piano continuerà con la modalità di cottura impostata in precedenza.

Nota: La funzione può essere attivata anche se le zone di cottura sono spente

- Per disattivare la funzione selezionare, a piano acceso, il tasto "**CHIAVE (F)**".

- Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera "**H**" e "**0**".

- Se si spegne il piano con la funzione **CHIAVE** attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione **CHIAVE** attiva.

- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto "**ON/OFF**" funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo  alternato al livello di potenza impostato es. **4**.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Comparirà lampeggiando sul display il simbolo , per disattivarlo basta togliere l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

- Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo  alternato al simbolo .

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Nota: il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 min a 1h e 59 min) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- Minute Minder(Countdown):

Il Minute Minder permette di impostare un conto alla rovescia stabilito, indipendente dalle zone di cottura, che va da 1min a 1h e 59 min.

Attivazione

Per attivare le funzioni "**Timer**" e "**Minute Minder**" premere contemporaneamente e in successione i tasti "**Timer +**" e "**Timer -**". Il display **Timer** visualizzerà "**0.00**".

1) Con la prima pressione si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R1** (solo se è accesa)

2) Premendo nuovamente si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R2** (solo se è accesa)

3) Premendo una terza volta si illuminerà il led  relativo al "**Minute Minder**"

IMPORTANTE: per poter usufruire della funzione **Timer** sulle zone di cottura quindi è necessario che esse siano in fase di cottura prima dell'inizio della procedura di attivazione della funzione stessa

Dopo aver scelto la zona da temporizzare, o il "**Minute Minder**", entro 10 sec. impostare il tempo premendo il tasto "**Timer +**", il display **Timer** visualizzerà "**1.00**". Utilizzando i tasti "**Timer +**" e "**Timer -**" regolare il tempo in maniera definitiva. Premendo il tasto in modo permanente, la velocità di regolazione tempo cambierà nella seguente maniera:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando il tempo visualizzato sul display "**Timer**" è uguale o superiore a 10 minuti si illuminerà il Led "**min**" (**L**), ciò significa che la seconda e la terza cifra del display "**Timer**" sono minuti.

- Quando il tempo visualizzato è inferiore a 10 min, il Led "**min**" (**L**) si spegnerà e il conto alla rovescia sarà in minuti e secondi

Note:

- I led "**Timer**"  relativi alle zone di cottura si illumineranno, e quindi si potrà impostare su di loro il "**Timer**", solo se la zona è accesa.

- La funzione "**Timer**" per le zone di cottura e la funzione **Minute Minder** potranno essere attivate anche contemporaneamente.

- Il valore visualizzato sul display "**Timer**" è riferito alla zona (o

al **Minute Minder**) il cui Led  risulta illuminato in maniera più intensa tra tutti quelli attivi, ed è sempre il valore del tempo più vicino alla scadenza. Il valore visualizzato sarà accompagnato dal lampeggiare del punto decimale posto tra il primo e il secondo numero.

- Premendo contemporaneamente e in successione i tasti "**Timer +**" e "**Timer -**", potranno essere visualizzati i tempi **Timer** di ciascuna zona, nonché il **Minute Minder**, qualora uno di questi non sia attivo, il display "**Timer**" visualizzerà "**0.00**". Dopo alcuni secondi senza premere i tasti "**Timer +**" e "**Timer -**", verrà di nuovo visualizzata la situazione con il tempo più vicino alla scadenza.

- La pressione contemporanea dei tasti "**Timer +**" e "**Timer -**" è sempre accompagnata da un segnale acustico

- Il conto alla rovescia del tempo "**Minute Minder**" funzionerà anche a piano spento.

- Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico, per disattivarlo premere uno dei due tasti "**Timer +**" e "**Timer -**" altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiverà da solo.

- Per modificare il valore del "**Timer**", o del "**Minute Minder**" prima della conclusione del tempo stabilito, selezionarlo premendo contemporaneamente e in successione i tasti "**Timer**

+" e "Timer -", quindi modificare il valore del tempo tramite i tasti "Timer -" e "Timer +".

- Per disattivare la funzione "Timer", o il "Minute Minder" prima del tempo stabilito, selezionarla premendo contemporaneamente e in successione i tasti "Timer +" e "Timer -", quindi portare il valore del tempo a **0.00** tramite il tasto "Timer -".

- Se si azzerava manualmente il valore del "Timer", la relativa zona continuerà la cottura al livello impostato.

Se tutte le zone sono spente ed è attivo solo il "Minute Minder", per poterlo modificare o azzerare prima accendere il piano tramite il tasto "ON/OFF"

• **Booster (Fig.2 (S)):**

In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera **Z**.

Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile.

La lettera **P** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizzata per 10 minuti circa, dopodiché la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

-Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **Z**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

• **Gestione integrata della potenza (Fig.3):**

Il piano è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.

Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del **Booster**, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• **Heat up (Fig.2 (Y)) (Riscaldamento veloce):**

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle due zone di cottura.

Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8) tenendo premuto lo slider per 3 secondi, ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera **R** con il livello di cottura desiderato Es. **6**.

Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "BIP", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es. **6**.
Attenzione!

L'attivazione dell'**Heat-Up** potrebbe ridurre il livello di cottura dell'altra zona di cottura.

- Su tutte le zone di cottura si possono attivare le funzioni "**Booster**" e "**Heat-up**", ma non allo stesso tempo.

- Se la funzione "**Booster**" è attivo la funzione "**Heat-up**" non può essere attivata.

- Se la funzione "**Heat-up**" è attiva, e viene selezionato il "**Booster**" la funzione "**Heat-up**" viene disinserita immediatamente.

• **Funzione "LOW TEMP" (Fig.2 (T))**

La funzione "**LOW TEMP**" ci permette di mantenere la temperatura ad un valore fisso.

I valori della temperatura sono tre:

1. **Melting** (Fondere - Sciogliere)

2. **Warming** (tenere in caldo) mantenere a temperatura costante il cibo

3. **Simmering** (Sobbollire) cuocere appena sotto il punto di ebollizione.

La funzione "**LOW TEMP**" viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo cotto. Perciò la zona di cottura opera con una potenza bassa. Se la funzione "**LOW TEMP**" è attiva il display **E** mostrerà il simbolo **U**

Attivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata **R1** o **R2**, premere il tasto "**LOW TEMP**", sul display della zona di cottura verrà visualizzato il simbolo **U**, a cui farà seguito l'accensione del led (**V**) con il primo livello di temperatura 1.

Ogni successiva pressione del tasto "**LOW TEMP**" farà attivare i livelli di temperatura successivi 2 - 3.

Disattivazione

Premere il tasto "**LOW TEMP**" fino allo spegnimento dei Led (**V**) al di sopra del tasto, oppure agire sul comando **SLIDER (D1)** da Dx a Sx portandolo a "0".

• **Funzione "Pause" (Fig.2 (B)):**

Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.

Attivazione:

-Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) si accende restando fisso. Sul display apparirà il simbolo: **II**.

Ripristino della fase di cottura:

Selezionando il tasto "**Pause/Recall (B)**", l'Indicatore **livello di cottura (D2)** della **zona di cottura R2** inizia a lampeggiare, entro 10 secondi selezionare lo **Slider (D1)** della **zona di cottura R2** e fare scorrere il dito verso **DX** (ad incrementare) fino al ripristino della fase di cottura.

• **Funzione "Recall" (Fig.2 (B)):**

La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.

Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" (**A**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" (**B**).

Con l'utilizzo delle funzione "PAUSE" e "RECALL":

Le funzioni "**Booster**", "**Bridge**" e "**Low Temp**", eventualmente attive, si riattiveranno al successivo ripristino, la funzione **Heat up** no.

Il **Timer** verrà sospeso e riprenderà dallo stesso punto.

• **Συντήρηση (Εικ.6):**

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής και σταγόνων από την επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας

το ειδικό, παρεχόμενο κατά παραγγελία, ξέστρο. Καθαρίστε τη θερμαινόμενη περιοχή με τον καλύτερο δυνατό τρόπο χρησιμοποιώντας SIDOL, STAHFLIX ή προϊόντα παρόμοια και χαρτί κουζίνας, κατόπιν ξεβγάλετε με νερό και στεγνώστε με καθαρό πανί. Με το ειδικό ξέστρο (προαιρετικό) αφαιρέστε αμέσως από τη θερμαινόμενη περιοχή μαγειρέματος κομμάτια αλουμινοχαρτού και πλαστικού υλικού που παρέμειναν ή υπολείμματα ζάχαρης ή τροφών με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης. Με τον τρόπο αυτόν αποσοβείται ενδεχόμενη ζημιά στην επιφάνεια του πλαισίου. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σφουγγαράκια αποξυστικά ή χημικά απορρυπαντικά ερεθιστικά όπως σπρέι φούρνου ή ξελεκαστικά.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Πριν καλέσετε την υπηρεσία Τεχνικής υποστήριξης.

Σε περίπτωση μη λειτουργίας του προϊόντος σας συμβουλευόμαστε να:

- Ελέγξετε την καλή εισαγωγή του βύσματος στην ηλεκτρική πρίζα.

Στην περίπτωση που δεν διαπιστώσετε το αίτιο δυσλειτουργίας: Σβήστε τη συσκευή μην την παραβιάζετε και καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. Πού βρίσκεται;

Είναι σημαντικό να γνωστοποιήσετε στην Υπηρεσία Υποστήριξης τον κωδικό του προϊόντος και τον αριθμό μητρώου (16 χαρακτήρες που αρχίζουν με το ψηφίο 3) που βρίσκεται στο πιστοποιητικό εγγύησης ή στην πινακίδα μητρώου που βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής.

Με τον τρόπο αυτόν θα μπορέσετε να συμβάλλετε στην αποφυγή άσκοπων μετακινήσεων του τεχνικού, εξοικονομώντας κυρίως τα σχετικά κόστη.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΝΑΦΕΡΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΕΣ.

Se si verifica un problema, prima di chiamare il servizio post vendita, prendere in considerazione i seguenti suggerimenti e le istruzioni indicate nella tabella

- Se il piano non funziona, controllare che non si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.
- Se il piano si è spento durante il normale funzionamento verificare che non vi siano oggetti sopra i tasti del Touch Control. Nel caso rimuovere gli oggetti e accendere di nuovo il piano

Codice errore:	Descrizione:	Ripristino errore:
	Presenza di liquidi o oggetti sopra la zona comandi	Pulire la zona o togliere gli oggetti
E/2	Sovratemperatura	Lasciare raffreddare il sistema
H	La superficie della zona di cottura è calda	Lasciare raffreddare il sistema
	Pentola assente o inadeguata	-

- Se la segnalazione errore persiste contattare il servizio assistenza

- Se vengono visualizzati errori diversi da quelli indicati contattare il servizio assistenza.

GENERALITÀ

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

1.1 Principio dell'induzione:

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

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:

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

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi.
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.

Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.5B).

Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.5A):

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:

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

- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.

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

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

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

Importante:

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

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

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta

contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

-L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

-I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

-In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

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

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

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

-Non lasciare oggetti sulla superficie di cottura, può provocare

incendi.

-Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

-Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

Attenzione: non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.

Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

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

Naprava je narejena v skladu z Direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). Da se prepreči možni negativni vplivi na okolje in zdravje, je treba zagotoviti ustrezno odstranitev naprave.



Simbol na napravi ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se tega izdelka ne sme odlagati kot gospodinjske odpadke, temveč ga je treba odpeljati na ustrezno deponijo odpadkov za reciklažo električnih in elektronskih naprav. Upoštevajte lokalne predpise o odlaganju odpadkov. Za dodatne informacije v zvezi z ravnanjem in reciklažo tega izdelka se obrnite na ustreznega lokalnega predstavnika, deponijo odpadkov ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Posizionamento (Fig.4):

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano

di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.4B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a seconda dello spessore del piano stesso (Fig.4A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.7A) rispettando le distanze indicate (Fig.7B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.8A - Fig.8B).

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

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

Connessioni Elettriche:

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
 - Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
 - L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.
 In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• Uso (Fig.2):

A = Tasto **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Comando **Slider**

D2 = Indicatore **livello di cottura**

E = Display indicatore **livello di cottura**.

F = Tasto **Chiave**

G = Indicatore **Led tasto chiave** attivo

I = Simbolo del residuo calore **"H"**

L = Indicatore **Led minuti Timer** attivo

M = Indicatore funzione **Minut Maind** attiva

N = Tasto **"-"** **Timer** / Tasto **"+"** **Timer**

O = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva

P = Indicatore **Led Bridge** attivo

Q = Display **Timer**

R1 - R2 = Display **zone cottura**

S = **Booster**

T = Tasto **Low Temp**

V = Indicatore **Led Low Temp** attivo

Y = Funzione riscaldamento veloce (**Heat up**) **A**

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto **(A)**, su tutti

i display **(R1 - R2)** appariranno per 10 secondi degli zeri fissi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

-Per selezionare la zona di cottura toccare un punto qualsiasi della zona **SLIDER D1**.

Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER (D1)**.

Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (D1)**.

Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura **(D2)** da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura **(R1 o R2)**.

Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

-Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a **"0"**.

2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo **(0)**.

-Quando si porta una **"zona cottura"** **(R1 o R2)** in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°C circa, sul display **(E)** della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno **"O"** e da un **"H"**.

-Se si porta il **"piano"** in posizione **OFF (A)**, la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera **"H"** fissa.

Funzione "BRIDGE" () - () " (P):

Con la funzione **Bridge** due singoli elementi di cottura **(R1 e R2)** possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- Attivazione:

Premendo contemporaneamente sul comando **SLIDER (D1)** di entrambe le zone di cottura si attiveranno i Led

"BRIDGE" () - (), il display di **R1** (quello a SX) mostrerà il livello di cottura es. 6, il display di **R2** (quello a DX) mostrerà il simbolo .

Tramite lo **SLIDER** di **R1** (quello a SX) impostare il livello di cottura desiderato.

Nota: Con la funzione **"BRIDGE"** attiva non sarà possibile utilizzare il **BOOSTER**.

Attenzione:

Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**.

Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave (F):

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

- A piano acceso selezionare il tasto **"CHIAVE (F)"** quando il relativo led **(G)** si illumina significa che la funzione è attiva.

- Dopo l'attivazione della funzione il piano continuerà con la modalità di cottura impostata in precedenza.

Nota: La funzione può essere attivata anche se le zone di cottura sono spente

- Per disattivare la funzione selezionare, a piano acceso, il tasto **"CHIAVE (F)**.

- Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display

si alterneranno la lettera "H" e "O".

- Se si spegne il piano con la funzione **CHIAVE** attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione **CHIAVE** attiva.

- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **"ON/OFF"** funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo  alternato al livello di potenza impostato es. 4.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Comparirà lampeggiando sul display il simbolo , per disattivarlo basta togliere l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

- Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo  alternato al simbolo .

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Nota: il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 min a 1h e 59 min) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- Minute Minder(Countdown):

Il Minute Minder permette di impostare un conto alla rovescia stabilito, indipendente dalle zone di cottura, che va da 1 min a 1h e 59 min.

Attivazione

Per attivare le funzioni "Timer" e "Minute Minder" premere contemporaneamente e in successione i tasti "Timer +" e "Timer -". Il display **Timer** visualizzerà "0.00".

1) Con la prima pressione si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R1** (solo se è accesa)

2) Premendo nuovamente si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R2** (solo se è accesa)

3) Premendo una terza volta si illuminerà il **Led**  relativo al "Minute Minder"

IMPORTANTE: per poter usufruire della funzione **Timer** sulle zone di cottura quindi è necessario che esse siano in fase di cottura prima dell'inizio della procedura di attivazione della funzione stessa

Dopo aver scelto la zona da temporizzare, o il "Minute Minder", entro 10 sec. impostare il tempo premendo il tasto "Timer +" , il display **Timer** visualizzerà "1.00". Utilizzando i tasti "Timer +" e "Timer -" regolare il tempo in maniera definitiva. Premendo il tasto in modo permanente, la velocità di regolazione tempo cambierà nella seguente maniera:

Step:	Incremento
1 min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando il tempo visualizzato sul display "Timer" è uguale o

superiore a 10 minuti si illuminerà il Led "min" (L), ciò significa che la seconda e la terza cifra del display "Timer" sono minuti.
- Quando il tempo visualizzato è inferiore a 10 min, il Led "min" (L) si spegnerà e il conto alla rovescia sarà in minuti e secondi

Note:

- I led "Timer"  relativi alle zone di cottura si illumineranno, e quindi si potrà impostare su di loro il "Timer", solo se la zona è accesa.

- La funzione "Timer" per le zone di cottura e la funzione **Minute Minder** potranno essere attivate anche contemporaneamente.

- Il valore visualizzato sul display "Timer" è riferito alla zona (o

al **Minute Minder**) il cui Led  risulta illuminato in maniera più intensa tra tutti quelli attivi, ed è sempre il valore del tempo più vicino alla scadenza. Il valore visualizzato sarà accompagnato dal lampeggiare del punto decimale posto tra il primo e il secondo numero.

- Premendo contemporaneamente e in successione i tasti "Timer +" e "Timer -", potranno essere visualizzati i tempi **Timer** di ciascuna zona, nonché il **Minute Minder**, qualora uno di questi non sia attivo, il display "Timer" visualizzerà "0.00". Dopo alcuni secondi senza premere i tasti "Timer +" e "Timer -", verrà di nuovo visualizzata la situazione con il tempo più vicino alla scadenza.

- La pressione contemporanea dei tasti "Timer +" e "Timer -" è sempre accompagnata da un segnale acustico

- Il conto alla rovescia del tempo "Minute Minder" funzionerà anche a piano spento.

- Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico, per disattivarlo premere uno dei due tasti "Timer +" e "Timer -" altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiverà da solo.

- Per modificare il valore del "Timer", o del "Minute Minder" prima della conclusione del tempo stabilito, selezionarlo premendo contemporaneamente e in successione i tasti "Timer +" e "Timer -", quindi modificare il valore del tempo tramite i tasti "Timer -" e "Timer +".

- Per disattivare la funzione "Timer", o il "Minute Minder" prima del tempo stabilito, selezionarla premendo contemporaneamente e in successione i tasti "Timer +" e "Timer -", quindi portare il valore del tempo a **0.00** tramite il tasto "Timer -".
- Se si azzerà manualmente il valore del "Timer", la relativa zona continuerà la cottura al livello impostato.

Se tutte le zone sono spente ed è attivo solo il "Minute Minder", per poterlo modificare o azzerare prima accendere il piano tramite il tasto "ON/OFF"

• Booster (Fig.2 (S)):

In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera (Z).

Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile.

La lettera **P** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizzata per 10 minuti circa, dopodiché la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **Z**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna

del piano cottura diminuisca.

• Gestione integrata della potenza (Fig.3):

Il piano è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.

Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del Booster, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• Heat up (Fig.2 (Y)) (Riscaldamento veloce):

La funzione Heat up permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle due zone di cottura.

Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8) tenendo premuto lo slider per 3 secondi, ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera **H** con il livello di cottura desiderato Es.6.

Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "BIP", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.6. **Attenzione!**

L'attivazione dell'**Heat-Up** potrebbe ridurre il livello di cottura dell'altra zona di cottura.

- Su tutte le zone di cottura si possono attivare le funzioni "**Booster**" e "**Heat-up**", ma non allo stesso tempo.

- Se la funzione "**Booster**" è attivo la funzione "**Heat-up**" non può essere attivata.

- Se la funzione "**Heat-up**" è attiva, e viene selezionato il "**Booster**" la funzione "**Heat-up**" viene disinserita immediatamente.

• Funzione "LOW TEMP" (Fig.2 (T))

La funzione "**LOW TEMP**" ci permette di mantenere la temperatura ad un valore fisso.

I valori della temperatura sono tre:

1 **Melting** (Fondere - Sciogliere)

2 **Warming** (tenere in caldo) mantenere a temperatura costante il cibo

3 **Simmering** (Sobbollire) cuocere appena sotto il punto di ebollizione.

La funzione "**LOW TEMP**" viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo cotto. Perciò la zona di cottura opera con una potenza bassa. Se la funzione "**LOW TEMP**" è attiva il display **E** mostrerà il simbolo **U**

Attivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata **R1** o **R2**, premere il tasto "**LOW TEMP**", sul display della zona di cottura verrà visualizzato il simbolo **U**, a cui farà seguito l'accensione del led (**V**) con il primo livello di temperatura 1.

Ogni successiva pressione del tasto "**LOW TEMP**" farà attivare i livelli di temperatura successivi 2 - 3.

Disattivazione

Premere il tasto "**LOW TEMP**" fino allo spegnimento dei Led (**V**) al di sopra del tasto, oppure agire sul comando **SLIDER (D1)** da Dx a Sx portandolo a "0".

• Funzione "Pause" (Fig.2 (B)):

Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.

Attivazione:

-Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) si accende restando fisso. Sul display apparirà il simbolo: **!!**.

Ripristino della fase di cottura:

Selezionando il tasto "**Pause/Recall (B)**", l'Indicatore **livello di cottura (D2)** della **zona di cottura R2** inizia a lampeggiare, entro 10 secondi selezionare lo **Slider (D1)** della **zona di cottura R2** e fare scorrere il dito verso **DX** (ad incrementare) fino al ripristino della fase di cottura.

• Funzione "Recall" (Fig.2 (B)):

La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.

Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" (**A**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" (**B**).

Con l'utilizzo delle funzione "PAUSE" e "RECALL".

Le funzioni "**Booster**", "**Bridge**" e "**Low Temp**", eventualmente attive, si riattiveranno al successivo ripristino, la funzione **Heat up** no.

Il **Timer** verrà sospeso e riprenderà dallo stesso punto.

• Manutenzione (Fig.6):

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta. Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno pulito, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico fuso inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

POMOĆ STRANKAM

Preden pokličete serviserja.

Če napa ne deluje, Vam svetujemo:

- da preverite, ali je kabel pravilno vstavljen v vtičnico.

Če napake v delovanju ne odkrijete: ugasnite napa in pokličite serviserja.

PODATKI O IZDELKU. Kje se nahaja?

Serviserju morate sporočiti oznako izdelka in registrsko številko (16 znakov, ki se začnejo s številko 3), ki je vpisana v garancijskem listu ali na tablici, pritrjeni na notranji strani nape. Tako boste preprečili nepotrebne stroške, ki bi nastali zaradi obiska serviserja na dom.

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

Se si verifica un problema, prima di chiamare il servizio post vendita, prendere in considerazione i seguenti suggerimenti e le istruzioni indicate nella tabella

- Se il piano non funziona, controllare che non si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.
- Se il piano si è spento durante il normale funzionamento verificare che non vi siano oggetti sopra i tasti del Touch Control. Nel caso rimuovere gli oggetti e accendere di nuovo il piano

Codice errore:	Descrizione:	Ripristino errore:
	Presenza di liquidi o oggetti sopra la zona comandi	Pulire la zona o togliere gli oggetti
E/2	Sovratemperatura	Lasciare raffreddare il sistema
H	La superficie della zona di cottura è calda	Lasciare raffreddare il sistema
 -	Pentola assente o inadeguata	-

- Se la segnalazione errore persiste contattare il servizio assistenza

- Se vengono visualizzati errori diversi da quelli indicati contattare il servizio assistenza.

ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Prečítajte si pozorne obsah tohto návodu, pretože je zdrojom dôležitých pokynov, týkajúcich sa bezpečnosti, inštalácie, použitia a údržby. Návod uschovajte pre akúkoľvek ďalšiu konzultáciu. Všetky operácie súvisiace s inštaláciou (elektrické zapojenie) musia byť vykonané špecializovaným personálom v súlade s platnými normami.

1.1 Princíp indukcie:

Indukčný varný systém využíva fyzikálny jav magnetickej indukcie.

Základnou vlastnosťou tohto systému je priamy prenos energie z generátora na hrniec (na rozdiel od klasických varných dosiek - Obr.1).

1.2 Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná varná doska:

- **Bezpečnejšia:** nižšia teplota na sklenom povrchu.

- **Rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedla.

- **Presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy.

- **Účinnnejšia:** 90% prijatej energie sa premení na teplo.

Navyše, po odstránení hrnca z varnej plochy sa prenos tepla okamžite zastaví, aby sa zabránilo zbytočným stratám tepla. Systém automaticky rozpozná rôzne priemery každého jednotlivého hrnca a prispôsobí pre každú veľkosť stupeň príslušného výkonu.

Toto umožňuje použiť hrnce rôznych veľkostí, ich priemer však nesmie byť väčší ako 10% alebo menší než 40% v porovnaní so šablónou vytlačenou na varnej doske (Obr.5B).

Pozor: ak používate hrnce s priemerom menším ako 40% v porovnaní so šablónou skla, môže sa stať, že sa varná zóna nezapne.

1.3 Nádoby na varenie (Obr.5A):

Indukčné varenie využíva magnetizmus na vytváranie tepla. Použitie nádob preto musia obsahovať železo. To, či je príslušný hrniec magnetický, môžete zistiť s použitím jednoduchého magnetu.

Dôležitá informácia:

Aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- Nádoby s nedokonalým rovným povrchom.

- Kovové nádoby so smaltovaným povrchom.

- Nepoužívajte nádoby s drsným povrchom, aby sa zabránilo poškriabaniu plochy varnej dosky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nie je vhodné, aby toto zariadenie používali deti alebo ne-svojprávne osoby.

Dávajte pozor, aby sa deti so zariadením nehrali.

Pre užívateľov srdcových strojčiek a aktívnych zariadení je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

Pred pripojením daného modelu zariadenia k elektrickému rozvodu:

- Skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený v spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon odpovedajú hodnotám rozvodu a že elektrická zásuvka

odpovedá predpisom. V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

Dôležitá informácia:

- Magnetické predmety ako nože, vidličky alebo veká nesmú byť kladené na povrch varnej dosky, pretože by mohlo dôjsť k ich ohrevu.

- Po použití vypnite varnú dosku prostredníctvom ovládačov a nespoliehajte sa len na snímač kontroly prítomnosti hrncov.

- Zabráňte úniku tekutín - pri uvádzaní tekutín do varu, alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu.

- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu prostredníctvom následne uvedeného ovládacieho prvku.

- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu a takisto nikdy nekladte priamo na varnú dosku produkty zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a trvalému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú ná-

dobu s potravinami: mohla by vybuchnúť! Toto upozornenie platí aj pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

- Použitie vysokého výkonu ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.

- Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche, a to v jej strede. V žiadnom prípade nevkladajte iné predmety medzi hrniec a varnú plochu.

- V podmienkach vysokých teplôt prístroj automaticky zníži výkon varných zón.

- Venujte pozornosť ľahko dosiahnuteľným častiam prístroja, ktoré sa zahrievajú počas používania.

- Zabráňte úniku kvapaliny, napríklad oleja alebo iných druhov tukov, pretože môže spôsobiť požiar.

- Nepokúšajte sa uhasiť oheň vodou, ale vypnite varnú plochu a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou.

- Nenechávajte predmety na varnej ploche, môžu spôsobiť požiar.

- Zariadenie nebolo navrhnu-

té pre použitie deťmi alebo nesvojprávnymi osobami bez dozoru.

- Skontrolujte, či sa deti nehrajú so zariadením.

- Ak je kábel poškodený, musí byť nahradený kvalifikovaným personálom alebo servisnou službou.

Upozornenie: Na čistenie zariadenia nesmie byť použitý parný čistič.

Upozornenie: Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

Upozornenie: Prístroj sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo oddeleného diaľkového ovládania.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné sa ho zbaviť v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Za účelom získania podrobnejších informácií týkajúcich sa spracovania, opätovného použitia a recyklácie tohto výrobku sa obráťte na vhodný úrad s miestnou pôsobnosťou, službu zberu domového odpadu alebo obchod, kde bol tento výrobok zakúpený.

POKYNY NA INŠTALÁCIU

Tieto pokyny sú určené pre špecializovaného inštalatéra a slúžia ako návod na inštaláciu, reguláciu a údržbu v súlade s platnými zákonmi a normami.

Umiestnenie (Obr.4):

Tento elektrický spotřebič bol vyrobený tak, aby mohol byť vložený do pracovnej plochy, spôsobom znázorneným na príslušnom obrázku.

Po obvode otvoru v pracovnej ploche pripravte tesniaci materiál a vložte do otvoru samotnú varnú dosku (rozmery výrezu sú uvedené na Obr.4B).

Zaistite elektrický spotřebič na pracovnej ploche prostredníctvom 4 držiakov ich natočením príslušným spôsobom, s ohľadom na hrúbku samotnej dosky (Obr.4A).

Keď je po inštalácii spodná časť zariadenia prístupná, je potrebné vykonať montáž oddeľovacieho panelu **G** (Obr.7A) za dodržania uvedených vzdialeností (Obr.7B).

Keď je zariadenie nainštalované nad sporákom, panel nie je potrebný (Obr.8A-8B).

Dôležitá informácia: keď je sporák umiestnený pod indukčnou varnou doskou, je vhodné aby bol vybavený chladiacim ventilátorom.

Nepoužívajte indukčnú varnú dosku počas použitia **PYRO-LITICKÉHO** čistenia.

Upozornenie: aby bola umožnená cirkulácia čo najväčšieho množstva vzduchu, je potrebné dodržať minimálnu vzdialenosť **40 mm** medzi modulom a akýmkoľvek iným zariadením nainštalovaným pod úrovňou indukčnej varnej dosky (Obr.8B). V každom prípade je potrebné umožniť vhodnú ventiláciu. Aby bola umožnená cirkulácia čerstvého vzduchu, v kuchynskej linke musia byť vyhotovené otvory (Obr.7A-8A), pričom musia byť dodržané rozmery uvedené na Obr.7B-8B.

Connessioni Elettriche:

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

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

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

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• Uso (Fig.2):

A = Tasto **ON/OFF**

B = Pause/Recall

C = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Comando **Slider**

D2 = Indicatore **livello di cottura**

E = Display indicatore **livello di cottura**.

F = Tasto **Chiave**

G = Indicatore **Led tasto chiave** attivo

I = Simbolo del residuo calore "**H**"

L = Indicatore **Led minuti Timer** attivo

M = Indicatore funzione **Minut Maudit** attiva

N = Tasto "**-**" **Timer** / Tasto "**+**" **Timer**

O = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva

P = Indicatore **Led Bridge** attivo

Q = Display **Timer**

R1 - R2 = Display **zone cottura**

S = **Booster**

T = Tasto **Low Temp**

V = Indicatore **Led Low Temp** attivo

Y = Funzione riscaldamento veloce (**Heat up**) **A**

-Per mettere in funzione il piano premere il tasto (**A**), su tutti i display (**R1 - R2**) appariranno per 10 secondi degli zeri fissi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

-Per selezionare la zona di cottura toccare un punto qualsiasi della zona **SLIDER D1**.

Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER (D1)**.

Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (D1)**.

Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura (**D2**) da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura (**R1 o R2**).

Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

-Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "0".

2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo (**0**).

-Quando si porta una "**zona cottura**" (**R1 o R2**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display (**E**) della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno "0" e da un "**H**".

-Se si porta il "**piano**" in posizione **OFF (A)**, la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera "**H**" fissa.

Funzione "BRIDGE" () - () " (P):

Con la funzione **Bridge** due singoli elementi di cottura (**R1 e R2**) possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- **Attivazione:**

Premendo contemporaneamente sul comando **SLIDER (D1)** di entrambe le zone di cottura si attiveranno i Led

"**BRIDGE** () - ()", il display di **R1** (quello a SX) mostrerà il livello di cottura es. 6, il display di **R2** (quello a DX) mostrerà il simbolo .

Tramite lo **SLIDER** di **R1** (quello a SX) impostare il livello di cottura desiderato.

Nota: Con la funzione "**BRIDGE**" attiva non sarà possibile utilizzare il **BOOSTER**.

Attenzione:

Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**.

Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave (F):

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

- A piano acceso selezionare il tasto "**CHIAVE (F)**" quando il relativo led (**G**) si illumina significa che la funzione è attiva.

- Dopo l'attivazione della funzione il piano continuerà con la modalità di cottura impostata in precedenza.

Nota: La funzione può essere attivata anche se le zone di cottura sono spente

- Per disattivare la funzione selezionare, a piano acceso, il tasto **"CHIAVE (F)"**.

- Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera **"H"** e **"O"**.

- Se si spegne il piano con la funzione CHIAVE attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione **CHIAVE** attiva.

- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **"ON/OFF"** funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo  alternato al livello di potenza impostato **es. 4**.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Comparirà lampeggiando sul display il simbolo , per disattivarlo basta togliere l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

- Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo  alternato al simbolo .

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Nota: il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1min a 1h e 59 min) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- Minute Minder(Countdown):

Il Minute Minder permette di impostare un conto alla rovescia stabilito, indipendente dalle zone di cottura, che va da 1min a 1h e 59 min.

Attivazione

Per attivare le funzioni **"Timer"** e **"Minute Minder"** premere contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**. Il display **Timer** visualizzerà **"0.00"**.

1) Con la prima pressione si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R1** (solo se è accesa)

2) Premendo nuovamente si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R2** (solo se è accesa)

3) Premendo una terza volta si illuminerà il led  relativo al **"Minute Minder"**

IMPORTANTE: per poter usufruire della funzione **Timer** sulle zone di cottura quindi è necessario che esse siano in fase di cottura prima dell'inizio della procedura di attivazione della funzione stessa

Dopo aver scelto la zona da temporizzare, o il **"Minute Minder"**, entro 10 sec. impostare il tempo premendo il tasto **"Timer +"**, il display **Timer** visualizzerà **"1.00"**. Utilizzando i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** regolare il tempo in maniera definitiva. Premendo il tasto in modo permanente, la velocità di regolazione tempo cambierà nella seguente maniera:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando il tempo visualizzato sul display **"Timer"** è uguale o superiore a 10 minuti si illuminerà il Led **"min"** (L), ciò significa che la seconda e la terza cifra del display **"Timer"** sono minuti.

- Quando il tempo visualizzato è inferiore a 10 min, il Led **"min"** (L) si spegnerà e il conto alla rovescia sarà in minuti e secondi

Note:

- I led **"Timer"**  relativi alle zone di cottura si illumineranno, e quindi si potrà impostare su di loro il **"Timer"**, solo se la zona è accesa.

- La funzione **"Timer"** per le zone di cottura e la funzione **Minute Minder** potranno essere attivate anche contemporaneamente.

- Il valore visualizzato sul display **"Timer"** è riferito alla zona (o

al **Minute Minder**) il cui Led  risulta illuminato in maniera più intensa tra tutti quelli attivi, ed è sempre il valore del tempo più vicino alla scadenza. Il valore visualizzato sarà accompagnato dal lampeggiare del punto decimale posto tra il primo e il secondo numero.

- Premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, potranno essere visualizzati i tempi **Timer** di ciascuna zona, nonché il **Minute Minder**, qualora uno di questi non sia attivo, il display **"Timer"** visualizzerà **"0.00"**. Dopo alcuni secondi senza premere i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, verrà di nuovo visualizzata la situazione con il tempo più vicino alla scadenza.

- La pressione contemporanea dei tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** è sempre accompagnata da un segnale acustico

- Il conto alla rovescia del tempo **"Minute Minder"** funzionerà anche a piano spento.

- Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico, per disattivarlo premere uno dei due tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiverà da solo.

- Per modificare il valore del **"Timer"**, o del **"Minute Minder"** prima della conclusione del tempo stabilito, selezionarlo premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, quindi modificare il valore del tempo tramite i tasti **"Timer -"** e **"Timer +"**.

- Per disattivare la funzione **"Timer"**, o il **"Minute Minder"** prima del tempo stabilito, selezionarla premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, quindi portare il valore del tempo a **0.00** tramite il tasto **"Timer -"**.

- Se si azzerà manualmente il valore del **"Timer"**, la relativa zona continuerà la cottura al livello impostato.

Se tutte le zone sono spente ed è attivo solo il **"Minute Minder"**, per poterlo modificare o azzerare prima accendere il piano tramite il tasto **"ON/OFF"**

• Booster (Fig.2 (S)):

In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera (Z).

Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile.

La lettera **P** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizzata per 10 minuti circa, dopodiché la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **Z**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

• Gestione integrata della potenza (Fig.3):

Il piano è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.

Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del **Booster**, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• Heat up (Fig.2 (Y)) (Riscaldamento veloce):

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle due zone di cottura.

Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8) tenendo premuto lo slider per 3 secondi, ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera **H** con il livello di cottura desiderato Es.6.

Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "**BIP**", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.6. **Attenzione!**

L'attivazione dell'**Heat-Up** potrebbe ridurre il livello di cottura dell'altra zona di cottura.

- Su tutte le zone di cottura si possono attivare le funzioni "**Booster**" e "**Heat-up**", ma non allo stesso tempo.

- Se la funzione "**Booster**" è attivo la funzione "**Heat-up**" non può essere attivata.

- Se la funzione "**Heat-up**" è attiva, e viene selezionato il "**Booster**" la funzione "**Heat-up**" viene disinserita immediatamente.

• Funzione "LOW TEMP" (Fig.2 (T))

La funzione "**LOW TEMP**" ci permette di mantenere la temperatura ad un valore fisso.

I valori della temperatura sono tre:

1 **Melting** (Fondere - Sciogliere)

2 **Warming** (tenere in caldo) mantenere a temperatura costante il cibo

3 **Simmering** (Sobbollire) cuocere appena sotto il punto di ebollizione.

La funzione "**LOW TEMP**" viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo cotto. Perciò la zona di cottura opera con una potenza bassa. Se la funzione "**LOW TEMP**" è attiva il display **E** mostrerà il simbolo **U**

Attivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata **R1** o **R2**, premere il tasto "**LOW TEMP**", sul display della zona di cottura verrà visualizzato il simbolo **U**, a cui farà seguito l'accensione del led (**V**) con il primo livello di temperatura 1.

Ogni successiva pressione del tasto "**LOW TEMP**" farà attivare i livelli di temperatura successivi 2 - 3.

Disattivazione

Premere il tasto "**LOW TEMP**" fino allo spegnimento dei Led (**V**) al di sopra del tasto, oppure agire sul comando **SLIDER (D1)** da Dx a Sx portandolo a "0".

• Funzione "Pause" (Fig.2 (B)):

Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.

Attivazione:

- Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) si accende restando fisso. Sul display apparirà il simbolo: **II**.

Ripristino della fase di cottura:

Selezionando il tasto "**Pause/Recall (B)**", l'Indicatore **livello di cottura (D2)** della **zona di cottura R2** inizia a lampeggiare, entro 10 secondi selezionare lo **Slider (D1)** della **zona di cottura R2** e fare scorrere il dito verso **DX** (ad incrementare) fino al ripristino della fase di cottura.

• Funzione "Recall" (Fig.2 (B)):

La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.

Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":

- Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" (**A**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.

- Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" (**B**).

Con l'utilizzo delle funzione "PAUSE" e "RECALL":

Le funzioni "**Booster**", "**Bridge**" e "**Low Temp**", eventualmente attive, si riattiveranno al successivo ripristino, la funzione **Heat up** no.

Il **Timer** verrà sospeso e riprenderà dallo stesso punto.

• Údržba (Obr.6):

Odstráňte prípadné zvyšky jedla a kvapky tuku z plochy varnej dosky, použitím špeciálnej škrabky, dodávanej na želanie.

Čo najlepšie vyčistite ohrevný priestor s použitím SIDOLU, STAHLFIXU alebo podobných produktov, a čistiaceho papiera. Následne opláchnite vodou a osušte čistou utierkou.

Prostredníctvom špeciálnej škrabky (voliteľné príslušenstvo) okamžite odstráňte z ohriateho priestoru zvyšky alobalových fólií a plastového materiálu, ktorý bol náhodne rozliaty, alebo zvyšky cukru a jedál so zvýšeným obsahom cukru. Týmto spôsobom je možné zabrániť všetkým druhom poškodenia povrchu varnej dosky.

V žiadnom prípade nesmú byť na čistenie varnej dosky používané abrazívne spongie alebo leptavé chemické produkty, ako napr. sprej alebo prípravky na odstraňovanie škvrn.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:
- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

VÝROBCA NEPONESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA VYŠŠIE UVEDENÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV.

Se si verifica un problema, prima di chiamare il servizio post vendita, prendere in considerazione i seguenti suggerimenti e le istruzioni indicate nella tabella

- Se il piano non funziona, controllare che non si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.
- Se il piano si è spento durante il normale funzionamento verificare che non vi siano oggetti sopra i tasti del Touch Control. Nel caso rimuovere gli oggetti e accendere di nuovo il piano

Codice errore:	Descrizione:	Ripristino errore:
	Presenza di liquidi o oggetti sopra la zona comandi	Pulire la zona o togliere gli oggetti
E/2	Sovratemperatura	Lasciare raffreddare il sistema
H	La superficie della zona di cottura è calda	Lasciare raffreddare il sistema
U -	Pentola assente o inadeguata	-

- Se la segnalazione errore persiste contattare il servizio assistenza
- Se vengono visualizzati errori diversi da quelli indicati contattare il servizio assistenza.

GENERALITÀ

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

1.1 Principio dell'induzione:

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

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:

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

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

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

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

- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.

Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.5B).

Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.5A):

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:

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

- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.

- Recipienti metallici con fondo smaltato.

- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.

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

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

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

Importante:

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

-Non riscaldare mai una sca-
toletta o un barattolo di latta
contenente alimenti senza prima
averlo aperto: potrebbe esplode-
re! Questa avvertenza si applica a
tutti gli altri tipi di piani cottura.
-L'utilizzo di una potenza elevata
come la funzione Booster non
è adatta per il riscaldamento di
alcuni liquidi come ad esempio
l'olio per friggere. L'eccessivo ca-
lore potrebbe essere pericoloso.
In questi casi si consiglia l'utilizzo
di una potenza meno elevata.
-I recipienti devono esser posti
direttamente sul piano cottura e
devono essere centrati. In nessun
caso inserire altri oggetti tra la
pentola e il piano di cottura.
-In situazione di elevate tempe-
rature l'apparecchio diminuisce
automaticamente il livello di
potenza delle zone di cottura.
-Prestare attenzione alle parti
facilmente raggiungibili dell'ap-
parecchio che durante l'utilizzo
si surriscaldano.
-Evitare le fuoriuscite di liquido,
come ad esempio l'olio o altri
tipi di grasso, in quanto possono
provocare incendi.
-Non tentare di spegnere il fuoco
con l'acqua ma spegnere il piano
e coprire la fiamma con un coper-

chio o una coperta antincendio.
-Non lasciare oggetti sulla super-
ficie di cottura, può provocare
incendi.
-Questo apparecchio non è desti-
nato all'utilizzo da parte di bam-
bini o persone che necessitano di
supervisione.
-Controllare che i bambini non
giocino con l'apparecchio.
-Se il cavo risulta danneggiato
deve essere sostituito da per-
sonale qualificato o dal servizio
assistenza.

Attenzione: non deve essere
utilizzato un pulitore a vapore.

Attenzione: se la superficie è
incrinata, spegnere l'apparecchio
per evitare l'eventualità di scosse
elettriche.

Attenzione: l'apparecchio non
deve essere messo in funzione
mediante l'utilizzo di un tempo-
rizzatore esterno o comando a
distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla
Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic
Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia
smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire
le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di ac-
compagnamento indica che questo prodotto non deve
essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere
consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio
di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene se-
guendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per
ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio
di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servi-
zio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale
il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Posizionamento (Fig.4):

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

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

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

Connessioni Elettriche:

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• Uso (Fig.2):

A = Tasto **ON/OFF**

B = **Pause/Recall**

C = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**

D1 = Comando **Slider**

D2 = Indicatore **livello di cottura**

E = Display indicatore **livello di cottura**.

F = Tasto **Chiave**

G = Indicatore **Led** **tasto chiave** attivo

I = Simbolo del residuo calore **"H"**

L = Indicatore **Led** minuti **Timer** attivo

M = Indicatore funzione **Minut Maind** attiva

N = Tasto **"-"** **Timer** / Tasto **"+"** **Timer**

O = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva

P = Indicatore **Led** **Bridge** attivo

Q = Display **Timer**

R1 - R2 = Display **zone cottura**

S = **Booster**

T = Tasto **Low Temp**

V = Indicatore **Led** **Low Temp** attivo

Y = Funzione riscaldamento veloce (**Heat up**) **A**

-Per mettere in funzione il piano premere il tasto **(A)**, su tutti i display (**R1 - R2**) appariranno per 10 secondi degli zeri fissi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

-Per selezionare la zona di cottura toccare un punto qualsiasi della zona **SLIDER D1**.

Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER (D1)**.

Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (D1)**.

Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura (**D2**) da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura (**R1 o R2**).

Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

-Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a **"0"**.

2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo **(0)**.

-Quando si porta una **"zona cottura"** (**R1 o R2**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°C circa, sul display **(E)** della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno **"0"** e da un **"H"**.

-Se si porta il **"piano"** in posizione **OFF (A)**, la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera **"H"** fissa.

Funzione "BRIDGE" () - () (**P**):

Con la funzione **Bridge** due singoli elementi di cottura (**R1 e R2**) possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- Attivazione:

Premendo contemporaneamente sul comando **SLIDER (D1)** di entrambe le zone di cottura si attiveranno i Led **"BRIDGE" () - ()**, il display di **R1** (quello a SX) mostrerà il livello di cottura es. 6, il display di **R2** (quello a DX) mostrerà il simbolo .

Tramite lo **SLIDER** di **R1** (quello a SX) impostare il livello di cottura desiderato.

Nota: Con la funzione **"BRIDGE"** attiva non sarà possibile utilizzare il **BOOSTER**.

Attenzione:

Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave (F):

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

- A piano acceso selezionare il tasto **"CHIAVE (F)"** quando il relativo led **(G)** si illumina significa che la funzione è attiva.
- Dopo l'attivazione della funzione il piano continuerà con la modalità di cottura impostata in precedenza.

Nota: La funzione può essere attivata anche se le zone di cottura sono spente

- Per disattivare la funzione selezionare, a piano acceso, il tasto **"CHIAVE (F)"**.

- Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera **"H"** e **"O"**.

- Se si spegne il piano con la funzione **CHIAVE** attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione **CHIAVE** attiva.

- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **"ON/OFF"** funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo  alternato al livello di potenza impostato **es. 4**.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Comparirà lampeggiando sul display il simbolo , per disattivarlo basta togliere l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

- Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo  alternato al simbolo .

• Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.2 (M-N-Q)):

- Timer:

Nota: il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 min a 1h e 59 min) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- Minute Minder(Countdown):

Il Minute Minder permette di impostare un conto alla rovescia stabilito, indipendente dalle zone di cottura, che va da 1min a 1h e 59 min.

Attivazione

Per attivare le funzioni **"Timer"** e **"Minute Minder"** premere contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**. Il display **Timer** visualizzerà **"0.00"**.

- 1) Con la prima pressione si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R1** (solo se è accesa)
- 2) Premendo nuovamente si illuminerà il led **Timer**  relativo alla zona **R2** (solo se è accesa)
- 3) Premendo una terza volta si illuminerà il led  relativo al **"Minute Minder"**

IMPORTANTE: per poter usufruire della funzione **Timer** sulle zone di cottura quindi è necessario che esse siano in fase di cottura prima dell'inizio della procedura di attivazione della funzione stessa

Dopo aver scelto la zona da temporizzare, o il **"Minute Minder"**, entro 10 sec. impostare il tempo premendo il tasto **"Timer +"**, il display **Timer** visualizzerà **"1.00"**. Utilizzando i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** regolare il tempo in maniera definitiva. Premendo il tasto in modo permanente, la velocità di regolazione tempo cambierà nella seguente maniera:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando il tempo visualizzato sul display **"Timer"** è uguale o superiore a 10 minuti si illuminerà il led **"min"**  **(L)**, ciò significa che la seconda e la terza cifra del display **"Timer"** sono minuti.
- Quando il tempo visualizzato è inferiore a 10 min, il led **"min"**  **(L)** si spegnerà e il conto alla rovescia sarà in minuti e secondi

Note:

- I led **"Timer"**  relativi alle zone di cottura si illumineranno, e quindi si potrà impostare su di loro il **"Timer"**, solo se la zona è accesa.

- La funzione **"Timer"** per le zone di cottura e la funzione **Minute Minder** potranno essere attivate anche contemporaneamente.

- Il valore visualizzato sul display **"Timer"** è riferito alla zona (o

al **Minute Minder**) il cui led  risulta illuminato in maniera più intensa tra tutti quelli attivi, ed è sempre il valore del tempo più vicino alla scadenza. Il valore visualizzato sarà accompagnato dal lampeggiare del punto decimale posto tra il primo e il secondo numero.

- Premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, potranno essere visualizzati i tempi **Timer** di ciascuna zona, nonché il **Minute Minder**, qualora uno di questi non sia attivo, il display **"Timer"** visualizzerà **"0.00"**. Dopo alcuni secondi senza premere i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, verrà di nuovo visualizzata la situazione con il tempo più vicino alla scadenza.

- La pressione contemporanea dei tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** è sempre accompagnata da un segnale acustico

- Il conto alla rovescia del tempo **"Minute Minder"** funzionerà anche a piano spento.

- Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico, per disattivarlo premere uno dei due tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiverà da solo.

- Per modificare il valore del **"Timer"**, o del **"Minute Minder"** prima della conclusione del tempo stabilito, selezionarlo premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, quindi modificare il valore del tempo tramite i tasti **"Timer -"** e **"Timer +"**.

- Per disattivare la funzione **"Timer"**, o il **"Minute Minder"** prima del tempo stabilito, selezionarla premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, quindi portare il valore del tempo a **0.00** tramite il tasto **"Timer -"**.

- Se si azzerà manualmente il valore del **"Timer"**, la relativa zona continuerà la cottura al livello impostato. Se tutte le zone sono spente ed è attivo solo il **"Minute Minder"**, per poterlo modificare o azzerare prima accendere il piano tramite il tasto **"ON/OFF"**

• Booster (Fig.2 (S)):

In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera **(Z)**.

Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi

erogando la massima potenza possibile.

La lettera **P** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizzata per 10 minuti circa, dopodiché la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

-Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **Z**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

-Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

• Gestione integrata della potenza (Fig.3):

Il piano è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.

Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del **Booster**, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• Heat up (Fig.2 (Y)) (Riscaldamento veloce):

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle due zone di cottura.

Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8) tenendo premuto lo slider per 3 secondi, ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera **A** con il livello di cottura desiderato Es.6.

Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "BIP", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.6.

Attenzione!

L'attivazione dell'**Heat-Up** potrebbe ridurre il livello di cottura dell'altra zona di cottura.

- Su tutte le zone di cottura si possono attivare le funzioni "**Booster**" e "**Heat-up**", ma non allo stesso tempo.

- Se la funzione "**Booster**" è attivo la funzione "**Heat-up**" non può essere attivata.

- Se la funzione "**Heat-up**" è attiva, e viene selezionato il "**Booster**" la funzione "**Heat-up**" viene disinserita immediatamente.

• Funzione "LOW TEMP" (Fig.2 (T))

La funzione "**LOW TEMP**" ci permette di mantenere la temperatura ad un valore fisso.

I valori della temperatura sono tre:

1 **Melting** (Fondere - Sciogliere)

2 **Warming** (tenere in caldo) mantenere a temperatura costante il cibo

3 **Simmering** (Sobbollire) cuocere appena sotto il punto di ebollizione.

La funzione "**LOW TEMP**" viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo cotto. Perciò la zona di cottura opera con una potenza bassa. Se la funzione "**LOW TEMP**" è attiva il display **E** mostrerà il simbolo **U**

Attivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata **R1** o **R2**, premere il tasto "**LOW TEMP**", sul display della zona di cottura verrà visualizzato il simbolo **U**, a cui farà seguito l'accensione del

led (**V**) con il primo livello di temperatura 1.

Ogni successiva pressione del tasto "**LOW TEMP**" farà attivare i livelli di temperatura successivi 2 - 3.

Disattivazione

Premere il tasto "**LOW TEMP**" fino allo spegnimento dei Led (**V**) al di sopra del tasto, oppure agire sul comando **SLIDER (D1)** da Dx a Sx portandolo a "0".

• Funzione "Pause" (Fig.2 (B)):

Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.

Attivazione:

-Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) si accende restando fisso. Sul display apparirà il simbolo: **II**.

Ripristino della fase di cottura:

Selezionando il tasto "**Pause/Recall**" (**B**), l'Indicatore **livello di cottura (D2)** della **zona di cottura R2** inizia a lampeggiare, entro 10 secondi selezionare lo **Slider (D1)** della **zona di cottura R2** e fare scorrere il dito verso **DX** (ad incrementare) fino al ripristino della fase di cottura.

• Funzione "Recall" (Fig.2 (B)):

La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.

Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" (**A**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.

-Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" (**B**).

Con l'utilizzo delle funzione "PAUSE" e "RECALL":

Le funzioni "**Booster**", "**Bridge**" e "**Low Temp**", eventualmente attive, si riattiveranno al successivo ripristino, la funzione **Heat up** no.

Il **Timer** verrà sospeso e riprenderà dallo stesso punto.

• Manutenzione (Fig.6):

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta. Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico fuso inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

YUKARIDAKİ UYARILARA UYGUN HAREKET EDİLMEMESİN-DEN KAYNAKLANAN HASARLARDA İMALATÇI HERTÜRLÜ SORUMLULUĞU REDDEDER.

Se si verifica un problema, prima di chiamare il servizio post vendita, prendere in considerazione i seguenti suggerimenti e le istruzioni indicate nella tabella

- Se il piano non funziona, controllare che non si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.
- Se il piano si è spento durante il normale funzionamento verificare che non vi siano oggetti sopra i tasti del Touch Control. Nel caso rimuovere gli oggetti e accendere di nuovo il piano

Codice errore:	Descrizione:	Ripristino errore:
	Presenza di liquidi o oggetti sopra la zona comandi	Pulire la zona o togliere gli oggetti
E/2	Sovratemperatura	Lasciare raffreddare il sistema
H	La superficie della zona di cottura è calda	Lasciare raffreddare il sistema
U -	Pentola assente o inadeguata	-

- Se la segnalazione errore persiste contattare il servizio assistenza
- Se vengono visualizzati errori diversi da quelli indicati contattare il servizio assistenza.

