



CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING _____

EN

PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN _____

FR

CERAMICZNE PŁYTY GRZEJNE Z DOTYKOWYM PANELEM STEROWANIA

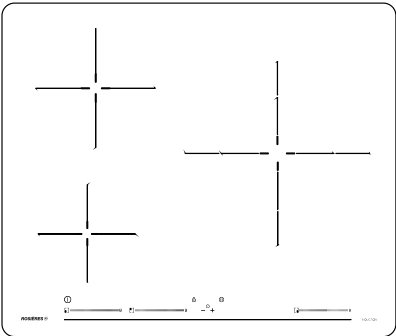
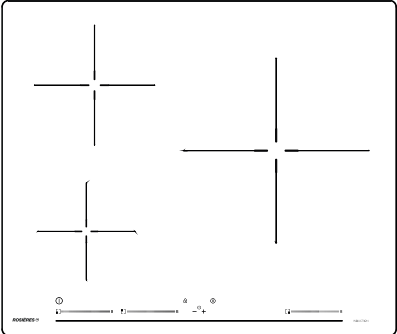
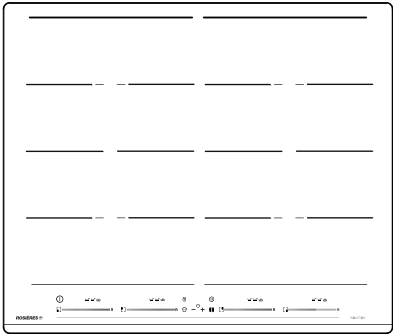
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI I ZALECENIA ODNOŚZĄCE SIĘ DO UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI _____

PL

RIS3BC-RISD3BC -RIFS4BV

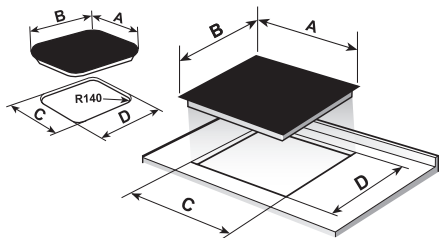
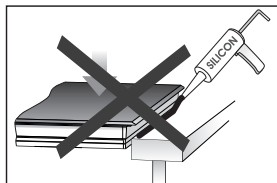
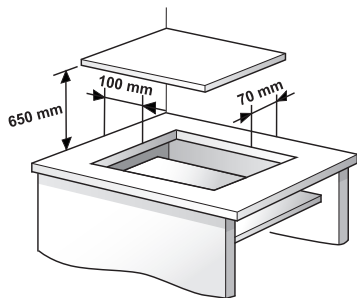
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	6
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	13
PL	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI I ZALECENIA ODNOŚĄCE SIĘ DO UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI CERAMICZNE PŁYTY GRZEJNE Z DOTYKOWYM PANELEM STEROWANIA	22

Presentation /Présentation /



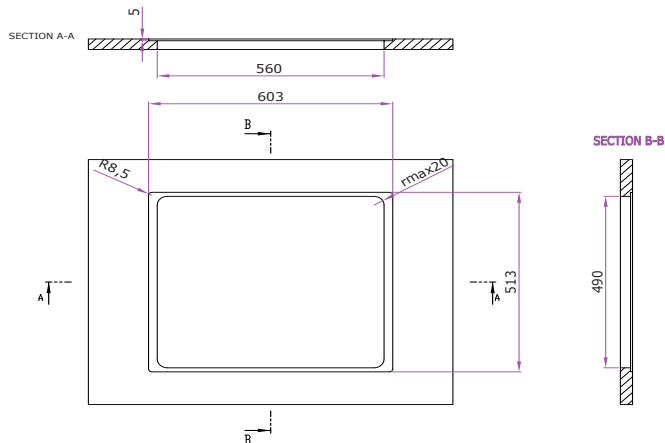
Installation / Montage

Minimum distances / Distances minimales



	A	B	C	D
	605	515	560	490
	600	510	560	490
	600	435	580	415
	800	400	780	380
	590	510	570	490
	900	400	860	380
	800	510	750	490

Flush Installation / Installation affleurante / Instalacja podtynkowa

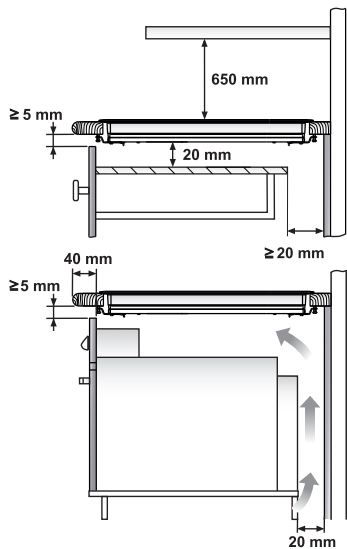


Units in mm / Unités en mm

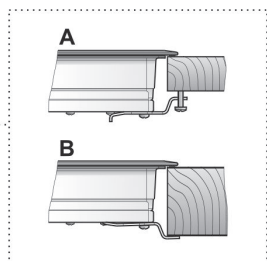
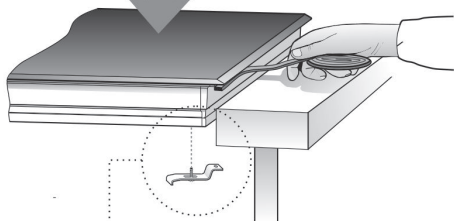
Installation / Montage

Minimum distances / Distances minimales

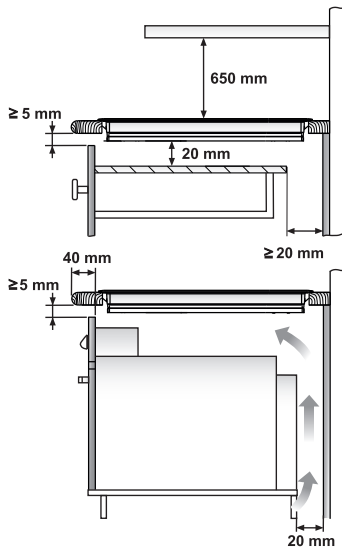
STANDARD INSTALLATION SYSTEM



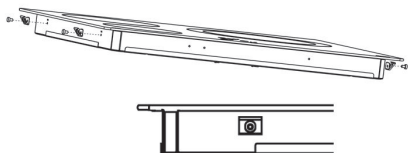
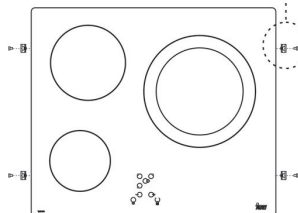
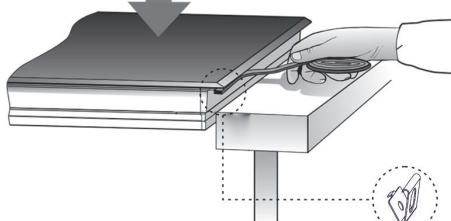
Horno / Forno / Oven / Herd / Four / /Piekarnik / sütő / Trouba / Rúra
na pečenie / Cuptor / Ugn / Ovn / ovn / uuni / Forno / Oven /



FAST-CLICK SYSTEM



Horno / Forno / Oven / Herd / Four / /Piekarnik / sütő / Trouba / Rúra
na pečenie / Cuptor / Ugn / Ovn / ovn / uuni / Forno / Oven /



Units in mm / Unités en mm

Safety warnings:

⚠ **Warning.** If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

⚠ This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

⚠ Do not steam clean this device.

⚠ **Warning.** The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, **ONLY** when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done

by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

⚠ **Warning.** It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

⚠ Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.

⚠ The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

⚠ Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may

occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

⚠ **WARNING:** Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

⚠ It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.

Installation

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning:

! The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

! Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

! It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the

high temperature that this type of device attains.

! Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

! Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.



Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① General on/off sensor.
- ② Cursor slider for controlling power.
- ③ Power and/or residual heat indicator*.
- ④ Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
- ⑤ Direct access to "Booster" function.
- ⑥ Activation sensor for "Child lock" function.
- ⑦ Pilot indicator light "Child lock" function activated*.
- ⑧ Activation sensor for "Pause" function.
- ⑨ Pilot indicator light "Pause" function activated*.
- ⑩ "Minus" sensor for timer.
- ⑪ "Plus" sensor for timer.
- ⑫ Timer indicator.
- ⑬ Decimal dot of the timer.*
- ⑭ Activation sensor for "Flexi Zone" function (depending on model).
- ⑮ Activation sensor for "Chef touch" functions (depending on model).
- ⑯ Pilot indicator light "Keep Warm" function activated* (depending on model).
- ⑰ Pilot indicator light "Melting" function activated* (depending on model).
- ⑱ Pilot indicator light "Simmering" function activated* (depending on model).

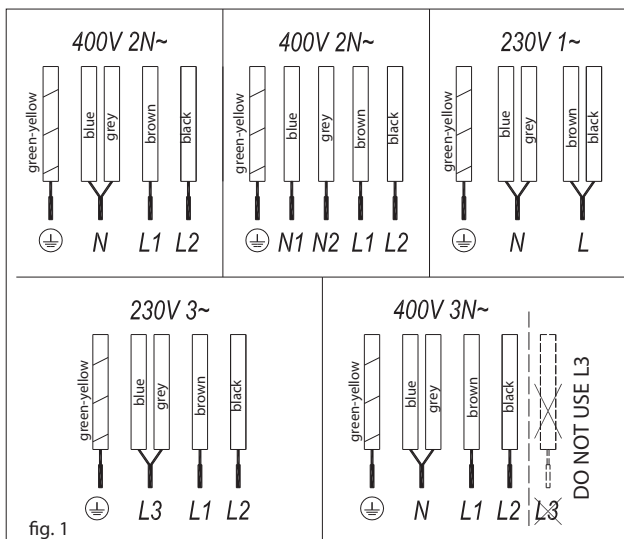
* Only visible while running.

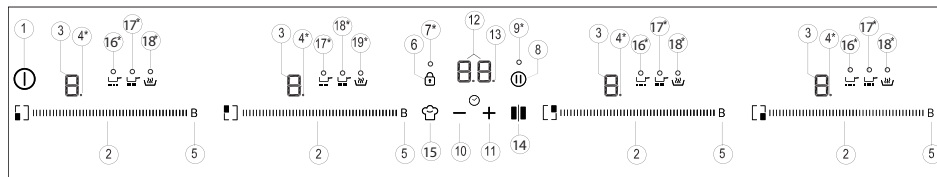
The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2)





! In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

- 1 Touch the On touch key (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor (1), any plate can be turned on by following these steps:

- 1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
- 2 Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H..

Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level

previously selected.

! When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the three minutes. Avoid possible accidents!

! Warning : Burn Hazard: don't place or leave the pot/pan outside the cooking zones and/or over the Control panel.

! Warning: The bottom surface of the pot / pan must be flat and must not show any damage or wear.

Child lock Function

With the Child lock Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor (6) again.

If the on/off sensor (1) is used to turn off the appliance while the Child lock function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key (11) and the locking touch key (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF".

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key $\oplus$ (11) and the locking touch key B (6) for three seconds. The time indicator (12) will display "On"

Pause Function

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Pause function.

Touch the Pause sensor II (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol II to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Pause function

Touch Pause sensor II (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

Booster Function

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

- 1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on "B" and keep pressed the finger for one second.
- 2 The power level indicator (3) will show the symbol P , and the plate will start to supply extra power.

The Booster function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically

adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Booster function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Booster Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 90 minutes.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

- 1 Touch sensor $\ominus$ (10) or $\oplus$ (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol L blinking alternately with its current power level.
- 2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors $\ominus$ (10) & $\oplus$ (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors $\ominus$ (10) & $\oplus$ (11) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.
- 3 When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate

will alternately display the selected power level and the symbol L .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside of the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a "-".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to '-.-'.

- 1 Select the desired plate.
- 2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor $\ominus$ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11) at the same time.

Power Management function

All models are equipped with a power limiting function (Power Management).

This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

- 1 Press the  (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
- 2 Press the locking touch key  (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the  (11) and  (10) sensors.
- 3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key  (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Special functions: Chef touch (depending on the model)

The Touch Control has special features that help the user to cook through the Chef touch sensor  (15). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

- 1 First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).
- 2 Now click on the Chef touch sensor  (15). The sequentially successive presses will go over all the Cooking functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (16), (17), (18) .

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the Chef touch sensor  (15).

KEEP WARM FUNCTION (depending on the model)

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

To activate it, select the plate, and press on the Chef touch sensor  (15) until the LED (16) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION (depending on the model)

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the Chef touch sensor  (15) until the LED (17) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SIMMERING FUNCTION (depending on the model)

This feature allows you to keep simmered.

After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the Chef touch sensor  (15) until the LED (18) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

Flexi Zone function (depending on the model)

Through this function, it is possible to enable two cooking zones indicated in the labelled screen as "Flexi Zone"-work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

To activate this function, press the sensor  (14). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "Flexi Zone", you can select the desired option by pressing the sensor  (14) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.(see fig 3).

After the desired "Flexi Zone" is selected, you can assign the power by touching any of the "sliders" cursors (2) of one of the linked zone. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should touch the sensor  (14) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME (in hours)
1	0
2	8
3	8
4	5
5	4
6	4
7	3
8	2
9	2
P	10 or 5 minutes, read justs to level 9 (depending on model)

* Depends on model

When the "safety switch off" function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

Fig. 3



 **Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.**

 **In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the technical service.**

Suggestions and recommendations

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Pots/pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- * Recommended diameters of the pot bottoms

Table 2

Zone (mm.)	Recommended minimum diameter (mm.)
Ø145	Ø100
Ø180	Ø120
Ø210	Ø130
Ø260	Ø140
Ø280	Ø150
Ø280DZ	Ø110/200
Ø300DZ	Ø120/210
Flex 235x180	Ø120
Flex 270x180	Ø140

 **Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.**

Cleaning and maintenance

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking.

These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:

 **A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.**

 **Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.**

Environmental considerations



The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Fulfillment with Energy

Efficiency of the appliance:
-Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg, is available in the appliance's rating plate.

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

- * Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.
- * Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter.
- * When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.
- * Use small pots with small quantities of food

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected.

Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear on the power indicator of a hotplate:

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 appears on the indicators (3):

The touch control ON/ OFF sensor is covered and doesn't allow to switch on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry until the message disappears.

The appliance switches off and the message C91 appears on the indicators (3):

The touch control detects Pause sensor (8) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Pause sensor for removing the message and return to normal operation.

Avertissements sur la sécurité :

⚠ **Attention.** En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.

⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

⚠ **A t t e n t i o n .** L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Evitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un con-

trôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

⚠ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ **Attention.** Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

⚠ Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.

⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appa-

reil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

⚠ Ne pas placer sur la surface de la plaque de cuisson d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, car ils peuvent chauffer.

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

⚠ Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.

⚠ **ATTENTION :** Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson conçus par le fabri-

cant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

! Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation. Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts endessous de la plaque de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre

les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la surface chaude de l'armature de l'appareil.

La planche devra être placée à une distance de 20 mm endessous de la partie inférieure de la plaque.

Branchement électrique

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie

de l'appareil.

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

! Le branchement électrique devra être effectué avec une prise de terre idoine, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement.

! Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

! Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolyse à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.

! Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y inclus le remplacement du câble flexible d'alimentation, devra être effectuée par le service technique officiel de.

! Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.



Veuillez conserver le Certificat de Garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques jointe au Manuel d'instructions pendant toute la durée de vie de l'appareil. Elle comporte des caractéristiques techniques importantes sur celui-ci.

Utilisation et entretien

Instructions d'utilisation du panneau de commande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 2)

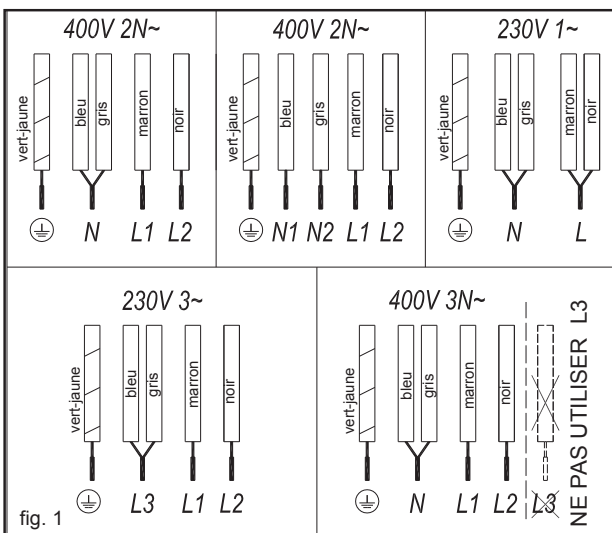
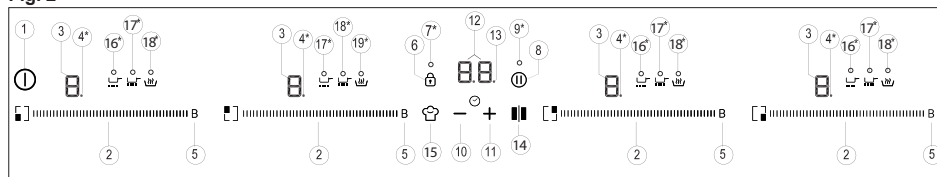


Fig. 2



- ① Touche tactile Marche/Arrêt.
- ② Barre de défilement servant au contrôle de la puissance.
- ③ Indicateur de puissance et de chaleur résiduelle*.
- ④ Point décimal d'indicateur de puissance et de chaleur résiduelle.
- ⑤ Accès direct à la fonction « Booster » (Puissance).
- ⑥ Touche tactile d'activation de la fonction « Child lock » (Verrouillage).
- ⑦ Voyant lumineux de la fonction « Child lock » (Verrouillage) allumé*.
- ⑧ Touche tactile d'activation de la fonction « Pause » (Arrêt et Démarrage).
- ⑨ Voyant lumineux de la fonction « Pause » (Arrêt et Démarrage) allumé*.
- ⑩ Touche tactile « Minus » (Moins) de minuterie.
- ⑪ Touche tactile « Plus » (Plus) de minuterie.
- ⑫ Indicateur de minuterie
- ⑬ Point décimal de minuterie.
- ⑭ Touche tactile d'activation de la fonction « Flexi Zone » (Zone flexible) (en fonction du modèle).
- ⑮ Touche tactile d'activation des fonctions « Chef touch » (en fonction du modèle).
- ⑯ Voyant lumineux de la fonction « Keep Warm » (Garder au chaud) allumé* (en fonction du modèle).
- ⑰ Voyant lumineux de la fonction « Melting » (Fondre) allumé* (en fonction du modèle).
- ⑱ Voyant lumineux de la fonction « Simmering » (Feu doux) allumé* (en fonction du modèle).

*Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

Manipulez l'appareil à l'aide des

touches tactiles. Vous n'avez pas besoin d'utiliser trop de force lorsque vous appuyez sur les touches. Touchezles simplement avec le bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

Utilisez la barre de défilement (2) pour régler les niveaux de puissance (0 à 9) en y glissant votre doigt. En glissant vers la droite ou vers la gauche, vous augmentez ou diminuez respectivement la valeur.

Par ailleurs, vous pouvez directement sélectionner un niveau de puissance en posant votre doigt sur le point souhaité de la barre de défilement (2).

⚠ Pour sélectionner une plaque sur ces modèles, touchez directement la barre de défilement (2).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ① (1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est activé, un signal sonore retentit et les indicateurs (3) s'allument en affichant le symbole « - ». Si une zone de cuisson est chaude, les symboles H et « - » clignotent sur l'indicateur concerné.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 prochaines secondes, le panneau de commande tactile s'éteint automatiquement.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur le bouton tactile ① (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile

- ① (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois le panneau de commande tactile activé à l'aide de la touche tactile ① (1), vous pouvez mettre en marche une plaque en respectant les étapes suivantes :

- 1 Glissez votre doigt ou appuyez sur un niveau de la barre de défilement (2). La zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance réglé simultanément entre 0 et 9. Le niveau de puissance s'affiche sur l'indicateur correspondant et son point décimal (4) reste allumé pendant 10 secondes.
- 2 Utilisez la barre de défilement (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Aussi longtemps que la plaque est activée, en d'autres termes, lorsque le point décimal (4) est allumé, vous pouvez modifier son niveau de puissance.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

À l'aide de la barre de défilement (2), réglez le niveau de puissance à 0. La plaque chauffante s'éteint.

Lorsqu'une plaque chauffante est à l'arrêt, le symbole H apparaît sur son indicateur de puissance (3), si la surface en verre de la zone de cuisson concernée est chaude et il y a un risque d'incendie. Lorsque la température chute, l'indicateur (3) s'éteint (si la plaque de cuisson est à l'arrêt), ou dans le cas contraire, le symbole « - » s'affiche si la plaque de cuisson est toujours en marche.

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

Vous pouvez arrêter simultanément toutes les plaques en utilisant la touche tactile Marche/Arrêt  (1). Tous les indicateurs des plaques (3) s'éteignent. Si la zone de cuisson désactivée est chaude, son indicateur affiche le symbole H.

Détecteur de casserole

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque cesse de fonctionner en cas d'absence de casserole ou si la casserole utilisée est inappropriée.

L'indicateur de puissance (3) affiche un symbole  pour indiquer une « absence de casserole » si, lors de l'utilisation de la zone de cuisson, l'appareil ne détecte

aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

Si vous enlevez une casserole d'une zone en cours d'utilisation, la plaque s'arrête automatiquement et le message « absence de casserole » s'affiche. Lorsque vous remplacez la casserole sur la zone de cuisson, la plaque se remet à fonctionner au niveau de puissance sélectionné précédemment.

La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.



Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du panneau de commande tactile. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement pourrait se produire si la casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant trois minutes. Évitez tous risques !



Avertissement - Risque de brûlure : ne placez pas ou laissez la casserole à l'extérieur des zones de cuisson et / ou au-dessus du Panneau de Commande.



Avertissement : La surface inférieure de la casserole doit être plate et ne doit montrer aucun dommage ou usure.

Fonction « Child lock » (Verrouillage)

Grâce à la fonction « Child lock » (Verrouillage), vous pouvez verrouiller toutes les touches tactiles, excepté la touche tactile Marche/Arrêt , pour éviter tout dysfonctionnement. Cette fonction peut servir pour la sécurité enfants.

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile  (6) pendant au moins une seconde. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (7) s'allume pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement à nouveau sur la touche tactile .

Si vous utilisez la touche tactile Marche/Arrêt  (1) pour arrêter l'appareil lorsque la fonction de verrouillage est activée, vous ne pourrez pas le remettre en marche sans le déverrouiller.

Désactivation du signal sonore

Durant l'utilisation de la plaque, une pression simultanée sur la touche tactile  (11) et la touche tactile de verrouillage  (6) pendant trois secondes désactive le signal sonore qui accompagne chaque opération. L'indicateur de temps (12) affiche « OF ».

Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt, de l'arrêt du minuteur, ou du verrouillage / déverrouillage des touches tactiles par exemple est toujours activé.

Pour réactiver tous les signaux sonores qui accompagnent les opérations, appuyez à nouveau simultanément sur la touche tactile  (11) et la touche tactile de verrouillage  (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche « On ».

Fonction « Pause » (Arrêt et Démarrage)

Cette fonction suspend le processus de cuisson. La minuterie s'arrête également à l'activation de cette fonction.

Activation de la fonction Pause.

Appuyez sur la touche tactile Pause  (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le  symbole pour indiquer que la cuisson a été suspendue.

Désactivation de la fonction Pause.

Appuyez à nouveau sur la touche tactile Pause (Arrêt/Démarrage)  (8). Le voyant (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes paramètres de minuterie définis avant l'interruption.

Fonction Booster

Cette fonction fournit de la puissance « supplémentaire » à la plaque, au-delà de la valeur nominale. Ladite puissance est fonction de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

- 1 Faites glisser votre doigt au-dessus de la barre de défilement (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 » et maintenez le doigt appuyé pendant une seconde, ou appuyez directement sur « B » et maintenez la pression durant une seconde.
- 2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole , la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction Booster a une durée maximum spécifiée dans le tableau 1. Après ce délai, le niveau de puissance est réglé automatiquement sur 9. Un signal sonore retentit.

Lors de l'activation de la fonction Booster pour l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, réduisant

sa puissance à un niveau inférieur, et dans ce cas-là vous le verrez sur l'indicateur (3). Vous pouvez désactiver la fonction Booster avant la fin de son délai de fonctionnement soit en appuyant sur la barre de « défilement », modifiant ainsi son niveau de puissance, soit en répétant l'étape 3.

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

Cette fonction facilite la cuisson étant donné que votre présence n'est pas nécessaire : Vous pouvez régler la minuterie pour une plaque, et elle s'arrêtera à l'expiration du délai défini.

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 90 minutes.

Réglage de la minuterie sur une plaque.

Une fois que le niveau de puissance est réglé sur la zone souhaitée, et lorsque le point décimal de celle-ci demeure activé, elle pourra être programmée.

Pour ce faire :

- 1 appuyez sur la touche tactile $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole t qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.
- 2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant longuement sur les touches tactiles $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.
- 3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte

automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t .

À la fin du temps de cuisson sélectionné, la zone de chauffage programmée s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche tactile. L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » qui clignotent à côté du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de chauffage éteinte est chaude, son indicateur de puissance (3) affiche alternativement le symbole H et un « - ».

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Lorsque vous appuyez sur la barre de « défilement » d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche son niveau de puissance et le « t » alternativement.

Changement de la durée programmée.

Pour modifier la durée programmée, vous devez appuyer sur la barre de « défilement » (2) de la zone programmée. Vous pourrez ensuite lire et modifier la durée.

Grâce aux touches tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge : Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant la fin de la durée programmée, vous pouvez le faire à tout moment en réglant simplement sa valeur sur « -- ».

- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

- 2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile $\ominus$ (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance

Tous les modèles sont équipés d'une fonction de limitation de puissance (Gestion de Puissance). Cette fonction permet à l'utilisateur de régler les différentes valeurs de la puissance totale générée par la plaque de cuisson. Pour ce faire, durant la première minute suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vous pouvez accéder au menu de limitation de puissance.

- 1 Appuyez sur la touche tactile $\oplus$ (11) durant trois secondes. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).
- 2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage t (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles $\oplus$ (11) et $\ominus$ (10).
- 3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile t (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

Si vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.

Chaque fois que vous modifiez le niveau de puissance de la plaque, le limiteur de puissance calcule la puissance totale générée par la plaque. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, vous ne pourrez plus augmenter le niveau de puissance de la plaque à l'aide du panneau de commande tactile. La plaque émettra

un signal sonore et l'indicateur de puissance (3) clignotera au niveau maximum. Si vous souhaitez dépasser la valeur, vous devez réduire la puissance des autres plaques. Parfois, il ne suffira pas de réduire d'un cran le niveau d'une plaque vu que cela dépend de la puissance de chaque plaque et le niveau de réglage de chacune d'elles. Pour augmenter le niveau d'une grande plaque, vous pouvez réduire celui de plusieurs petites plaques.

Si vous utilisez l'allumage rapide avec la fonction de puissance au maximum et que ladite valeur est supérieure à la valeur limite, la plaque est réglée sur le niveau le plus élevé. La plaque émet un signal sonore et ladite valeur de puissance clignote deux fois sur l'indicateur(3).

Fonctions spéciales : Chef touch (selon le modèle)

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur Chef touch  (15). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

- 1 Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).
- 2 Puis cliquez sur le capteur Chef touch  (15). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions Chef touch disponibles dans chaque zone une par une. Les LED correspondantes (16), (17), (18) indiquent les fonctions activées.

Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou

pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur Chef touch  (15).

FONCTION KEEP WARM (selon le modèle)

Cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur Chef touch  (15) jusqu'à ce que la LED (16) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION MELTING (selon le modèle)

Cette fonction maintient une température basse dans la zone de cuisson. Elle est idéale pour le dégivrage des aliments ou pour le mélange lent d'autres types d'aliments tels que le chocolat, le beurre, etc.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson, et appuyez sur le capteur Chef touch  (15) jusqu'à ce que la LED (17) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION SIMMERING (selon le modèle)

Cette fonction vous permet de laisser mijoter les aliments.

Après l'ébullition de l'aliment, activez la plaque de cuisson en la sélectionnant, puis appuyez sur le capteur Chef

touch  (15) jusqu'à ce que la LED (18) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

Fonction Flexi Zone (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson portant l'indication « Flexi Zone » à l'écran étiqueté, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur  (14). En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche au niveau de leurs voyants d'alimentation (3). Le voyant de la minuterie (12) affiche trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle comporte plusieurs zones avec la mention « Flexi Zone », vous pouvez sélectionner les options souhaitées en appuyant sur le capteur  (14) avant d'assigner la puissance à la zone sélectionnée. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement. (voir Fig. 3).

Après avoir sélectionné les zones « Flexi Zone » souhaitées, vous pouvez assigner la puissance en appuyant sur n'importe quel curseur « slider » (2) de l'une des zones de liaison. Le niveau de puissance et ses variations s'affichent simultanément au niveau des voyants d'alimentation (3) des deux zones.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le capteur  (14). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones correspondantes s'effacent.

Déconnexion de sécurité

Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
1	0
2	8
3	8
4	5
5	4
6	4
7	3
8	2
9	2
P	10 ou 5 minutes, ajusté au niveau 9 (En fonction du modèle)

*En fonction du modèle

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un risque de brûlure.

 **Le panneau de contrôle des zones de cuisson doit toujours rester libre et sec.**

 **En cas de problème sur les commandes ou d'anomalies non mentionnées dans ce manuel, il convient de déconnecter l'appareil et de prévenir le service technique.**

Suggestions et

recommandations

- * Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- * Il n'est pas recommandé d'utiliser des récipients dont le diamètre est inférieur à celui reproduit sur la zone chauffante.
- * Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
- * Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- * Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
- * Diamètres recommandés des fonds de casseroles

Tableau 2

Zone (mm.)	Diamètre minimum recommandé (mm)
Ø145	Ø100
Ø180	Ø120
Ø210	Ø130
Ø260	Ø140
Ø280	Ø150
Ø280DZ	Ø110/200
Ø300DZ	Ø120/210
Flex 235x180	Ø120
Flex 270x180	Ø140

 **Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la mesure où, à chaud, ils peuvent réagir avec le verre et altérer sa surface.**

Afin de conserver longtemps votre plaque de cuisson, vous devez la nettoyer en utilisant des produits et des accessoires adaptés, uniquement lorsqu'elle est refroidie. Son entretien sera facilité et vous éviterez l'accumulation de saletés. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou qui pourraient rayer la surface, ni des appareils à vapeur.

Les saletés légères non adhérentes peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Toutefois, pour les taches ou graisses incrustées, il convient d'utiliser un produit nettoyant pour plaques vitrocéramiques, en suivant les instructions du fabricant. Enfin, la saleté qui a fortement adhéré et recuit pourra s'éliminer en utilisant une raclette à lames.

Les irisations colorées sont provoquées par des fonds de récipients comportant des traces sèches de graisse, ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient lors de la cuisson. Vous les éliminerez de la surface du verre avec une fine paille de fer et de l'eau ou bien avec un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui ont fondu sur la plaque doivent être immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

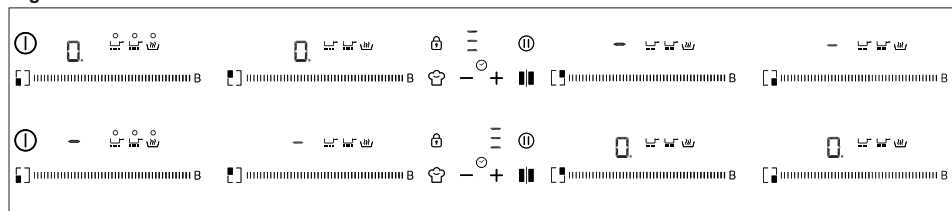
Les éclats métalliques sont causés par les glissements de récipients métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques, le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

Attention:

 **Un récipient peut coller au verre de par la présence d'un corps**

Nettoyage et entretien

Fig. 3



fondu entre les deux. **N'essayez pas de décoller le récipient à froid, vous pourriez casser le verre céramique.**



Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas la surface vitrée pour entreposer des objets.

Considérations environnementales



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable,

vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de traitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson: L'appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie chaque fois que vous cuisinez :

* Dans la mesure du possible, utilisez

le couvercle approprié pour chaque casserole. Les cuissons faites sans couvercle consomment plus d'énergie.

- * Utilisez des poêles à fond plat et de diamètres de fond adaptés à la taille de la zone de cuisson. Les fabricants de poêles fabriquent généralement des poêles dont le diamètre de la partie supérieure est supérieur à celui de la base.
- * Pour les cuissons faites à l'aide d'eau, utilisez l'eau en petite quantité afin de conserver les vitamines et les minéraux des légumes et définissez le niveau de puissance minimum qui permet de maintenir la cuisson. Le niveau de puissance élevé est inutile et gaspille de l'énergie.
- * Utilisez de petites casseroles contenant de petites quantités d'aliments.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le Service Technique, effectuez les vérifications suivantes.

La cuisinière ne fonctionne pas: Vérifiez que le câble réseau est connecté à la prise correspondante.

Les zones à induction ne chauffent pas :

Le récipient est inadapté (son fond n'est pas ferromagnétique ou bien il est trop petit). Vérifiez que le fond du récipient est attiré par un aimant, ou bien utilisez un récipient plus grand.

Vous entendez un bourdonnement en début de cuisson sur les zones à induction :

Sur les récipients peu épais ou qui ne sont pas d'un seul tenant, le bourdonnement est dû à la transmission d'énergie directement sur le fond du récipient. Ce bourdonnement n'indique pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou bien utilisez un récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.

Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas : Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné

une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.

Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :

Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celui-ci ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cuisinière soit allumée ou non.

Le symbole  s'affiche sur l'indicateur de puissance d'une plaque : le système à induction ne trouve pas de récipient sur la plaque, ou bien le récipient n'est pas adapté.

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :

La température du verre ou du système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirez le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :

Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil est à l'arrêt et l'indicateur (3) affiche le message C90 :

Un objet/liquide est présent sur le capteur MARCHE/ARRÊT du panneau de commande ; par conséquent, la plaque de cuisson ne peut pas être allumée. Retirez tout objet ou liquide en nettoyant et en séchant le panneau de commande tactile jusqu'à ce que le message disparaisse.

L'appareil est à l'arrêt et l'indicateur (3) affiche le message C91 :

Le panneau de commande détecte la présence d'un objet/liquide sur le capteur Pause (8) ; par conséquent, la plaque de cuisson ne peut pas

être manipulée. Retirez les objets ou liquides éventuels en gardant la surface du panneau de commande propre et sèche, puis appuyez deux fois sur le capteur Pause pour supprimer le message et revenir au fonctionnement normal.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa:

⚠ **Ostrzeżenie:** Jeśli szkło ceramiczne zostanie stłuczone lub pęknie, natychmiast odłącz kuchenkę od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym programatorem czasowym (nie w budowanym w urządzenie) lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

⚠ Nie czyść urządzenia parą.

⚠ **Ostrzeżenie:** Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia nagrzewają się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanych elementów.

⚠ Dzieci poniżej 8 roku życia muszą przebywać z dala od urządzenia, jeśli nie są stale nadzorowane.

⚠ Urządzenie może

być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem i po przeszkoleniu, które zapewnia bezpieczne korzystanie z urządzenia, i tylko pod warunkiem, że rozumieją zagrożenie wynikające z takiego korzystania.

⚠ Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

⚠ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ **Ostrzeżenie:** gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Pod żadnym pozorem nie wolno gasić ognia wodą; należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć

płomień (np. pokrywką, talerzem czy kocem).

⚠ Nie przechowuj żadnych rzeczy na strefach gotowania płyty. Zapobiegaj w ten sposób wybuchowi pożaru.

⚠ Generator indukcji jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa europejskiego. Niemniej jednak osoby posiadające w szczeniach rozrusznik serca, przed użyciem płyty indukcyjnej muszą skonsultować się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, unikać obszarów narażonych na indukcję.

⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Po użyciu zawsze wyłączaj kuchenkę, pomimo zdjętego garnka lub patelni. Jeśli podczas okresu wykrywania na polu

grzewczym zostanie postawiony inny garnek, może dojść do nieprawidłowego działania. Zapobiegaj wypadkom!

⚠ Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu lub musi zostać wymieniony, musi tego dokonać **producent, technik serwisu posprzedażowego lub inna osoba z kwalifikacjami, aby uniknąć niebezpieczeństwa.**

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy stosować osłony zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłony dołączonej do urządzenia. Używanie nieodpowiednich osłon może doprowadzić do wypadku.

⚠ Konieczne jest zapewnienie możliwości odłączenia urządzenia od zasilania po zakończeniu instalacji. Urządzenia do odłączenia muszą

być wbudowane w instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji.

Instalacja

Instalacja z szufladą na sztućce

Jeśli pod płytą grzewczą chcesz zainstalować mebel lub szufladę na sztućce, między nimi musi być założona płyta rozdzielająca. W ten sposób unikniesz przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta musi zostać zainstalowana 20 mm od spodu urządzenia.

Instalacja elektryczna

Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej sprawdź, czy napięcie i częstotliwość są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej płyty kuchennej, która znajduje się pod nią, lub w karcie gwarancyjnej lub - jeśli ma to zastosowanie - w karcie danych technicznych; dokumenty te należy zachować razem z instrukcją obsługi przez cały okres użytkowania

produktu.

Upewnij się, że kabel podłączeniowy nie styka się z górną obudową płyty indukcyjnej lub obudową piekarnika, jeśli jest on zainstalowany pod urządzeniem.

Ostrzeżenie:

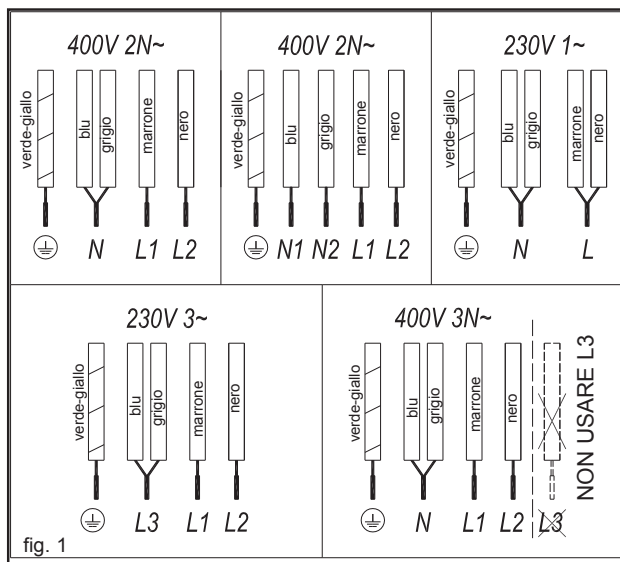
⚠ Instalacja elektryczna musi być właściwie uziemiona, zgodnie z obowiązującymi przepisami; w przeciwnym razie płyta indukcyjna może nie działać prawidłowo.

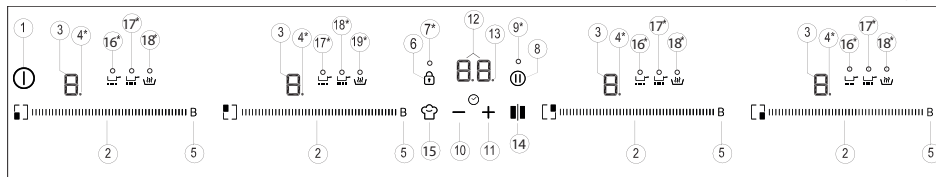
⚠ Niezwykle silne przepięcia mogą uszkodzić system sterowania (jak w przypadku każdego urządzenia elektrycznego).

⚠ Zaleca się, aby nie używać płyty indukcyjnej podczas funkcji pyrolizy w przypadku piekarników z funkcją pyrolizy, ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga ten typ urządzenia.

⚠ Jedynie oficjalny serwis techniczny może obsługiwać lub naprawiać urządzenie, w tym wymianę kabla zasilającego.

⚠ Przed odłączeniem płyty od głównego zasilania zalecamy wyłączenie wyłącznika odcinającego i odczekanie około 25 sekund. Ten czas





jest wymagany, aby umożliwić całkowite rozładowanie obwodów elektrycznych, a tym samym zapobiec możliwości porażenia prądem ze zacisków końcówek kablowych.



Zachowaj kartę gwarancyjną lub kartę techniczną wraz z instrukcją obsługi przez cały okres użytkowania produktu. Zawierają ważne informacje techniczne.

Użytkowanie i konserwacja

Instrukcje użytkownika dotyczące panelu sterowania

ELEMENTY OBSŁUGI (Rys. 2)

- ① Czujnik włącznika/wyłącznika głównego
- ② Suwak kursora do kontrolowania mocy
- ③ Wskaźnik mocy i / lub ciepła resztkowego *
- ④ Dziesiętna kropka mocy i / lub wskaźnik ciepła resztkowego.
- ⑤ Bezpośredni dostęp do funkcji "Booster".
- ⑥ Czujnik aktywacji funkcji "Child lock".
- ⑦ Lampka kontrolna pilota zdalnego sterowania "Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi" aktywowana *.
- ⑧ Czujnik aktywacji dla funkcji "Pauza".
- ⑨ Lampka kontrolna zdalnego sterowania "Pauza włączona" *.
- ⑩ Czujnik "Minus" do programatora czasowego.

- ⑪ Czujnik "Plus" do programatora czasowego.
- ⑫ Wskaźnik programatora czasowego.
- ⑬ Kropka dziesiętna zegara.*
- ⑭ Czujnik aktywacji dla funkcji "strefy elastycznej" (w zależności od modelu).
- ⑮ Czujnik aktywacji dla funkcji "Chef" (w zależności od modelu).
- ⑯ Kontrolka zdalnego sterowania "Utrzymanie ciepła" * (w zależności od modelu).
- ⑰ Lampka kontrolna zdalnego sterowania "Topienie aktywowane" * (w zależności od modelu).
- ⑱ Lampka kontrolna zdalnego sterowania "Szybkie podsmażanie aktywowane"* (w zależności od modelu).

* Widoczne tylko podczas pracy.

Manewry są wykonywane za pomocą przycisków dotykowych. Nie musisz wywierać siły na żądany przycisk dotykowy, wystarczy dotknąć go palcem, aby aktywować żadaną funkcję.

Każde działanie jest weryfikowane sygnałem dźwiękowym.

Użyj kursora suwaka (2), aby wyregulować poziomy mocy (0-9), przesuwając palcem po nim. Przesuwanie w prawo zwiększa wartość, natomiast przesuwanie w lewo zmniejsza ją.

Można także wybrać poziom mocy przez umieszczenie palca bezpośrednio na żądanym punkcie suwaka (2).



Aby wybrać pole w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka kursora (2).

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

- 1 Dotknij przycisk ① (1) przez co najmniej 1 sekundę. Sterowanie dotykem zostanie aktywowane, usłyszysz sygnał dźwiękowy i zaświecą się wskaźniki (3) wyświetlające "-". Jeśli jakkolwiek obszar gotowania jest gorący, odpowiedni wskaźnik będzie migał z literą H.

Jeśli nie podejmiesz żadnych działań przez następne 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Po włączeniu sterowanie dotykowego można go wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku dotykowego ① (1), nawet jeśli został zablokowany (aktywowana funkcja blokady). Przycisk dotykowy ① (1) zawsze ma pierwszeństwo, aby odłączyć sterowanie dotykowe.

A K T Y W O W A N I E P Ó Ł G R Z E W C Z Y C H

Po aktywowaniu sterowania dotykowego za pomocą czujnika ① (1), można włączyć dowolne pole, wykonując następujące czynności:

- 1 Przesuń palec lub dotknij w dowolnej pozycji jednego z "suwaków" kursora (2). Strefa została wybrana i jednocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Ta wartość mocy zostanie pokazana na odpowiednim wskaźniku zasilania, a jej dziesiętna kropka (4) będzie świecić przez 10 sekund.
- 2 Użyj suwaka kursora (2), aby wybrać nowy poziom gotowania od 0 do 9.

Tak długo, jak płyta jest wybrana, z podświetloną kropką dziesiętną (4), jej poziom mocy może być modyfikowany.

WYŁĄCZANIE POLA

Za pomocą przycisku suwaka dotykowego (2) obniż moc do poziomu 0. Płyta grzewcza wyłączy się.

Gdy płyta grzewcza zostanie wyłączona, na wskaźniku zasilania (3) pojawi się litera H, jeżeli powierzchnia szklana odpowiedniego obszaru gotowania jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) zgaśnie (jeśli płyta została wyłączona) lub w przeciwnym razie zaświeci się "-", jeżeli płyta kuchenna jest nadal podłączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PÓŁ

Wszystkie płyty można jednocześnie wyłączyć przy użyciu ogólnego sensora włączania/wyłączania (1) (1). Wszystkie wskaźniki tablicy (3) zgasną. Jeśli strefa ogrzewania jest gorąca, wskaźnik pokazuje H.

Wykrywacz naczyń

Indukcyjne pola grzejne mają wbudowany wykrywacz patelni. W ten sposób płyta przestanie działać, jeśli nie będzie na niej patelni lub jeśli patelnia nie będzie odpowiednia.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol oznaczający "brak garnka" , jeśli gdy pole jest włączone, nie wykryto na nim garnka, lub nie nadaje się on do gotowania.

Jeśli patelnia zostanie zdjęta z pola podczas jego działania, pole automatycznie przestanie być zasilane w energię i wyświetli symbol "brak patelni". Gdy patelnia zostanie ponownie umieszczona w strefie gotowania, zasilanie zostanie wznowione na tym samym poziomie mocy, który został wcześniej wybrany. Jeśli patelnia zostanie zdjęta z pola podczas jego działania, pole przestanie automatycznie być zasilane w energię i wyświetli się symbol "brak patelni".

Gdy patelnia zostanie ponownie umieszczona w strefie gotowania, zasilanie zostanie wznowione na tym samym poziomie mocy, który został wcześniej wybrany.

 **Po zakończeniu wyłącz strefę gotowania za pomocą przycisków dotykowych. W przeciwnym razie może wystąpić niepożądana operacja, jeśli inne naczynie zostanie przypadkowo umieszczone w strefie gotowania w ciągu tych trzech minut. Unikaj wypadków!**

 **Ostrzeżenie: Ryzyko poparzeń! Nie umieszczaj naczyń/patelni poza strefami gotowania i/lub na panelu sterowania.**

 **Ostrzeżenie: D o l n a powierzchnia garnka / patelni musi być płaska i nie może wykazywać żadnych uszkodzeń ani zużycia.**

Funkcja blokady przed dziećmi

Funkcja blokady rodzicielskiej umożliwia blokowanie innych czujników oprócz czujnika włączania/wyłączania (1) (1), aby uniknąć niepożądanych operacji. Ta funkcja jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, należy dotknąć czujnika  (6) przez co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna zdalnego sterowania (7) włącza się, wskazując, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik  (6).

Jeśli czujnik wyłączający (1) (1) zostanie użyty do wyłączenia urządzenia, gdy włączona jest funkcja zabezpieczenia przed dziećmi, nie będzie można ponownie włączyć płyty kuchennej, dopóki nie zostanie odblokowana.

Wyciszanie sygnału dźwiękowego

Gdy płyta kuchenna jest włączona, jeśli naciśniesz jednocześnie przycisk dotykowy  (11) i blokujący przycisk dotykowy  (6) przez trzy sekundy, sygnał dźwiękowy towarzyszący każdej czynności zostanie

dezaktywowany. Wskaźnik czasu (12) wyświetli "OFF".

Ta dezaktywacja nie zostanie zastosowana do wszystkich funkcji, na przykład sygnał włączenia / wyłączenia, zakończenie działania zegara lub blokowanie/ odblokowanie przycisków dotykowych zawsze pozostaje aktywne.

Aby ponownie włączyć wszystkie sygnały dźwiękowe towarzyszące każdej operacji, ponownie naciśnij jednocześnie przycisk dotykowy  (11) i blokujący przycisk dotykowy  (6) przez trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) wyświetli "On".

Funkcja pauzy

Ta funkcja spowoduje wstrzymanie procesu gotowania. Programator czasowy zostanie również wstrzymany, jeśli został aktywowany.

Aktywacja funkcji pauzy

Dotknij czujnika Pauza  (8) na jedną sekundę. Pilot (9) zaświeci się, a wskaźniki zasilania pokażą symbol , aby wskazać, że gotowanie zostało wstrzymane.

Dezaktywacja funkcji pauzy

Ponownie dotknij czujnika Pauza  (8). Pilot (9) wyłączy się i gotowanie zostanie wznowione w ramach tych samych ustawień mocy i programatora czasowego, które zostały ustanowione przed przerwą.

Funkcja Booster

Ta funkcja aktywuje "dodatkową" moc pola, powyżej wartości nominalnej. Moc ta zależy od wielkości pola, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej przez generator.

1 Przesuń palec p o w y ż e j odpowiedniego suwaka kursora (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże "9" i przytrzymaj palec przez jedną sekundę, lub dotknij bezpośrednio na "B" i przytrzymaj palec przez jedną sekundę.

- 2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol **P**, a pole zacznie generować wyższą moc.

Funkcja Booster posiada maksymalny czas trwania określony w Tabeli 1. Po tym czasie poziom mocy dostosuje się automatycznie do 9. Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po aktywowaniu funkcji Booster na jednym polu grzewczym możliwe będzie to miało wpływ na niektóre inne pola, np. zmniejszenie mocy do niższego poziomu, co w tym przypadku będzie to wyświetlane na jego wskaźniku (3).

Dezaktywacja funkcji Booster, zanim upłynie jej czas pracy, może zostać przeprowadzona poprzez dotknięcie "suwaka" kursora modyfikującego poziom mocy lub powtórzenie kroku 3.

Funkcja programatora czasowego (zegara odliczającego)

Ta funkcja ułatwia gotowanie, ponieważ nie wymaga Twojej obecności: możesz ustawić programator czasowy dla pola, które wyłączysz się po upływieżądanego czasu.

W przypadku tych modeli można jednocześnie zaprogramować każde pole na okres od 1 do 90 minut.

Ustawianie czasu na polu

Po ustawieniu poziomu mocy na żądanej strefie i gdy dziesiąta kropka strefy będzie się utrzymywać, strefa będzie mogła zostać zaprogramowana czasowo następujący sposób:

- 1 Dotknij czujnika $\ominus$ (10) lub $\oplus$ (11). Programator czasowy (12) wskaże "00" a odpowiedni wskaźnik strefy (3) pokaże migający na zmianę symbol **L** i rzeczywisty poziom mocy.
- 2 Potem jak najszybciej ustaw czas gotowania pomiędzy 1 and 99 minut, używając sensorów $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11).

Przy pierwszym naciśnięciu pokazana zostanie wartość 60, a po drugim 01. Przytrzymując

sensor $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11), wartość przejdzie do 00. Kiedy pozostanie mniej niż minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.

- 3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, i rozpoczyna się automatyczne odliczanie czasu. Wskaźnik (3) odnoszący się powiązanego, zaprogramowanego pola będzie na zmianę wyświetlać poziom mocy i symbol **L**.

Po upływie ustawionego czasu gotowania, strefa grzania wyłącza się, a programator czasowy przez kilka sekund wydaje serię sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolnego czujnika. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok kropki dziesiątej (4) wybranej strefy. Jeżeli strefa grzania jest wyłączona, jej wskaźnik zasilania (3) wyświetli na przemian symbol H i "-".

Jeśli chcesz zaprogramować inne pole w tym samym czasie, powtórz kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref ma już ustawiony czas, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy pozostały czas do zakończenia, pokazując "t" w powiązanej strefie. Reszta stref czasowych pokaże na swoich odpowiednich strefach wskaźników migającą kropkę dziesiątą. Po naciśnięciu suwaka kursora innej strefy czasowej, programator czasowy pokaże pozostały czas tej strefy przez kilka sekund, a jej wskaźnik będzie pokazywać na przemian poziom mocy i "-".

Zmiana zaprogramowanego czasu

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć "suwak" kursora (2) danego pola. Wtedy będzie można odczytać i zmodyfikować czas.

Za pomocą sensorów $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11) można modyfikować zaprogramowany czas.

Wyłączanie zegara

Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnej chwili,

po prostu dostosowując jego wartość do "...".

- 1 Wybierz pole.

- 2 Przetwórz wartość na zegarze to "00" używając sensora $\ominus$ (10). Zegar jest anulowany. Można to zrobić szybciej naciskając jednocześnie $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11).

Funkcja Power Management:

Wszystkie modele są wyposażone w funkcję ograniczenia mocy (Power Management). Ta funkcja pozwala na ustawienie całkowitej mocy generowanej przez płytę grzewczą na różne wartości wybrane przez użytkownika. W tym celu przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty do źródła zasilania można uzyskać dostęp do menu ograniczania mocy.

- 1 Wciśnij przycisk dotykowy $\oplus$ (11) przez w sekundy. Na wyświetlaczu pojawią się litery PL (12)
- 2 Wciśnij przycisk blokady $\mathbb{A}$ (6). Pojawia się różne poziomy mocy do których można dostosować płytę i można je zmieniać przy użyciu sensorów $\oplus$ (11) i $\ominus$ (10).
- 3 Gdy wybrana zostanie wartość, ponownie dotknij przycisku blokady $\mathbb{A}$ (6). Moc płyty zostanie ograniczona do wybranego poziomu.

Jeśli chcesz ponownie zmienić wartość, musisz odłączyć płytę kuchenną i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób ponownie będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy zmienia się poziom mocy pola grzewczego, ogranicznik mocy oblicza całkowitą moc generowaną przez całą płytę kuchenną. Jeśli osiągnąłś całkowity limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli ci na zwiększenie poziomu mocy dla danego pola grzewczego. Płyta kuchenna wyda sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zasilania (3) zacznie migać na poziomie, którego nie można przekroczyć. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, musisz obniżyć moc pozostałych płyt

możesz przypisać do niej moc, dotykając jednego z kursorów "suwaków" (2) jednej z połączonych stref. Poziomocy i jego zmiany są wyświetlane jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu stref.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie dotknąć czujnika  (14). Ponadto, gdy funkcja jest wyłączona, poziomy uprawnień i funkcji przypisanych do powiązanych stref są kasowane.

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeżeli z powodu błędu jedna lub kilka stref grzewczych się nie wyłączy, urządzenie zostanie automatycznie rozłączone po określonym czasie (patrz tabela 1).

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS PRACY (w godzinach)
1	0
2	8
3	8
4	5
5	4
6	4
7	3
8	2
9	2
P	10 lub 5 minut Odczyt tylko do poz. 9 (w zależności od modelu)

* w zależności od modelu

Po uruchomieniu funkcji "wyłącznika bezpieczeństwa" wyświetlana jest wartość 0, jeśli temperatura powierzchni szkła jest niebezpieczna dla użytkownika lub wartość H w przypadku ryzyka oparzenia.

 **Zawsze utrzymuj panel sterowania w obszarach grzewczych w stanie czystym i suchym.**

 **W razie wystąpienia problemów lub incydentów nie wymienionych w tym podręczniku, odłącz urządzenie i skontaktuj się z serwisem technicznym.**

Sugerie i zalecenia

- * Używaj garnków lub patelni z grubymi, całkowicie płaskimi dnami.
- * Garnki / patelnie o mniejszej średnicy niż pokazany obszar grzewczy nie są zalecane.
- * Nie przesuwaj naczyń i patelni po szkłe, ponieważ mogą je porysować.
- * Mimo że szkło jest odporne na zniszczenia przez duże garnki i patelnie bez ostrych krawędzi, staraj się nimi nie uderzać.
- * Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni szkła ceramicznego, nie przeciągaj garnków i patelni na szybko i utrzymuj ich spód w czystości i dobrym stanie.
- * Zalecane średnice dna garnka

Tabela 2

Strefa (mm.)	Zalecana Minimalna średnica (mm.)
Ø145	Ø100
Ø180	Ø120
Ø210	Ø130
Ø260	Ø140
Ø280	Ø150
Ø280DZ	Ø110/200
Ø300DZ	Ø120/210
Flex 235x180	Ø120
Flex 270x180	Ø140

 **Staraj się nie rozsypać cukru lub produktów zawierających cukier na szkłe, ponieważ w przypadku nagrzania płyty może to spowodować jej uszkodzenie.**

Czyszczenie i konserwacja

Aby utrzymać urządzenie w dobrym stanie, należy je po ostygnięciu

czyścić za pomocą odpowiednich produktów i narzędzi. Ułatwi to pracę i zapobiegnie gromadzeniu się brudu. Nigdy nie używaj ostrych środków czyszczących lub narzędzi, które mogłyby porysować powierzchnię, ani urządzeń parowych.

Lekki brud nie przyklejony się do powierzchni można czyścić wilgotną ściereczką i delikatnym detergentem lub ciepłą wodą z mydłem. Jednakże, aby poradzić sobie z trudniejszymi plamami lub tłuszczem, należy użyć specjalnego środka do czyszczenia płyt ceramicznych i postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Uporczywe zabrudzenia, które powstały w wyniku wielokrotnego spalania, można usunąć za pomocą skrobaka z ostrzem.

Niewielkie odbarwienia są spowodowane przez garnki i patelnie z pozostałościami tłuszczu na ich spodzie.

Można je usunąć za pomocą niklowego zmywaka nawilżonego wodą lub specjalnym środkiem czyszczącym do ceramicznych płyt grzewczych. Plastikowe przedmioty, cukier lub żywność zawierająca dużo cukru, które stopiły się na powierzchni, muszą być natychmiast usunięte za pomocą skrobaczki.

Metaliczne wyblyszczczenia powstają na skutek przeciągania metalowych garnków i patelni po szkłe. Można je usunąć przez dokładne czyszczenie przy użyciu specjalnego środka do czyszczenia ceramicznych płyt grzewczych, chociaż może być konieczne kilkukrotne powtórzenie procesu czyszczenia.

Ostrzeżenie:

 **Garnek lub patelnia mogą przykleić się do szkła ze względu na stopienie się produktu znajdującego się pomiędzy nimi. Nie próbuj podnosić garnka, gdy strefa grzewcza jest zimna! Mogłoby to uszkodzić szkło.**

 **Nie wolno stawiać na szybie ani opierać się o nią, ponieważ może to spowodować jej pęknięcie i poważne obrażenia. Nie należy używać szkła jako powierzchni do**

odkładania innych przedmiotów.

Kwestie ochrony środowiska



Symbol  na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jak zwykłe odpady z gospodarstwa domowego. Ten produkt należy przekazać do punktu zbiórki surowców wtórnych i urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Zapewniając prawidłową użycie tego produktu, nie wyrządzasz szkody środowisku i zdrowiu ludzkiemu, co może się zdarzyć, jeśli produkt nie będzie właściwie obsługiwany. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się zbiórką odpadów z gospodarstw domowych lub sklepem, w którym zakupiłeś produkt.

Zastosowane materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je w całości poddać recyklingowi.

Elementy z tworzywa sztucznego oznaczone są symbolami > PE < > LD <, EPS <, itp. Materiały opakowaniowe, tak jak odpady z gospodarstwa domowego, należy wyrzucić do pojemnika na miejscu. Zgodność urządzenia z deklarowaną efektywnością energetyczną:

- Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2, a uzyskana wartość w Wh/kg jest dostępna w tabliczce znamionowej urządzenia.

Poniższe porady pomogą Ci zaoszczędzić energię podczas gotowania:

- * W miarę możliwości używaj pokrywki właściwej dla danego garnka. Gotowanie bez pokrywki zwiększa zużycie energii.
- * Używaj patelni z płaskimi dnem i odpowiednią średnicą podstawy, aby dopasować jej rozmiar do pola grzewczego. Producenci garnków zwykle dbają o to, aby gorna

średnicą garnka była zawsze większa niż średnica podstawy.

- * Podczas gotowania w wodzie, używaj jej niewielkich ilości w celu zachowania witamin i składników mineralnych w warzywach warzyw, i ustawiaj minimalny poziom mocy potrzebny do gotowania. Wyższy poziom mocy jest niepotrzebny i marnuje energię.
- * Używaj małych garnków z niewielką ilością jedzenia.

W przypadku, gdy płyta nie działa prawidłowo

Przed skontaktowaniem się z działem technicznym przeprowadź opisane poniżej czynności.

Urządzenie nie działa:

Upewnij się, że kabel zasilający jest podłączony.

Strefy indukcyjne nie wytwarzają ciepła:

Naczynie nie jest odpowiednie (brak dna ferromagnetycznego lub zbyt mała średnica). Sprawdź, czy dno naczynia przyciąga magnes, lub użyj większego naczynia.

Po rozpoczęciu gotowania w strefach indukcyjnych rozlega się buczenie:

W przypadku naczyń, które nie mają zbyt grubych ścianek lub składają się z wielu części, brzęczenie wynika z przenoszenia energii bezpośrednio na dno naczynia. Buczenie nie jest wadą, ale jeśli chcesz tego uniknąć, zmniejsz nieco poziom mocy lub użyj pojemnika z grubszym dnem i/lub jednego elementu.

Dotykowy panel sterowania nie świeci się lub, pomimo podświetlenia, nie reaguje:

Nie wybrano strefy grzewczej. Pamiętaj, aby wybrać strefę grzewczą, przed rozpoczęciem użytkowania.

Na czujnikach gromadzi się wilgoć i/lub palce są wilgotne.

Utrzymaj czystość i zadбай o to, aby panel był i/lub palce były suche. Funkcja blokady jest aktywowana. Odblokuj sterowanie.

Podczas gotowania słychać dźwięk

wentylatora, który będzie kontynuowany nawet po zakończeniu gotowania:

Strefy indukcyjne posiadają wentylator, który dba o chłodzenie elektroniki. Działa tylko wtedy, gdy obwody elektroniczne nagrzają się. Zatrzymuje się ponownie, gdy obwody ostygną, niezależnie od tego, czy płyta kuchenna jest włączona, czy nie.

Na wskaźniku zasilania płyty

grzewczej pojawia się symbol  : System nie wykrywa garnka ani patelni na płycie grzewczej lub są one nieodpowiednie.

Płyta grzewcza wyłącza się i na wskaźnikach pojawia się komunikat C81 lub C82:

Nadmierna temperatura w instalacji elektronicznej lub na szkle. Poczekaj chwilę, aż elektronika ostygnie lub zdejmij garnek lub patelnię, aby szkło mogło ostygnąć.

Na wskaźniku jednego z palników pojawia się C85:

Użyty garnek lub patelnia są nieodpowiednie. Wyłącz kuchenkę, włącz ją ponownie i spróbuj z innym garnkiem lub patelnią.

Urządzenie wyłącza się a na wskaźnikach pojawia się komunikat C90 (3):

Czujnik ON/OFF sterowania dotykowego jest zakryty i nie pozwala włączyć płyty kuchennej. Usuń ewentualne przedmioty lub płyny utrzymując powierzchnię sterowania dotykowego w czystości i poczekaj aż komunikat zniknie.

Urządzenie wyłącza się a na wskaźnikach pojawi się komunikat C91 (3):

Układ sterowania wykrywa, że sensor Pauzy jest zakryty (8) i nie pozwala na obsługę płyty kuchennej. Usuń ewentualne przedmioty lub płyny i zadбай o to, aby powierzchnia sterowania dotykowego była sucha i czysta, a następnie naciśnij dwukrotnie sensor Pauzy, aby usunąć komunikat i wrócić do normalnej pracy.

