



HOOVER

HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE

IT

VARNÉ DESKY

NAVOD POUŽITÍ

CZ

PLACAS

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

PT

CONTENT	GB
SAFETY INSTRUCTIONS	03
1. Protection of the environment	04
2. Installation	04
3. Electrical connection	04
4. Hob cookware advice	06
5. Use	06
6. Cleaning and maintenance	08
7. Problem solving	08
8. Aftercare	08

INDICE	IT
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	10
1. Salvaguardia dell'ambiente	11
2. Installazione	11
3. Collegamento elettrico	11
4. Consigli sui recipienti di cottura per il piano	13
5. Uso	13
6. Pulizia e manutenzione	15
7. Risoluzione del problema	16
8. Manutenzione aggiuntiva	16
9. Garanzie	16

OBSAH	CZ
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	17
1. Ochrana životního prostředí	18
2. Instalace	18
3. Elektrické připojení	18
4. Doporučení ohledně nádobí pro varnou desku	20
5. Použití	20
6. Čištění a údržba	22
7. Řešení problémů	22
8. Následná péče	22

ÍNDICE	PT
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	24
1. Proteção do ambiente.....	25
2. Instalação.....	25
3. Conexão elétrica	25
4. Conselhos sobre utensílios a usar na placa	27
5. Utilização	27
6. Limpeza e manutenção	29
7. Resolução de problemas	29
8. Cuidados a ter.....	29
9. Descarregar a aplicação hon.....	30

SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not to stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the

appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up. Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

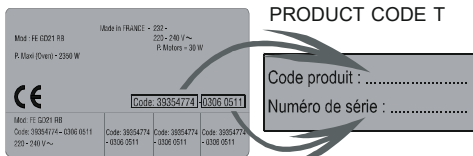
Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

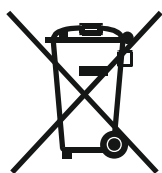
Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)



1. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components which can be reused. It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be threatened as household waste.
- WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
- In many Countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the appliance is of equivalent typology and has the same functions as the supplied one.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance it is a complicated operation which, if not carried out correctly, can seriously have impact on safety of goods, properties or people. For this reason, it should be carried out by a professionally qualified person in accordance with technical regulations.

In the event that this advice is ignored and installation is carried out by an unqualified person, the Manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the appliance whether or not it results in damage of goods or properties or in injury of people or animals.

After having removed the packaging please be sure that the appliance it is not damaged, otherwise contact the Retailer or Manufacturer After Sales Service.

Make sure that the furniture in which the appliance will be fitted and all other furniture in the nearby are made with materials which can withstand high temperatures (min 100 °C).

In addition, all decorative laminates should be fixed with high-resistance glue.

Appliance can be installed in a Built-in furniture in "Standard" (see Figure 1) or "Flush" (see Figure 2) mode.

Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.

Note: Inner perimeter dimensions are same with standard installation

Leave a distance of at least 55 mm between the hob and the back wall and of at least 150 mm between the hob and the vertical furniture or walls in the lateral side. If a furniture is installed above the hob, the minimum distance required is 700 mm.

When installing a hood above the hob, please consult the installation requirements specified for the hood but, in any case, the distance between the hob and the hood must not be lower than 700 mm. (see Figure 3)

If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob. (see Figure 4)

When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm. Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements. (see Figure 5)

A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture. (see Figure 6)

Normal Fixing:

- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely) (see Figure 7)

- Insert the hob in center position of cut out.

- Turn the clips and tighten them fully. (see Figure 8)

Quick Fixing: (Depending on model)

Get four springs from accessory bag and screw them onto bottom box as shown in figure. (see Figure 9)

Center and insert the hob.

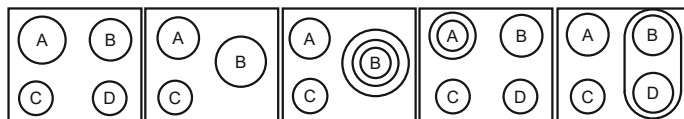
Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter. (see Figure 10)

FLUSH INSTALLATION

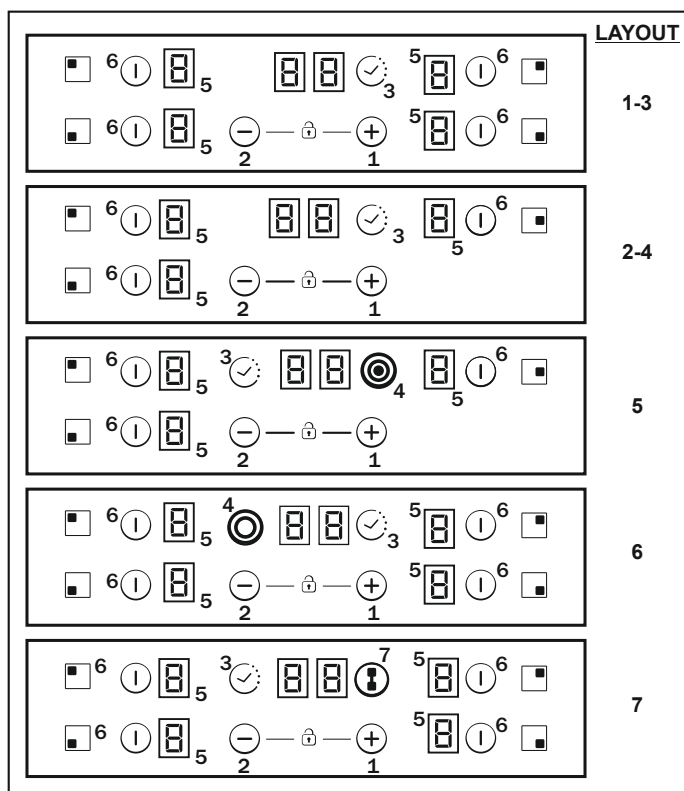
After checking that the position of the hob is correct fill the gap between the worktop and the hob with silicone adhesive. Flatten the silicone layer with a scraper or with wet finger dampened with water and soap before it forms.

Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry. supported around its entire perimeter. (see Figure 11)

3. ELECTRICAL CONNECTION



	A	B	C	D
LAYOUT 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2-4	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
LAYOUT 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 7	1800W	1800W	1200W	1800W



According to model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Additional cooking zone led
5. Cooking zone programming indicator
6. Selection of the zone
7. Bridge

"Installation must conform to the standards & directives."

Manufacturer declines all responsibility for any damage that might be caused by unsuitable or unreasonable use.

WARNING: Manufacturer cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective. Before any electrical operation, please check the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

The electrical connection to the installation should be made according to the rated power of the Appliance; this should be made via an Omni pole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals. For any questions regarding power supply cord refer to After Sales Service or a qualified technician.

If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

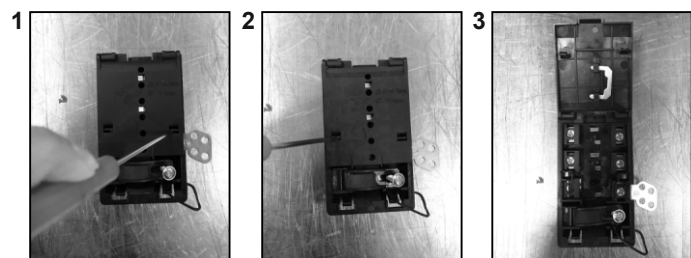
It is however possible to connect the hob to:

Three Phase 220-240 V3
Three Phase 380-415 V2N

To proceed to the new connection, please follow below instructions: Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

Turn over the hob, glass side against the working top, taking care to protect the glass.

Open the cover in the following sequence:



- unscrew the cable clamp "1";
- find the two tabs located on the sides;
- put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press;
- remove the cover.

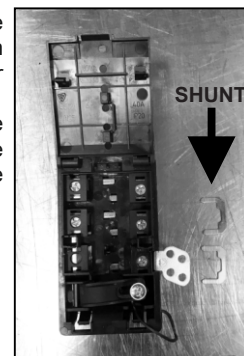
To release the power supply cord:

- Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord;
- Pull out the supply cord.

Operations to be carried out to make a new connection:

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table;
- Pass the power supply cable into the clamp;

- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block;
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart;
- Fix the cover;
- Screw the cable clamp.



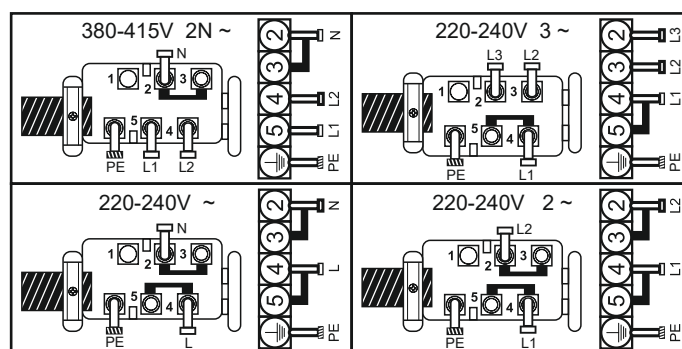
ATTENTION:

If it should be necessary to replace the power supply cord, connect the wire in accordance with following colors/codes:

BLUE	Neutral	(N)
BROWN	Live	(L)
YELLOW-GREEN	Earth	(⊕)

Connection to the terminals on the terminal block

	LAY OUT "1-6"	LAY OUT "7"
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
THREE PHASES 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
THREE PHASES 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutral PE = Earth

4. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit** : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended*. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended*. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended*. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin smooth, flat base.

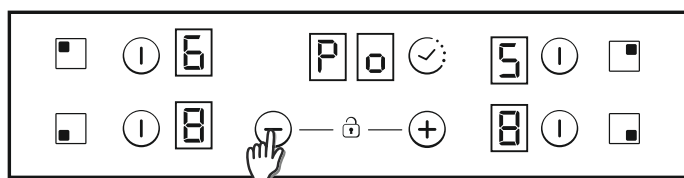
Glass-ceramic : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

5. USE

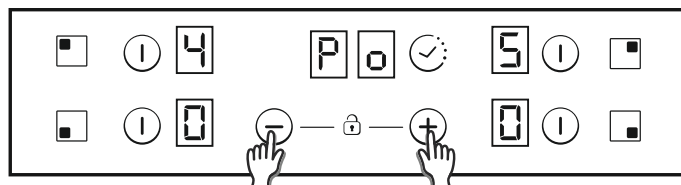
How to choose power management level

Through the "Power management" function, the user can set the maximum power that can be reached by the hob. Power management function is only available during first 30 seconds after switch on the hob. There is even the possibility to repeat this setting switching off and on the power plug. By setting the desired maximum power, the hob automatically adjusts the distribution in the various cooking zones so that this limit is never exceeded; with the added advantage of being able to simultaneously manage all the zones without overload problems. The customer can set the maximum power of hob between 2.5 kW and the maximum related power of the hob (this can change according to the model) (for example if the maximum power of the hob is 7.2 kW). The maximum power level for setting is between 2.5kW and 7.2kW) At the time of purchase, the hob is set to maximum power. After connecting the appliance to the electrical power, within 30 seconds you can set the power level based on the points shown below:

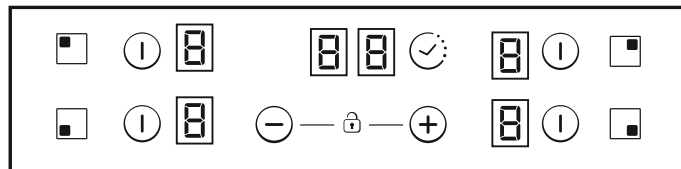
- 1.- Switch on hob.
- 2.- Let touch control finish its initialization process.
- 3.- Before pass 30 seconds touch during 5 seconds ' - ' key.
- 4.- After this moment, this message will appear on display.



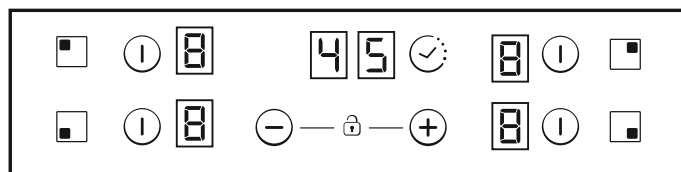
5.- Using 'Plus' and 'Minus' keys Power management value can be adjusted. In this example case between 6500 and 2500w. When required value is selected, touch at the same time 'Plus' & 'Minus' keys during 5 seconds.



6.- When this process is finished, a long beep is heard and a reset is produced. Start-up process will be generated again.

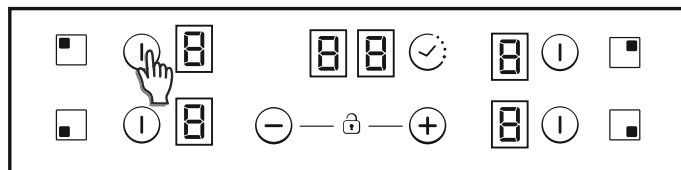


7.- After start-up process, in timer display ECO power management will be showed.



After that, touch control won't allow any combination which can exceed this Eco limit.

Switch ON/OFF a heater zone



To switch ON a heater Touch any heater's zone during 400 msec. Long beep will be heard and "0" value will appear in target zone digit, indicating power level.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

2) If there is residual heat indication in the display which is ON but in 0 power, "0" will appear changing over.

3) If lock function is active you cannot switch ON a zone.

To switch OFF a heater Touch any heater's zone during 1,2 sec. 3 Short beeps will be heard and nothing or "H" value will appear in target zone digit if residual heat exists. Zone will be OFF.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

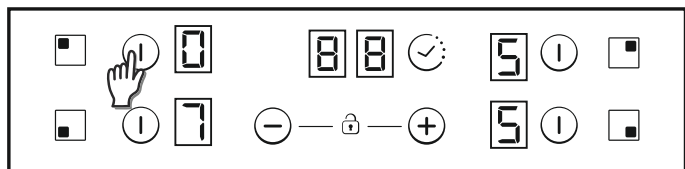
2) If there is residual heat indication in the display which is OFF, "H" will be displayed.

3) Even lock function is active you can switch OFF a zone.

4) If only one heater is active and this one is switched off, 4 Short beep will be heard indicating all cook top is Off.

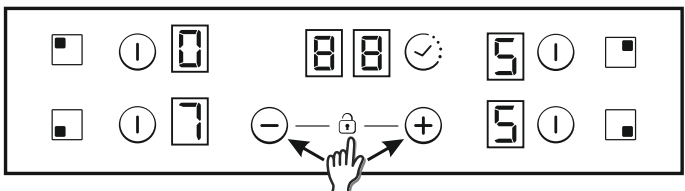
Selecting a zone

When zone is already ON a lower lighting intensity for the not selected zones that are ON is produced.



If only one zone is ON, this zone is already selected by default, without needing to short press (150 msec) over selection key.

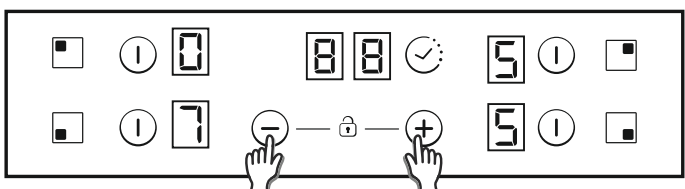
Increase / Decrease power level



With a short press on '+' or '-' keys, Increase or decrease power in the selected zones digit: 0-1-2-3...9-P

1. For Long Presses in + or - keys, power level increases /decreases continuously. With a fast increase, power stops at level 9, and for a higher power another short press is needed on the + key. No beep sound is heard with fast increase / decrease.
2. Once arrived to P power level, pressing + key again does not change power level to 0. Once arrived to 0 power level, pressing - key again does not change power level to P.
3. With a zone ON at 0 power level, if the zone is hot, 0 will blink alternatively. After 10 seconds, 0 will disappear an 'H' letter will appear fixed on display.
4. When a heater is selected and '+' & '-' keys are touched at the same time, power level will go to '0' but heater will maintain selected during 10 seconds. If heater was temporized, timer will go to Off. This action can only be developed in several cases depending touch control configuration. The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

Child Lock option



This action will be done when '+' & '-' keys were touched at the same time.

Then, any time when a key will be touched, displays will show "L" during 2sec. heating remains at the same state.
To deactivate Child Lock, follow the same process explained before. Then Short beep will be heard and displays will show "n" letter. Hob will remain unlocked.

Note: An automatic child lock will produce in 15 minutes after total Switch OFF of the hob.

Double / Triple zones

To switch ON double extension ring, associated main zone must be already ON and Indicating power level must be higher than 0.

8.1- Double zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON extension ring. LED over extension key turns ON if Extension ring is ON.
2nd Short Press on extension key Switches OFF extension ring. Short beep each press on extension key.

8.2- Triple zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON 1st extension ring. 1 LED over extension key turns ON if 1st extension ring is ON (left LED in case of triple zone, middle and only LED in case of double zone) 2nd Short Press on extension key Switches ON 2nd extension ring.

2 LEDs over extension key turn ON if 1st and 2nd extension rings are ON 3rd Short Press on extension key. Switches OFF 1st and 2nd extension rings. Short beep each press on extension key.

Bridge function

The bridge can be enabled only when both heaters are off. One heater of the bridge has been selected, to activate bridge function touch bridge key.

A beep sounds and the zone LED is switched on if the zone is enabled. Both bridge heaters will be selected at the same time.

Once the heaters selected, if the power level is not the desired power level, by the + - keys.

Both bridge heater displays will show same power level.

The function will finish:

- If the bridge key is touched in setting mode
- If user selects power level "0"

Overflow security

Something (an object or a liquid) is pressing any key during more than 5s. 2 Short Beep + 1 Long beep every 30s while the key is pressed. Cook-top will turn Off. This symbol will maintain blinking while the matter persist.

Timer

Timer function can be activated with its own key.

Select the zone to be timed. Power level of the zone greater than 0. Static is displayed in the zone being timed. "0 0" in the digits reserved for the timer.

- 1) With "+" or "-" keys, timer time can be chosen. No Beeps at time change.
- 2) Pressing continuously timer key, the timer is cancelled (goes to 00).
- 3) If timer "+" or "-" keys is maintained pressed there is quick setting.
- 4) When setting timer time, it is possible to go from "00" to "99" with "-" key, and from "99" to "00" with "+" key.
- 5) Maximum time 99 minutes.
- 6) When the time is elapsed and the hob is beeping, press any key and the alarm and digit sequence will end.
- 7) It is possible to adjust the timer time while the timer is previously running.
- 8) Power of timed zone can be modified without consequences on the timer programming.
- 9) Last minute will be displayed by seconds (For Variants only visible if we enter the timer programming while the last minute of the countdown)
- 10) Pressing the Timer key without any selected zone and when no zone is being timed, does nothing.
- 11) Pressing the Timer key without any selected zone and when many zones are being timed, the time shown in time digits changes in a rotatory way, and shows the time whose power display has the decimal point ON.
- 12) Alternatively Power (5s) and (0,5s) is displayed in the zone being timed.

Remaining time is displayed in the digits reserved for the timer. If multiple zones are timed, the smallest remaining time is displayed, and the decimal point is displayed in the corresponding zone.

Residual Heat Indicator (In radiant heaters-> calculated)

The same indicators can be used for "residual heat" indication as well. A time table must be defined on this purpose: Rest Heat time=f (power level, working time).

While a temperature on the cook top glass surface is above 65°C(theory value), this condition will be shown in the associated display, by means of an "H".

To generate a temperature above 65°C a heating element has to be in operation for certain time, this time depends on the power level. Once this time has expired, the residual heat warning will be shown when the heating element is switched off.

Automatic Safety Off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

Power level	Max. time on (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTE: while an overheating situation should occur during the operation of the highest power levels, the Hob control will automatically adjust the power level in order to protect the hob from overheating.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.

. Only products, (creams and scrapers) specifically designed for aglass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.

. Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.

. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.

- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.

- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.

- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.

- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

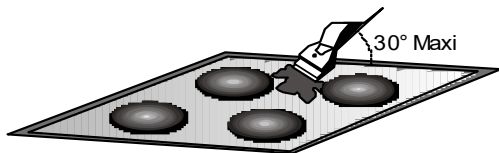
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

. The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminium or copper; these stains are difficult to remove.

7. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.

The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

Have a check made that the connection is done he control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,

- high level: long operating time.

The cooktop is not working.

Check the condition of the fuses / circuit breakers at your location. Check to see if you are experiencing a power failure.

The cooktop has turned itself off.

The main switch (ON/OFF key) was accidentally touched or there is any object above any key. Turn the unit on again without any object about the keyboard. Enter your settings again.

Display F and numbers

If F and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table list actions you can take to correct the problem.

8. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

9. DOWNLOAD HON APP

In the hOn App you'll have access to several recipes and extra contents.



You can find the QR code and serial number on the label inside the service bag.

Heater display	Fault	Action
F0	Touch control software error.	If error has occurred disconnected and connect again the cooktop to the power supply. If error persist, call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, call after-sales service.
Fc	Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters.	Wait until temperature goes down. Cook-top will automatically recovered when temperature reaches a normal value.
Ft	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
FE	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
Fb	Excessive sensitivity on any key.	See if cook-top is mounted correctly. Be sure that keys touch correctly the glass surface.
FU / FJ	Security keyboard error	This error is a keyboard auto-check. It disappears when autocheck return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FA	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FC / Fd	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
Fr	Relays security error	Any relay driver can have any problemn. Remove cook-top from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persist, call after-sale service.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare le istruzioni di uso e montaggio per riferimento successivo e, prima di montare il piano di cottura, annotare il suo numero di serie per richiedere assistenza al Servizio post-vendita.

AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

AVVERTENZA: la cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifuoco.

AVVERTENZA: pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve termine deve essere supervisionato in continuo.

Si consiglia vivamente di tenere i bambini a distanza dalle zone di cottura quando queste sono in funzione o quando sono spente, per tutto il tempo durante il quale l'indicatore di calore residuo rimane attivo, per evitare il rischio di ustioni gravi.

Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Se è presente, non guardare direttamente gli elementi riscaldati della lampada alogena.

Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente

addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da tecnici qualificati, per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere più lungo di 10 mm sul lato della morsetteria. La sezione dei conduttori interni deve essere adatta alla potenza assorbita dal piano di cottura (come indicato sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo HO5V2V2-F.

Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi. Potrebbero scaldarsi eccessivamente.

Non appoggiare sulle zone riscaldanti pellicole di alluminio e padelle in plastica.

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il piano di cottura per evitare l'accumulo di sporcizia e grasso. Se ci sono accumuli di questo tipo vengono cotti nuovamente quando il piano di cottura viene acceso, creando fumo e odori sgradevoli per non parlare del rischio di propagazione di incendi.

Non utilizzare mai un getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'elettrodomestico.

Non toccare le zone riscaldanti durante il funzionamento o per un breve periodo dopo l'uso.

Non cuocere mai gli alimenti direttamente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura. Non appoggiare nulla sul pannello di comando.

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

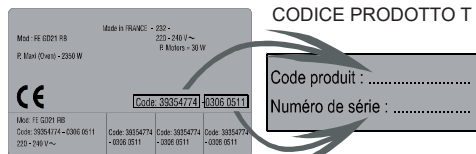
Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Targhetta di identificazione (posta sotto il carter inferiore del piano di cottura)



CODICE PRODOTTO T

Code produit :
Numéro de série :

Quando si installa un forno al di sotto del piano di cottura, non è necessario inserire un separatore e la distanza minima tra la parte inferiore del piano di cottura ed il forno non deve essere inferiore a 10 mm. Non montare un forno non raffreddato al di sotto di questo piano di cottura e installare il forno seguendo i relativi requisiti di montaggio. (vedere Figura 5)

Il piano di cottura viene fornito con una guarnizione di tenuta. Montare la guarnizione di tenuta intorno alla parte inferiore del piano di cottura ed assicurarsi che sia inserita correttamente per evitare perdite sui mobili di supporto sottostanti. (vedere Figura 6)

Fissaggio normale:

- Utilizzare le fascette di fissaggio presenti nel sacchetto degli accessori ed avvitare nella posizione indicata sulla scatola inferiore. (Non serrare le viti per bloccare completamente le fascette, dovrebbero muoversi liberamente) (vedere Figura 7)

- Inserire il piano di cottura nella posizione centrale dell'intaglio.
- Ruotare le fascette e serrarle a fondo. (vedere Figura 8)

Fissaggio rapido: (A seconda del modello)

Prelevare quattro molle dal sacchetto accessori ed avvitare sulla scatola inferiore come illustrato in figura. (vedere Figura 9)

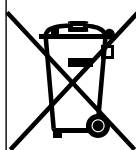
Centrare ed inserire il piano di cottura.

Premere i lati del piano di cottura fino a quando non risulta supportato sull'intero perimetro. (vedere Figura 10)

INSTALLAZIONE A FILO

Dopo avere verificato che la posizione del piano di cottura è corretta, riempire lo spazio fra piano di lavoro e piano di cottura con adesivo siliconico. Appiattire lo strato di silicone con un raschiatore o bagnando le dita in acqua e sapone prima che indurisca. Non utilizzare il piano di cottura fino a quando lo strato di silicone non è perfettamente asciutto. (vedere Figura 11)

1. SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

I RAEE contengono sostanze inquinanti (che possono causare conseguenze negative per l'ambiente) e i componenti principali che possono essere riutilizzati. È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti nonché recuperare e riciclare tutti i materiali.

Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
 - i RAEE devono essere affidati agli speciali centri di raccolta gestiti dai comuni o da società autorizzate. In molti stati è disponibile anche un servizio di raccolta porta a porta per i RAEE.
- In molti stati, nel caso di acquisto di nuovi elettrodomestici, quelli vecchi possono essere affidati al venditore che li deve ritirare gratuitamente in numero corrispondente agli elettrodomestici acquistati, a condizione che i singoli elettrodomestici siano di tipo simile e con le stesse funzioni di quelli acquistati.

2. INSTALLAZIONE

Il montaggio di un elettrodomestico può essere un'operazione complicata che, se non viene effettuata correttamente, può minacciare gravemente la sicurezza di prodotti, proprietà o persone. Per questa ragione tale attività deve essere intrapresa da un tecnico professionalmente qualificato che la effettuerà in accordo con le normative tecniche in vigore.

Nel caso in cui questa precauzione non venga rispettata e il montaggio sia effettuato da un tecnico non qualificato, il produttore declina tutte le responsabilità per guasti tecnici dell'elettrodomestico che possano causare o meno danni alle cose o ai beni o lesioni alle persone o agli animali.

Dopo avere tolto l'imballaggio, accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato; in caso contrario contattare il rivenditore o il servizio di assistenza post vendita del produttore.

Accertarsi che il mobile nel quale verrà inserito l'elettrodomestico e tutti gli altri arredi nelle vicinanze siano di un materiale in grado di resistere a temperature elevate (minimo 100°C).

Inoltre, tutti i laminati decorativi devono essere fissati con colla ad alta resistenza.

L'elettrodomestico può essere installato in un mobile ad incasso in modalità "standard" (vedere Figura 1) o "a filo" (vedere Figura 2).

Lo spessore del piano di lavoro deve essere compreso tra 25 e 45 mm.

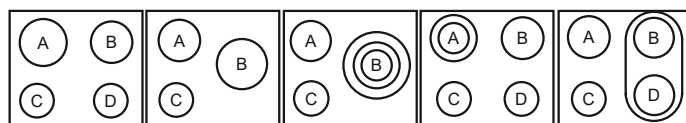
Nota: Le dimensioni del perimetro interno sono le stesse dell'installazione standard

Lasciare una distanza pari a almeno 55 mm tra il piano di cottura e il muro posteriore e di almeno 150 mm tra il piano di cottura e il mobile verticale o le pareti sul lato. Qualora venga installato un pensile sopra il piano cottura, la distanza minima richiesta è pari a 700 mm.

Quando si installa una cappa al di sopra del piano di cottura, consultare i requisiti di montaggio specifici per la cappa, ma, in ogni caso, la distanza tra cappa e piano di cottura non deve essere inferiore a 700 mm. (vedere Figura 3)

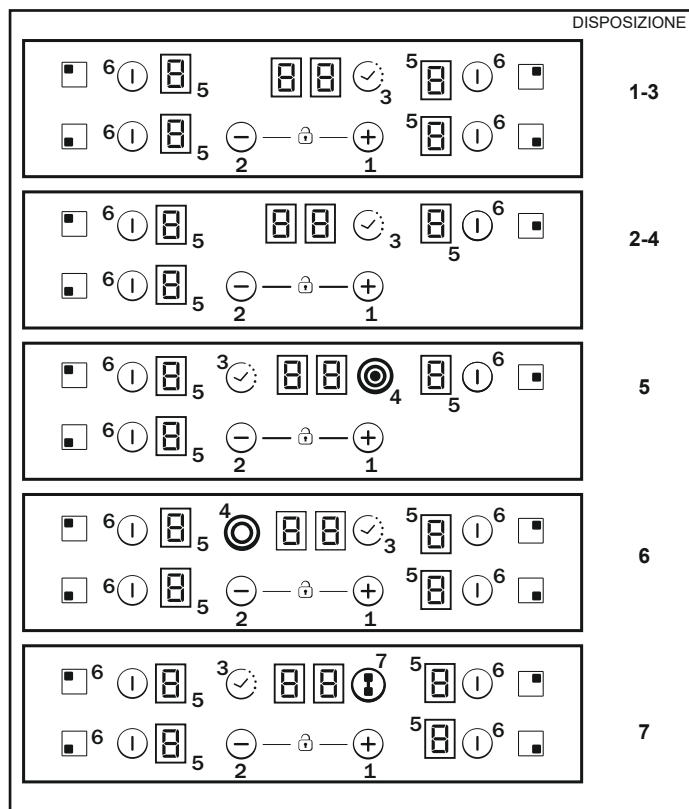
Se la parte inferiore del piano di cottura è adiacente ad un'area normalmente accessibile durante la cottura o la pulizia, inserire un separatore 20 mm sotto alla base del piano di cottura. (vedere Figura 4)

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO



DISPOSIZIONE 1-3 DISPOSIZIONE 2-4 DISPOSIZIONE 5 DISPOSIZIONE 6 DISPOSIZIONE 7

	A	B	C	D
DISPOSIZIONE 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
DISPOSIZIONE 2-4	1800W	2500W	1200W	-
DISPOSIZIONE 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
DISPOSIZIONE 6	1000+1200 W	1800W	1200W	1200W
DISPOSIZIONE 7	1800W	1800W	1200W	1800W



A seconda del modello

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. LED zona di cottura aggiuntiva
5. Indicatore programmi zona di cottura
6. Selezione della zona
7. Bridge

"Il montaggio deve essere conforme alle direttive e agli standard." Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni che potrebbero essere causati da utilizzo inappropriato o irragionevole.

AVVERTENZA: Il Produttore non può essere ritenuto responsabile di qualsiasi incidente o delle relative conseguenze che potessero insorgere durante l'utilizzo di un elettrodomestico privo di messa a terra, oppure collegato ad una terra avente una continuità difettosa. Prima di qualsiasi funzionamento elettrico, controllare sempre la tensione di alimentazione riportata sul contatore, la regolazione del sezionatore, la continuità del collegamento a terra rispetto all'impianto; verificare anche che il fusibile sia appropriato.

Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato rispettando la potenza nominale dell'elettrodomestico; ciò deve essere effettuato tramite un sezionatore multipolare.

Se l'elettrodomestico ha un'uscita a presa, deve essere installato in modo che tale uscita sia accessibile.

Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra dell'alimentazione elettrica ed ai morsetti dell'elettrodomestico.

Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione elettrica rivolgersi al Servizio di Assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

Se il piano di cottura è dotato di un cavo di alimentazione, collegarlo solo ad un'alimentazione con tensione di 220-240 V tra la fase e il neutro.

È comunque sempre possibile collegare il piano di cottura a:

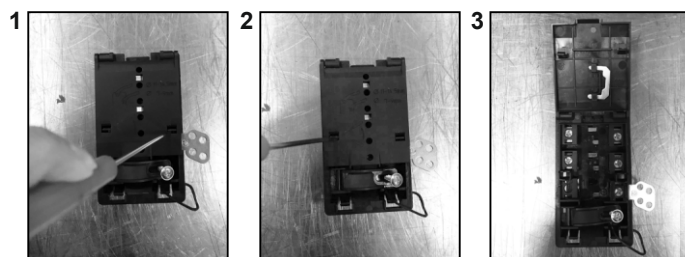
Trifase 220-240 V3
Trifase 380-415 V2N

Per procedere al nuovo collegamento, rispettare le istruzioni che seguono:

Prima di effettuare il collegamento accertarsi che l'impianto sia protetto da un fusibile appropriato e che sia dotato di cavi aventi una sezione sufficientemente grande per alimentare normalmente l'elettrodomestico.

Capovolgere il piano di cottura, con la vetroceramica rivolta verso il piano di lavoro, prestando attenzione a proteggere la vetroceramica.

Aprire il coperchio nella seguente sequenza:



- svitare la fascetta per cavi "1";
- individuare le due linguette sui lati;
- mettere la punta di un cacciavite piatto davanti alle linguette "2" e "3", spingere all'interno e premere;
- togliere il coperchio.

Per staccare il cavo di alimentazione elettrica:

- Togliere le viti che fissano la morsettiera che contiene le derivazioni e i conduttori del cavo di alimentazione;
- Tirare verso l'esterno il cavo di alimentazione.

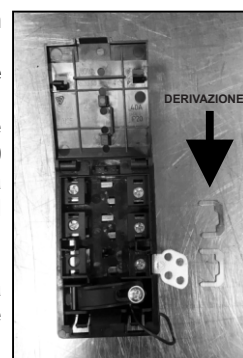
Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- Secondo il tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.

Nota: accertarsi che le viti della morsettiera siano completamente avvitate.

Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- A seconda del tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.



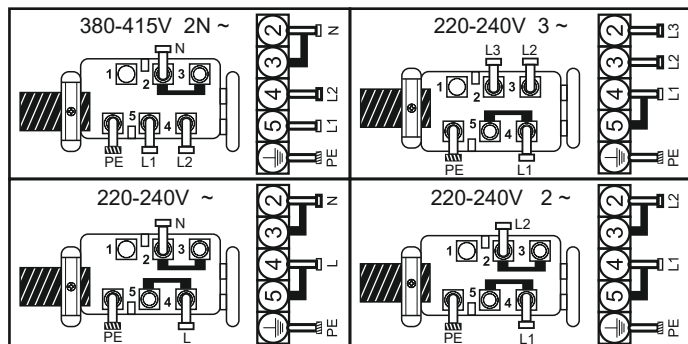
ATTENZIONE:

nel caso in cui fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, collegare i fili in accordo con i seguenti colori/codici:

BLU	Neutro	(N)
MARRONE	Fase	(L)
GIALLO VERDE	Terra	(⊥)

Collegamento ai morsetti della morsettiere

	DISPOSIZIONE "1-6"	DISPOSIZIONE "7"
MONOFASE O BIFASES 220-240 V~		
Cavo HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFASE 220-240 V3~		
Cavo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFASE 380-415 V2N~		
Cavo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutro PE = Terra

4. CONSIGLI SUI RECIPIENTI DI COTTURA PER IL PIANO

L'utilizzo di recipienti di cottura appropriati è di fondamentale importanza per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura.



- **Utilizzare sempre recipienti di cottura di buona qualità con basi perfettamente piane e spesse:** l'utilizzo di questo tipo di recipienti di cottura evita la formazione di punti più caldi nei quali si attacca il cibo. Padelle e pentole spesse in metallo garantiscono una distribuzione regolare del calore.

- **Accertarsi che la base della pentola o della padella sia asciutta:** quando si introduce liquido nelle padelle o se ne utilizza una che era stata riposta in frigorifero, accertarsi che la base della padella sia completamente asciutta prima di appoggiarla sul piano di cottura. In questo modo si evita di macchiare il piano di cottura.

- **Utilizzare pentole di diametro sufficientemente largo per coprire completamente la superficie:** le dimensioni della pentola non devono essere inferiori alla zona di riscaldamento. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza.

SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA - Le informazioni riportate qui di seguito facilitano la scelta dei recipienti di cottura adatti per fornire prestazioni ottimali.

Acciaio inossidabile: *vivamente consigliato.* Particolarmente efficace se dotato di una base con strato doppio placcato. La base doppia abbina i vantaggi dell'acciaio inossidabile (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi di alluminio e rame (conduzione di calore, distribuzione uniforme del calore).

Alluminio: *si consiglia di tipo pesante.* Buona conduttività. A volte i residui di alluminio si presentano come graffi sul piano di cottura, ma si eliminano se si pulisce immediatamente il piano.

Si sconsiglia l'utilizzo di alluminio sottile a causa del suo basso punto di fusione.

Ghisa: *utilizzabile, ma non consigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

Terracotta / fondo in rame: *si consiglia di tipo pesante.* Buone prestazioni, ma il rame può lasciare residui che si possono presentare come graffi. I residui si possono eliminare se il piano di cottura viene pulito immediatamente. È però importante non dimenticare i recipienti vuoti sul fornello acceso. Il metallo surriscaldato può legarsi al piano di cottura in vetroceramica. Un recipiente di cottura in rame surriscaldato lascia residui che macchiano permanentemente il piano di cottura.

Porcellana/smalto: Buone prestazioni solo con una base piana, sottile e liscia.

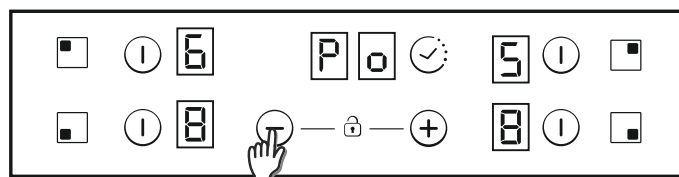
Vetroceramica: *sconsigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

5. USO

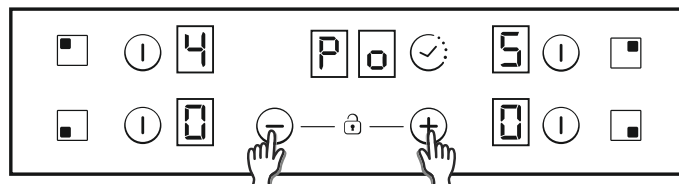
Scelta del livello di gestione della potenza

La funzione di gestione della potenza consente all'utente di impostare la potenza massima che può raggiungere il piano cottura. La funzione gestione della potenza è disponibile solo entro 30 secondi dall'accensione del piano cottura. È possibile, comunque, ripetere questa impostazione scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione. Impostando la massima potenza desiderata, il piano cottura regola automaticamente la distribuzione delle varie zone di cottura in modo da non superare mai tale limite, con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico. Per il piano cottura il cliente può impostare una potenza massima compresa tra 2,5 kW e la massima potenza del piano cottura, che varia in base al modello; se la massima potenza del piano cottura è 7,2 kW, ad esempio, il livello di impostazione possibile è compreso tra 2,5 e 7,2 kW. Al momento dell'acquisto, il piano cottura è impostato sulla massima potenza. Dopo il collegamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica, entro 30 secondi è possibile impostare il livello di potenza in base ai punti sopra indicati:

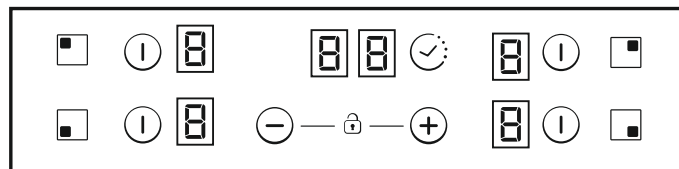
- 1.- Accendere il piano cottura.
- 2.- Attendere che il controllo tattile termini il processo di inizializzazione.
- 3.- Toccare entro 30 secondi il tasto meno $\ominus$ per 5 secondi.
- 4.- A questo punto, il display visualizza il messaggio seguente.



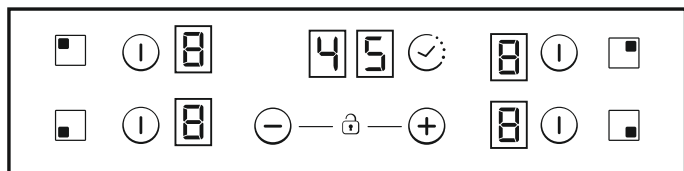
5 - Utilizzando i tasti più (+) e meno (−) del timer, è possibile regolare il valore di gestione della potenza, che in questo esempio è compresa tra 6500 W e 2500 W. Quando viene selezionato il valore richiesto, toccare contemporaneamente i tasti più (+) e meno (−) del timer per 5 secondi.



6 - Al termine di questa procedura, viene emesso un lungo segnale acustico, il sistema si azzerà e la procedura ricomincia.

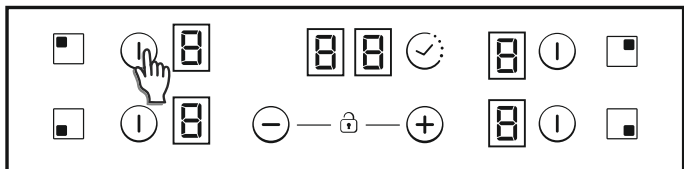


7- Dopo la procedura di avvio, il display del timer visualizza la gestione della potenza ECO.



Come risultato, il controllo tattile non consentirà alcuna combinazione che superi questo limite ECO.

Come accendere/spegnere una zona di riscaldamento



Per accendere una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per 400 msec. Si sentirà un bip prolungato ed il valore "0" verrà visualizzato nella cifra della zona di destinazione, indicando il livello di potenza.

1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.

2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display acceso ma con potenza pari a 0, lo "0" viene acceso in commutazione.

3) Se la funzione di blocco è attiva non è possibile accendere una zona.

Per spegnere una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per un periodo di 1,2 sec. Si avvertiranno tre brevi bip nella cifra della zona di destinazione e non verrà visualizzato nulla oppure "H" se è presente calore residuo. La zona sarà spenta.

1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.

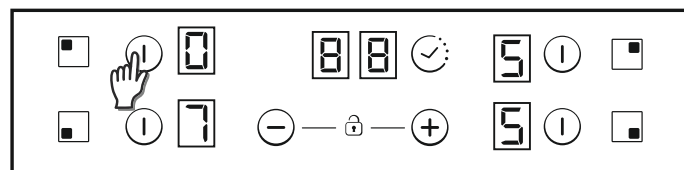
2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display spento, verrà visualizzato "H".

3) Se la funzione di blocco è attiva è possibile spegnere una zona.

4) Se è attiva solo una zona di riscaldamento e anche questa viene spenta, si avvertono 4 brevi bip per indicare che il piano di cottura è spento.

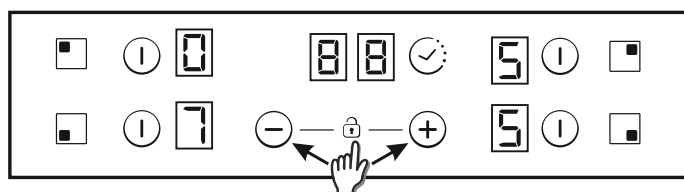
Selezione di una zona

Quando una zona è già accesa, si ottiene un'intensità luminosa inferiore per le zone selezionate che sono accese.



Se è accesa solo una zona, questa zona viene selezionata di default, senza necessità di dover premere il pulsante di selezione per un breve periodo (150 msec).

Aumento/diminuzione del livello di potenza



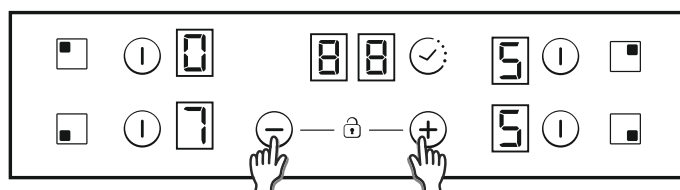
Premendo brevemente i pulsanti '+' o '-' si aumenta o diminuisce la potenza nella cifra delle zone selezionate: 0-1-2-3...9-P

1. Premendo a lungo i pulsanti "+" o "-" il livello di potenza aumenta / diminuisce in continuo. Con un aumento rapido, la potenza si interrompe al livello 9 e per potenza superiore è necessario premere ulteriormente il tasto "+". Non si attiva alcun bip con aumento / diminuzione rapidi.

2. Una volta raggiunto il livello di potenza P, premendo nuovamente "+" il livello di potenza non cambia a 0. Una volta arrivato al livello di potenza 0, premendo nuovamente "-" il livello di potenza non passa a P.

3. Con una zona accesa a livello di potenza 0, se la zona è calda, lo 0 lampeggerà alternativamente. Dopo 10 secondi, lo 0 scompare e sul display viene visualizzata la lettera "H" in continuo.

Opzione Sicurezza Bambini



Questa azione avviene quando i pulsanti "+" e "-" sono premuti in contemporanea.

Quindi, ogni volta che viene premuto un pulsante, il display visualizza "L" per due secondi. Il riscaldamento rimane nelle stesse condizioni.

Per disattivare la sicurezza bambini, seguire lo stesso processo sopra indicato. Quindi viene emesso un breve bip e il display visualizza "n". Il piano di cottura si sblocca.

Nota: Una sicurezza bambini automatica si attiva per 15 minuti dopo lo spegnimento completo del piano di cottura. Questa funzione si attiva automaticamente ma è necessario programmarla in precedenza. Fare riferimento al punto Impostazioni Utente.

Zone a doppio / triplo riscaldamento

Per accendere l'anello di estensione doppio, la zona associata deve essere già accesa e l'indicazione di livello di potenza deve essere superiore a 0.

8.1- Zona a doppio riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende l'anello di estensione. Il LED sul pulsante di estensione si accende se l'anello di estensione è acceso.

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne l'anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

8.2- Zona a triplo riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il primo anello di estensione. 1 LED sul pulsante di estensione si accende quando il primo anello di estensione è acceso (il LED a sinistra nel caso di triplo riscaldamento, quello centrale e l'unico LED nel caso di zona doppia)

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il secondo anello di estensione. 2 LED sull'anello di estensione si accendono se il primo e il secondo anello di estensione sono accesi. La terza breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne il primo e il secondo anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

Funzione bridge

La funzione bridge può essere abilitata unicamente quando entrambe le zone di riscaldamento sono spente. Una zona di riscaldamento del bridge è stata selezionata; per attivare la funzione bridge sfiorare il pulsante bridge.

Si avverte un bip e il LED della zona si accende se la zona è abilitata.

Entrambe le zone di riscaldamento della funzione bridge sono selezionate contemporaneamente.

Quando le zone di riscaldamento sono selezionate, se il livello di potenza non è quello desiderato, utilizzare i pulsanti "+" e "-".

Entrambi i display della zona di cottura con funzione bridge mostrano lo stesso livello di potenza. La funzione finisce:

- Se in modalità impostazione viene sfiorato il pulsante bridge
- Se l'utente seleziona il livello di potenza "0"

Sicurezza contro le fuoriuscite

Qualcosa (un oggetto o un liquido) sta mantenendo premuto un qualsiasi pulsante per più di 5 secondi. 2 bip veloci + 1 bip lungo ogni 30 secondi mentre viene premuto il pulsante. Il piano di cottura si spegne.  Questo simbolo continua a lampeggiare per tutto il tempo in cui questa situazione persiste.

Timer

La funzione timer può essere attivata tramite il relativo pulsante o sfiorando allo stesso tempo i pulsanti "+" e "-".

In entrambi i casi, la zona di riscaldamento deve essere selezionata ed il relativo livello di potenza deve essere superiore a 0.

Selezionare la zona da temporizzare. Il livello di potenza della zona è superiore a 0.  viene visualizzato fisso nella zona da temporizzare. "00" nelle cifre riservate al timer.

1) Con i pulsanti "+" o "-" è possibile selezionare il tempo del timer. Ogni volta che il tempo varia non si avverte alcun bip.

2) Premendo contemporaneamente i pulsanti timer il timer si azzerà (visualizzazione 00).

3) Se i pulsanti timer "+" o "-" sono mantenuti premuti durante un tempo da determinare, si ha un'impostazione rapida.

4) Durante l'impostazione del tempo del timer, è possibile passare da "00" a "99" con il pulsante "-" e da "99" a "00" con il pulsante "+".

5) Il tempo massimo corrisponde a 99 minuti.

6) Quando il tempo è trascorso e il piano di cottura emette dei bip, premere un qualsiasi pulsante per terminare la sequenza di inserimento e l'allarme.

7) È possibile regolare il tempo del timer quando il timer era già in funzione.

8) La potenza delle zone temporizzate può essere modificata senza conseguenza sulla programmazione del timer.

9) L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi (per alcune varianti visibile solo accedendo alla programmazione del timer durante il conto alla rovescia dell'ultimo minuto)

10) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando non ci sono zone temporizzate, non accade nulla.

11) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando molte sono soggette a temporizzazione, il tempo visualizzato nella cifra del tempo varia in modo rotatorio, indicando il tempo il cui display di potenza ha la virgola decimale accesa.

12) Nella zona soggetta a temporizzazione viene visualizzato in alternanza potenza (5 s) e (0,5 s).

Il tempo rimanente è visualizzato nelle cifre riservate al timer. Se molte zone sono temporizzate, il tempo più basso rimanente e la virgola decimale è visualizzata nella zona corrispondente.

Indicatore del calore residuo

(in zone di riscaldamento radianti -> calcolato)

Gli stessi indicatori possono essere utilizzati anche per l'indicazione del "calore residuo". È necessario stabilire una tabella oraria a tale proposito: Tempo di calore rimanente = F (livello di potenza, tempo di lavoro).

Quando la temperatura sulla superficie in vetroresina del piano di cottura è superiore a 65°C (valore teorico), questa condizione viene visualizzata sul relativo display, tramite la lettera "H".

Per ottenere una temperatura superiore a 65°C una zona di riscaldamento deve essere in funzione per un certo periodo di tempo, che dipende dal livello di potenza. Una volta trascorso questo tempo, la segnalazione di calore residuo viene visualizzata quando la zona di riscaldamento viene spenta.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non è variato per un tempo preimpostato, la corrispondente zona di riscaldamento si spegne in automatico.

Il tempo massimo durante il quale una zona di riscaldamento può restare accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

Livello di potenza	Tempo massimo di attivazione (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: se si verifica una situazione di surriscaldamento durante il funzionamento dei massimi livelli di potenza, il comando del piano di cottura regola automaticamente il livello di potenza per proteggere il piano di cottura dai surriscaldamenti.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi attività di manutenzione sul piano di cottura, lasciarlo raffreddare.

• *Utilizzare unicamente prodotti (paste detergenti e raschietti) progettati specificatamente per superfici in vetroceramica. Sono reperibili normalmente in commercio.*

• *Evitare sgocciolamenti, in quanto qualsiasi sostanza che cade sulla superficie del piano di cottura brucia rapidamente e ne rende più difficile la pulizia.*

• *Si consiglia di tenere lontano dal piano di cottura tutte le sostanze che possono sciogliersi, quali oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.*

MANUTENZIONE:

- Versare alcune gocce del detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.

- Sfregare le eventuali macchie più persistenti con un panno morbido o carta da cucina leggermente inumidita.

- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

Se ci sono ancora macchie persistenti:

- Versare altre gocce di detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.

- Raschiare utilizzando un raschietto, mantenendolo ad un angolo di 30° rispetto al piano di cottura, fino a quando la macchia non scompare.

- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

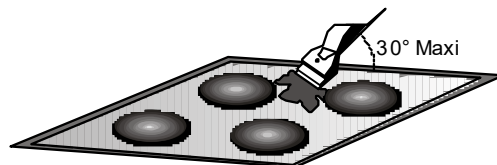
- Ripetere l'operazione se necessario.

ALCUNI SUGGERIMENTI:

Una pulizia frequente lascia uno strato protettivo che è fondamentale per evitare graffi e usura. Prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura accertarsi che la superficie sia pulita. Per togliere segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto di vino bianco o di succo di limone. Quindi asciugare con carta assorbente e alcune gocce di detergente specifico.

La superficie in vetroceramica resiste ai graffi causati da recipienti di cottura a fondo piatto, tuttavia si consiglia sempre di sollevarli quando si spostano da una zona all'altra.

N.B.:



Non utilizzare mai una spugna troppo bagnata.

Non utilizzare mai un coltello o un cacciavite.

Un raschietto con lametta non danneggia la superficie, a patto che venga mantenuto ad un angolo di 30°.

Non lasciare mai un raschietto con lametta alla portata dei bambini.

Non utilizzare mai prodotti abrasivi o detergenti in polvere.

Cornice metallica: per pulire in modo sicuro la cornice metallica, lavare con acqua e sapone, risciacquare e quindi asciugare con un panno morbido.

Qualsiasi variazione di colore della superficie in vetroceramica non influenza il relativo funzionamento o la stabilità della superficie. Tali scolorimenti sono principalmente dovuti a residui di alimenti combusti o dall'utilizzo di recipienti di cottura in materiali quali alluminio o rame; questi tipi di macchie sono difficili da eliminare.

7. RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

Le zone di cottura non cuociono a fuoco lento oppure friggono solo a bassa temperatura

Utilizzare solo recipienti di cottura a fondo piatto. Se tra il recipiente di cottura ed il piano di cottura si intravede dello spazio, la zona non sta trasmettendo correttamente il calore.

Il fondo del recipiente di cottura deve coprire completamente il diametro della zona selezionata.

La cottura è troppo lenta

Si stanno utilizzando recipienti di cottura inadatti. Utilizzare solo recipienti a fondo piatto, pesanti ed aventi un diametro che corrisponda almeno alla zona di cottura.

Piccoli graffi o abrasioni sulla superficie in vetroceramica del piano di cottura

Pulizia non corretta o utilizzo di recipienti di cottura a fondo ruvido; particelle simili a granelli di sabbia o sale tra il piano di cottura e il fondo del recipiente. Fare riferimento alla sezione "PULIZIA"; accertarsi che i recipienti siano puliti prima de l'uso e utilizzare solo recipienti di cottura a fondo liscio. I graffi si possono ridurre solo se la pulizia

Graffi metallici

Non fare scivolare i recipienti di cottura sul piano di cottura. Fare riferimento ai suggerimenti per la pulizia.

Si utilizzano i materiali appositi, ma le macchie sono ancora presenti. Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".

Macchie scure

Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".

Superfici chiare sul piano di cottura

Segni lasciati da recipienti in alluminio o rame, ma anche depositi di minerali, acqua o alimenti; possono essere ripuliti utilizzando la pasta detergente.

Formazione di caramello o plastica fusa sul piano di cottura.

Fare riferimento alla sezione "PULIZIA".

Il piano di cottura non funziona o alcune zone non funzionano

Le deviazioni non sono posizionate correttamente sulla morsettiere.

Verificare se il collegamento è corretto e se il pannello di comando è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.

Il piano di cottura non si blocca.

Il pannello comandi è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.

Frequenza delle operazioni di accensione/spegnimento delle zone di cottura

Il ciclo di accensione/spegnimento variano a seconda del livello di calore richiesto:

- livello basso: tempo di funzionamento breve,
- livello alto: tempo di funzionamento lungo.

Il piano di cottura non funziona.

Controllare le condizioni dei fusibili / interruttori automatici dell'abitazione. Verificare se si tratta di una mancata alimentazione.

Il piano di cottura si è spento.

L'interruttore principale (pulsante accensione/spegnimento) è stato sfiorato involontariamente o ci sono oggetti su un qualsiasi pulsante. Riaccendere l'elettrodomestico senza appoggiare nulla sui pulsanti. Inserire nuovamente le impostazioni.

Display con F e numeri

Se la lettera F e dei numeri compaiono sul display, l'elettrodomestico ha rilevato un'anomalia. La seguente tabella elenca i provvedimenti correttivi che si possono adottare per correggere il problema. viene effettuata correttamente.

8. MANUTENZIONE AGGIUNTIVA

Prima di rivolgersi ad un tecnico dell'Assistenza controllare quanto segue:

— che la spina sia inserita correttamente e dotata di fusibili;

Se non è possibile identificare il guasto spegnere l'elettrodomestico — non manometterlo — e chiamare il Centro di Assistenza Tecnica post-vendita. L'elettrodomestico è fornito con un certificato di garanzia che garantisce la riparazione gratuita presso il Centro di Assistenza.

9. GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

10. SCARICA L'APP HON

L'app hOn consente l'accesso a numerose ricette e contenuti extra.



Il codice QR e il numero di serie sono riportati sull'etichetta all'interno del sacchetto con i documenti per l'assistenza.

Display della zona di riscaldamento	Anomalia	Azione
F0	Errore software comando sfioramento.	Se si è verificato un errore, scollegare e ricollegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita. Se un errore si verifica improvvisamente durante il normale funzionamento, contattare l'assistenza post-vendita.
Fc	La zona comandi a sfioramento è troppo calda ed ha spento tutte le zone di riscaldamento.	Attendere che la temperatura scenda. Il piano di cottura si ripristina automaticamente quando la temperatura raggiunge un valore normale.
Ft	Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.	Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.
FE	Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.	Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.
Fb	Pulsante eccessivamente sensibile.	Verificare che il piano di cottura sia montato correttamente. Accertarsi che i pulsanti tocchino correttamente la superficie in vetroresina.
FU / FJ	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
FA	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
FC / Fd	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
Fr	Errore di sicurezza relè	Qualsiasi driver dei relè può presentare dei problemi. Togliere il piano di cottura dall'alimentazione, attendere un minuto e riaccendere. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Doporučujeme vám, abyste si uchovali pokyny pro instalaci a použití pro pozdější potřebu, a před instalací varné desky si poznamenejte její sériové číslo pro případ, že byste potřebovali pomoc poprodejšího servisu.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků. Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze ochrannou zábranu varné desky navrženou výrobcem varného spotřebiče nebo zábranu, kterou výrobce spotřebiče označí v návodu k použití za vhodnou, nebo zábranu zabudovanou do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných zábran může způsobit nehody.

UPOZORNĚNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch prasklý, nedotýkejte se skla a spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím. Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.

POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Důrazně doporučujeme, aby se děti nepřibližovaly k varným zónám v době, kdy jsou v provozu nebo jsou vypnuté, ale indikátor zbytkového tepla svítí, aby se zabránilo riziku vážných popálenin.

Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Je-li jimi varná deska vybavena, nedívejte se po delší dobu na prvky varné desky s halogenovými žárovkami

Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě

neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.

Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač.

Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.

Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servis nebo podobně kvalifikované osoby, aby nedošlo ke vzniku nebezpečných situací. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být na straně svorkovnice delší než 10 mm. Vnitřní část vodičů by měla odpovídat výkonu absorbovanému varnou deskou (uvedeno na štítku). Typ napájecího kabelu musí být HO5V2V2-F.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky. Mohly by se zahřát na velmi vysokou teplotu.

Na zóny ohřevu se nesmějí umisťovat hliníkové fólie ani plastové nádoby.

Po každém použití je nutné varnou desku vyčistit, aby se zabránilo hromadění nečistot a mastnoty. Pokud se tyto nečistoty a mastnota na varné desce ponechají, jsou při jejím používání znovu zahřívány a spalovány za vzniku kouře a nepříjemných zápachů, nemluvě o riziku šíření požáru.

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte páru ani vysokotlaký postřik.

Nedotýkejte se tepelných zón během provozu a po nějakou dobu po použití

Jídlo nepřipravujte nikdy přímo na sklokeramické varné desce.

Vždy používejte odpovídající nádoby.

Nádoby vždy umísťte do středu jednotky, na které vaříte. Nic nepokládejte na ovládací panel.

Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu.

Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko. Nad varnou deskou neukládejte těžké předměty. Pokud by na desky spadly, mohly by způsobit její poškození.

Na varnou desku neodkládejte žádné předměty. Nádoby po varné desce neposunujte.

K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování

The diagram shows a product label with the following text:

Made in FRANCE ~ 232 ~
 Mod: PE 0201 RB ~ 232 ~ 240 V ~
 P. Max (Cnvt) ~ 2350 W ~ I. Max = 30 A

Below this text is a table with three columns:

	Code: 33054774	4306 0511
Mod: TE G201 RB	Code: 33054774 ~ 0306 0511	Code: 33054774 ~ 0306 0511
Mod: 33054774 ~ C306 0511	Code: 33054774 ~ 0306 0511	Code: 33054774 ~ 0306 0511
232 ~ 240 V ~		

A magnifying glass is positioned over the 'Code produit' and 'Numéro de série' fields on the right, which are labeled:

Code produit :
 Numéro de série :

V mnoha zemích lze při zakoupení nového spotřebiče vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej odebrat bezplatně kus za kus, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejnou funkci jako dodaný spotřebič.

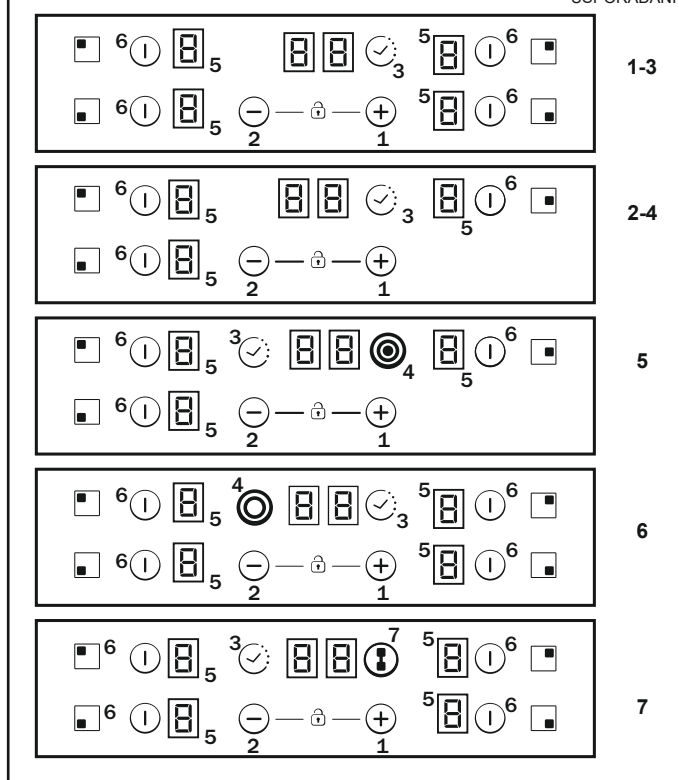
Při instalaci trouby pod varnou desku nelze oddělovač použít a minimální vzdálenost mezi spodní částí varné desky a troubou nesmí být kratší než 10 mm. Neinstalujte pod tuto varnou desku troubu bez chlazení. Troubu nainstalujte podle jejích vlastních požadavků na instalaci. (viz obrázek 5)

Varnou desku nepoužívejte, dokud nebude silikonová vrstva zcela suchá. (viz obrázek 11)

USPOŘÁDÁNÍ 1-3 USPOŘÁDÁNÍ 2-4 USPOŘÁDÁNÍ 5 USPOŘÁDÁNÍ 6 USPOŘÁDÁNÍ 7

	A	B	C	D
USPOŘÁDÁNÍ 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
USPOŘÁDÁNÍ 2-4	1800W	2500W	1200W	-
USPOŘÁDÁNÍ 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
USPOŘÁDÁNÍ 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
USPOŘÁDÁNÍ 7	1800W	1800W	1200W	1800W

USPOŘÁDÁNÍ



V závislosti na modelu

1. „+“
2. „-“
3. ČASOVAČ
4. Kontrolka přídavné varné zóny
5. Kontrolka programování varné zóny
6. Výběr zóny
7. Místek

„Instalace musí odpovídat normám a směrnicím.“ Výrobce neodpovídá za žádné škody, které byly způsobeny nevhodným nebo nepřiměřeným použitím.

VAROVÁNÍ: Výrobce nezodpovídá za žádné nehody způsobené při používání spotřebiče, který není uzemněn nebo není uzemněn správně, ani za následky takových nehod.

Před každou elektrickou operací zkontrolujte napájecí napětí, které je uvedené na elektroměru, nastavení jističe, kontinuitu uzemnění zařízení a vhodnost pojistky.

Elektrické připojení k zařízení je nutné provést podle jmenovitého výkonu spotřebiče. To se provede přes vypínač s otvory. Pokud je spotřebič vybaven zásuvkou, musí být nainstalován tak, aby byla zásuvka přístupná.

Žlutý/zelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění napájecího zdroje a polů zařízení.

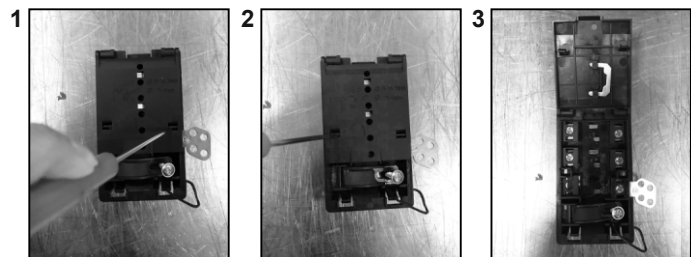
Jakékoli dotazy týkající se napájecího kabelu směřujte na poprodejní servis nebo kvalifikovaného technika. Pokud je varná deska napájena napájecím kabelem, může být připojen pouze k napájecímu napětí 220-240 V mezi fází a středem.

Varnou desku je však možné připojit k:
Tři fáze 220-240 V3
Tři fáze 380-415 V2N

Chcete-li přejít k novému připojení, postupujte podle následujících pokynů:

Před připojením se ujistěte, že je zařízení chráněno vhodnou pojistkou a že je opatřeno vodiči dostatečně velkého průřezu pro normální napájení spotřebiče. Otočte varnou desku skleněnou stranou proti pracovní ploše a dbejte na ochranu skla.

Otevřete kryt v následujícím pořadí:



- odšroubujte kabelovou svorku „1“;
- najděte dva jazýčky umístěné po stranách;
- položte čepel plochého šroubováku před každý jazýček „2“ a „3“, zatlačte a stiskněte;
- odejměte kryt.

Uvolnění napájecího kabelu:

- Vyjměte šrouby, které drží svorkovnici, která obsahuje zkratovací tyče a vodiče napájecího kabelu;
- Vytáhněte napájecí kabel.

Operace nezbytné k vytvoření nového připojení:

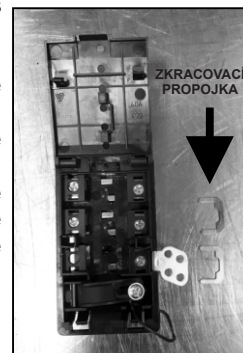
- Zvolte napájecí kabel v souladu s doporučeními uvedenými v tabulce.
- Napájecí kabel přetáhněte do svorky.

- Sloupněte konec každého vodiče napájecího kabelu na délce 10 mm, přičemž přihlédněte k požadované délce kabelu pro připojení ke svorkovnici.
- V závislosti na zařízení upevněte pomocí zkratovacích tyčí, které byste měli mít z prvního kroku, vodič podle obrázku.
- Upevněte kryt.
- Zašroubujte kabelovou svorku.

Poznámka: Ujistěte se, že jsou šrouby svorkovnice těsně utažené.

Operace nezbytné k vytvoření nového připojení:

- Zvolte napájecí kabel v souladu s doporučeními uvedenými v tabulce.
- Napájecí kabel přetáhněte do svorky.
- Sloupněte konec každého vodiče napájecího kabelu na délce 10 mm, přičemž přihlédněte k požadované délce kabelu pro připojení ke svorkovnici.
- V závislosti na zařízení upevněte pomocí zkratovacích tyčí, které byste měli mít z prvního kroku, vodič podle obrázku.
- Upevněte kryt.
- Zašroubujte kabelovou svorku.



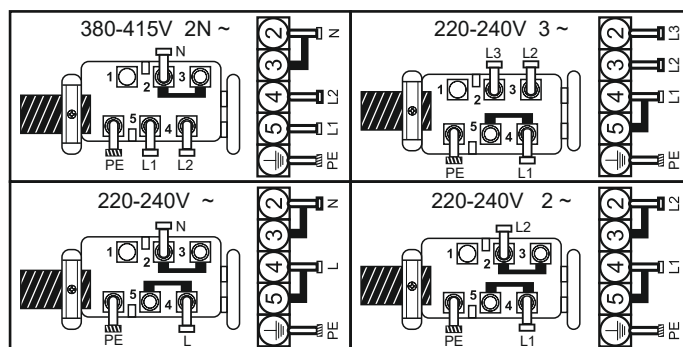
UPOZORNĚNÍ:

Bude-li nutné vyměnit napájecí kabel, zapojte dráty podle následujících barev/ kódů:

MODRÁ	Střední	(N)
HNĚDÁ	Fázový	(L)
ŽLUTO-ZELENÝ	Zemnicí	(⊕)

Připojení ke svorkám na svorkovnici

	USPOŘÁDÁNÍ "1-6"	USPOŘÁDÁNÍ "7"
JEDNA FÁZE nebo DVĚ FÁZE 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TŘI FÁZE 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TŘI FÁZE 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fáze N = Střed PE = Zemnění

4. DOPORUČENÍ OHLEDNĚ NÁDOBÍ PRO VARNOU DESKU

Použití kvalitního nádobí je rozhodující pro získání nejlepšího výkonu z varné desky



- **Vždy používejte kvalitní nádobí s dokonale plochým a silným dnem:** používání tohoto typu nádobí zabrání vytváření horkých míst, které způsobují přilnutí potravin. Silné kovové hrnce a pánve zajistí rovnoměrné rozložení tepla.
- **Zajistěte, aby dno hrnce nebo pánve bylo suché:** pokud plníte nádobu tekutinou nebo používáte tekutinu, která byla uložena v ledničce, tak se před umístěním nádoby na varnou desku ujistěte, že dno nádoby je zcela suché. To pomůže zamezit znečištění varné desky.
- **Používejte nádoby, jehož průměr je dostatečně široký na to, aby zcela zakrylo povrchovou jednotku:** velikost pánve by neměla být menší než plocha ohřevu. Pokud je o něco širší, je to zárukou využití energie s maximální účinností.

VOLBA NÁDOBÍ - Následující informace vám pomohou vybrat nádobí, které zajistí dobrý výkon.

Nerezová ocel: výrazně doporučeno. Obzvláště dobré se sendvičovým dnem. Sendvičové dno spojuje výhody nerezové oceli (vzhled, odolnost a stabilita) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, rovnoměrné rozložení tepla).

Hliník: doporučuje se vyšší hmotnost. Dobrá vodivost. Hliníkové zbytky někdy vypadají jako škrábance na varné desce, ale lze je odstranit okamžitým vyčištěním.

Vzhledem k nízkému bodu tavení by se neměl používat tenký hliník.

Litina: použitelná, ale nedoporučuje se. Nízký výkon. Může povrch poškrábat.

Měděné dno / kamenina: doporučuje se vyšší hmotnost. Dobrý výkon, ale měď může zanechat zbytky, které mohou vypadat jako škrábance. Tyto zbytky lze odstranit, pokud varnou desku okamžitě vyčistíte. Nenechávejte však tyto hrnce vařit nasucho. Přehřátý kov se může ke skleněným varným deskám přilepit. Přehřátý měděný hrnec zanechá zbytky, které varnou desku trvale poskrvní.

Porcelán / smalt: Dobrý výkon pouze s tenkým, hladkým a plochým dnem.

Sklo-keramika: nedoporučuje se. Nízký výkon. Může povrch poškrábat.

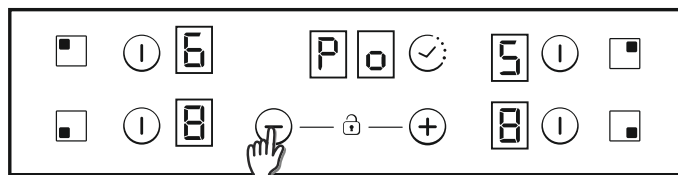
5. POUŽITÍ

Jak zvolit stupeň řízení výkonu

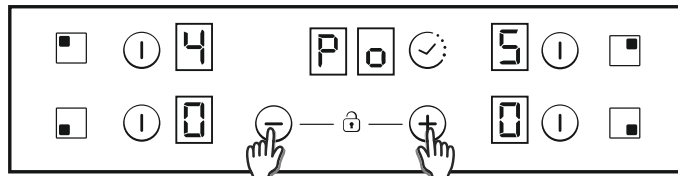
Prostřednictvím funkce "Řízení výkonu" může uživatel nastavit maximální výkon, kterého může varná deska dosáhnout. Funkce řízení výkonu je k dispozici pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné desky. Toto nastavení lze dokonce opakovat tak, že se vypne a zapne přívod napájení.

Při nastavení požadovaného maximálního výkonu varná deska automaticky upravuje rozvod do různých varných zón tak, aby tento limit nikdy nebyl překročen; další výhodou je schopnost současně řídit všechny zóny, aniž by docházelo k problémům s přetížením. Zákazník může nastavit maximální výkon varné desky 7,2 kW, lze nastavit hodnotu maximálního výkonu mezi 2,5 kW a 7,2 kW). Po zakoupení je varná deska nastavena na maximální výkon. Po připojení spotřebiče k elektrickému napájení můžete do 30 sekund nastavit stupeň výkonu podle níže uvedených bodů:

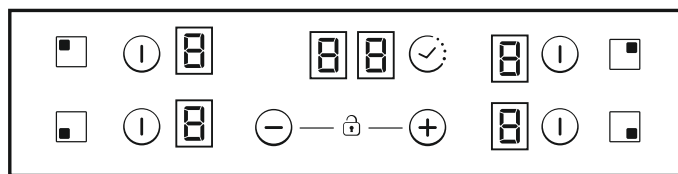
- 1 - Zapněte varnou desku.
- 2 - Počkejte, než se dokončí inicializace dotykového ovládání.
- 3 - Než uplyne 30 sekund, na 5 sekund stiskněte tlačítko "⊖".
- 4 - Potom se na displeji zobrazí hlášení.



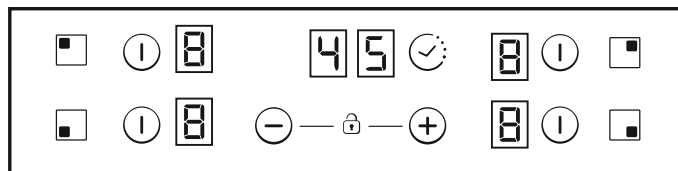
5 - Pomocí tlačítek „Plus“ a „Minus“ lze upravovat hodnotu řízení výkonu. V tomto příkladu se jedná o hodnotu mezi 6500 a 2500 W. Až vyberete požadovanou hodnotu, na 5 sekund současně stiskněte tlačítka „Plus“ a „Minus“.



6 - Po dokončení tohoto postupu se ozve dlouhé pípnutí a provede se reset. Znovu se aktivuje spouštěcí postup.

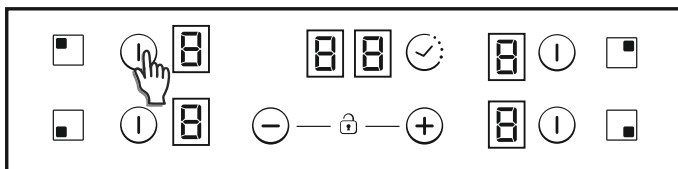


7 - Po spuštění se na bude na displeji časovače zobrazovat řízení výkonu v režimu ECO.



Potom dotykové ovládání nedovolí žádnou kombinaci, která by překročila tento limit Eco.

Zapnutí/vypnutí zóny ohřevu



Pro zapnutí plotýnky podržte stisknutou zónu kterékoli plotýnky po dobu 400 ms. Zazní dlouhé pípnutí a na místě číslice cílové zóny se objeví hodnota „0“. Tato číslice označuje úroveň výkonu.

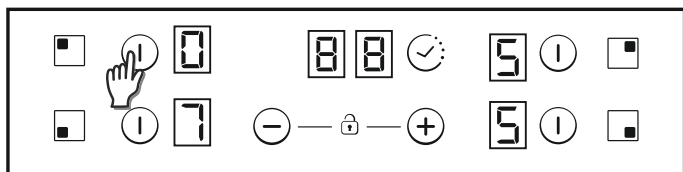
- 1) Je-li nějaký stupeň vaření v poloze 0, displej se po 10 sekundách automaticky vypne a zazní tón vypnutí zóny.
- 2) Pokud na displeji, který je zapnutý, avšak v poloze 0, svítí indikátor zbytkového tepla, bude blikat „0“.
- 3) Je-li aktivní funkce zámku, nelze zónu zapnout.

Pro vypnutí plotýnky podržte stisknutou zónu kterékoli plotýnky po dobu 1,2 s. Zazní tři krátká pípnutí a na místě číslice cílové zóny se neobjeví nic nebo se objeví hodnota „H“, pokud je na plotýnce zbytkové teplo. Zóna bude vypnutá.

- 1) Je-li nějaký stupeň vaření v poloze 0, displej se po 10 sekundách automaticky vypne a zazní tón vypnutí zóny.
- 2) Pokud na displeji, který je vypnutý, svítí indikátor zbytkového tepla, zobrazí se „H“.
- 3) Zónu lze vypnout, i pokud je aktivní funkce zámku.
- 4) Je-li aktivní pouze jedna plotýnka a tu vypnete, zazní čtyři krátká pípnutí, která značí, že je celá varná deska vypnutá.

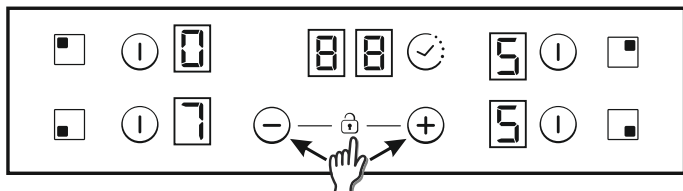
Výběr zóny

Když je zóna zapnutá, vytvoří se nižší intenzita osvětlení nezvolených zón, které jsou zapnuté.



Je-li zapnutá pouze jedna zóna, je již zvolena automaticky, aniž by bylo nutné krátce stisknout (150 ms) tlačítko výběru.

Zvýšení / snížení úrovně výkonu



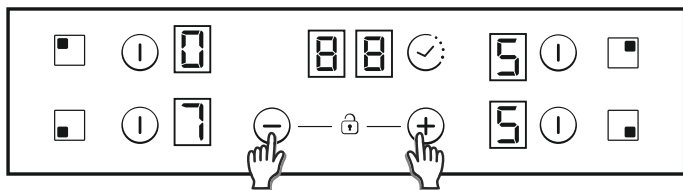
Krátkým stisknutím tlačítek „+“ a „-“ zvýšíte nebo snížíte výkon prostřednictvím číslice zvolených zón: 0-1-2-3...9-P

1. V případě dlouhého stisknutí tlačítek + nebo - se výkon zvyšuje nebo snižuje rychle. V případě rychlého zvyšování se výkon zastaví na 9 a vyšší výkon vyžaduje další krátké stisknutí tlačítka +. Během rychlého zvyšování nebo snižování výkonu nezazní žádný zvukový signál.

2. Jakmile dosáhnete úrovně výkonu P, opětovné stisknutí tlačítka + nezmění úroveň výkonu na 0. Jakmile dosáhnete úrovně výkonu 0, opětovné stisknutí tlačítka - nezmění úroveň výkonu na P.

3. Pokud je zóna vypnutá s úrovní výkonu 0, pak v případě, že je horká, bude blikat 0. Po 10 vteřinách 0 zmizí a na displeji se již bez blikání objeví písmeno „H“.

Možnost dětské pojistky



Tento krok provedete současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

Poté, kdykoli se dotknete tlačítka, na displeji se zobrazí „L“ po dobu 2 sekund. Ohřev zůstane beze změny.

Přejete-li si dětskou pojistku deaktivovat, opakujte výše popsany postup. Poté zazní krátké pípnutí a na displeji se zobrazí písmeno „n“. Varná deska zůstane odemknutá.

Poznámka: Automatická dětská pojistka se zapne 15 minut po celkovém vypnutí varné desky. Tato funkce se spustí automaticky, ale je nezbytné ji nejprve naprogramovat. Viz bod Uživatelské nastavení.

Dvojitě / trojitě zóny

Přejete-li si zapnout dvojitou rozšiřovací plotýnku, musí již být přidružená hlavní zóna zapnutá a uvedená úroveň výkonu musí být vyšší než 0.

8.1- Zapnutí dvojitě zóny

První krátké stisknutí tlačítka rozšíření zapne rozšiřovací plotýnku. Pokud je rozšiřovací plotýnka zapnutá, rozsvítí se kontrolka nad tlačítkem rozšíření.

Druhé krátké stisknutí tlačítka rozšíření vypne rozšiřovací plotýnku.

☉ Krátké pípnutí při každém stisknutí tlačítka rozšíření.

8.2- Zapnutí trojitě zóny

První krátké stisknutí tlačítka rozšíření zapne první rozšiřovací plotýnku. Pokud je zapnutá první rozšiřovací plotýnka, rozsvítí se jedna kontrolka nad tlačítkem rozšíření (levá kontrolka v případě trojitě zóny, prostřední a jediná kontrolka v případě dvojitě zóny).

Druhé krátké stisknutí tlačítka rozšíření zapne druhou rozšiřovací plotýnku. Pokud je zapnutá první i druhá rozšiřovací plotýnka, rozsvítí se dvě kontrolky nad tlačítkem rozšíření.

Třetí krátké stisknutí tlačítka rozšíření vypne první i druhou rozšiřovací plotýnku. ☉

Krátké pípnutí při každém stisknutí tlačítka rozšíření.

Funkce můstku

Můstek lze aktivovat pouze v případě, že jsou obě plotýnky vypnuté. Po zvolení jedné plotýnky z můstku aktivujte funkci můstku dotykem tlačítka můstku. ☉

Bude-li zóna aktivována, zazní pípnutí a zapne se kontrolka zóny.

Obě plotýnky můstku budou zvoleny současně.

Po zvolení plotýnek lze úroveň výkonu upravit dle potřeby pomocí tlačítek + a -.

Oba displeje propojených plotýnek budou ukazovat stejnou úroveň výkonu. Ukončení funkce:

- Dotknete-li se tlačítka můstku v režimu nastavení

- Zvolí-li uživatel úroveň výkonu „0“

Zabezpečení proti přetečení

Něco (předmět nebo tekutina) tlačí na jakékoli tlačítko po dobu delší než 5s. 2 krátká pípnutí + 1 dlouhé pípnutí každých 30 s při současném stisknutí tlačítka. Varná deska se vypne. ☉ Po dobu tohoto problému bude tento symbol neustále blikat.

Časovač

Funkci časovače lze aktivovat jeho vlastním tlačítkem nebo současným dotykem tlačítek „+“ a „-“.

V obou případech je nutné zvolit plotýnku a její úroveň výkonu musí být vyšší než 0.

Dvě různé možnosti:

Zvolte zónu, u níž si přejete nastavit časovač. Úroveň výkonu zónu musí být vyšší než 0. V časované zóně se objeví statické ☉. A na místě číslic vyhrazených pro časovač se objeví „00“.

1) Čas časovače lze nastavit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Při změně času nezazní zvukový signál.

2) Současným stisknutím tlačítka časovače se časovač zruší (přejde na 00).

3) Pokud tlačítka časovače „+“ nebo „-“ zůstanou stisknuta po určitou dobu, dojde k rychlému nastavení.

4) Při nastavování časovače lze přejít z „00“ na „99“ pomocí tlačítka „-“ a „99“ na „00“ pomocí tlačítka „+“.

5) Maximální doba je 99 minut.

6) Když čas vyprší a varná deska bude pípat, stiskněte jakékoli tlačítko, alarm a odpočítávání se vypnou.

7) Čas časovače lze změnit i během odpočítávání.

8) Výkon časované zóny lze změnit bez vlivu na programování časovače.

9) Poslední minuta se odpočítává po sekundách (u některých možnostech je to viditelné pouze v případě, že zadáme programování časovače během poslední minuty odpočtu).

10) Stisknutí tlačítka časovače bez zvolení konkrétní zóny, pokud není časovaná žádná zóna, nebude mít žádný účinek.

11) Stisknutí tlačítka časovače bez zvolení konkrétní zóny, pokud je odpočítáváno několik zón, způsobí, že se pomocí číslic zobrazí časy jeden po druhém s tím, že se zobrazuje čas plotýnky, na jejímž displeji je tečka.

12) Případně se v časované zóně zobrazí výkon (5s) a (0,5s).

Zbývající čas se zobrazí na místě číslic vyhrazených pro časovač. Je-li časováno několik zón, zobrazí se nejkratší zbývající čas a v příslušné zóně se zobrazí tečka.

Kontrolka zbytkového tepla (u sálavých ohřivačů -> vypočteno)

Stejně kontrolky lze také použít pro oznamování „zbytkového tepla“. Pro tento účel je nutné definovat harmonogram: Doba zbytkového tepla = f(úroveň výkonu, doba spuštění).

Když je teplota na skleněném povrchu varné desky vyšší než 65 °C (teoretická hodnota), bude to zobrazeno na příslušném displeji pomocí hodnoty „H“.

Aby se vygenerovala teplota vyšší než 65 °C, musí být topný článek v provozu po určitou dobu, přičemž tato doba závisí na úrovni výkonu. Jakmile tato doba uplyne, po vypnutí topného článku se zobrazí upozornění na zbytkové teplo.

Funkce automatického bezpečnostního vypnutí

Pokud po předem nastavenou dobu nedojde ke změně úrovně výkonu, příslušná plotýnka se automaticky vypne. Maximální doba, po kterou může plotýnka zůstat zapnutá, závisí na zvolené úrovni vaření.

Stupeň výkonu	Max. doba spuštění (hodiny)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

POZNÁMKA: Pokud dojde při provozu s nejvyššími úrovněmi výkonu k přehřátí, ovládání varné desky automaticky změní úroveň výkonu, aby tak chránilo varnou desku před přehřátím.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby na varné desce ji nechte nejprve vychladnout.

Používejte pouze výrobky (krémy a škrabky), které jsou speciálně určené pro sklokeramické povrchy. Jsou k dostání v příslušných obchodech.

Vyhnete se rozliti, protože vše, co spadne na plochu varné desky, se rychle spálí a čištění pak bude obtížnější.

Doporučuje se udržovat v dostatečné vzdálenosti od varné desky všechny látky, které se mohou roztavit, jako jsou například plastové předměty, cukr nebo výrobky na bázi cukru.

ÚDRŽBA:

- Umístěte na povrch varné desky několik kapek speciálního čistícího prostředku.
- Nečistoty odstraňujte pomocí měkkého hadříku nebo mírně navlhčeného kuchyňského papíru.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.

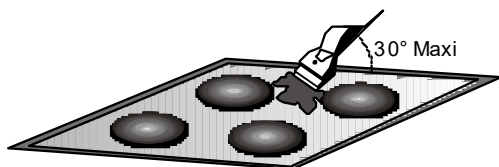
V případě, že se stále vyskytují odolné skvrny:

- Umístěte na povrch několik kapek speciální čistící kapaliny.
- Oškrábejte je škrabkou, kterou držíte k varné desce pod úhlem 30° dokud skvrny nezmizí.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.
- V případě potřeby postup opakujte.

NĚKOLIK POZNÁMEK:

Časté čištění zanechává ochrannou vrstvu, která je nezbytná k ochraně před poškrábáním a opotřebením. Před opětovným použitím varné desky se ujistěte, že je povrch čistý. Chcete-li odstranit skvrny způsobené vodou, použijte několik kapek bílého octa nebo citronové šťávy. Pak utřete absorpčním papírem a několika kapkami speciální čistící kapaliny. Sklokeramický povrch je odolný vůči poškrábání od nádob s plochým dnem, nicméně je vždy vhodné je při přesunu z jedné zóny do druhé zvednout.

POZN.:



Nepoužívejte příliš mokrou houbu.

Nikdy nepoužívejte nůž ani šroubovák.

Škrabka s žiletkou nepoškodí povrch, pokud se používá pod úhlem 30°.

Nikdy nenechávejte škrabku s žiletkou v dosahu dětí.

Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky ani prací prášky.

Kovové okraje: kovové okraje bezpečně vyčistíte, pokud je umyjete mýdlem a vodou, opláchnete a poté osušíte měkkým hadříkem.

Případná změna barvy sklokeramického povrchu nemá vliv na jeho provoz ani na stabilitu povrchu. Takové zbarvení je většinou výsledkem zbytků spálených potravin nebo používání nádob z materiálů, jako je hliník nebo měď. Tyto skvrny se těžko odstraňují.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Varné zóny mají slabý výkon

Používejte pouze pánve s plochým dnem. Je-li mezi pánví a deskou vidět světlo, zóna nepřenáší správně teplo.

Dno pánve by mělo zcela pokrýt průměr zvolené zóny.

Vaření je příliš pomalé

Používáte nevhodné nádoby. Používejte pouze nádoby s plochým dnem, které je těžké a má průměr přinejmenším stejný jako varná zóna.

Malé škrábance nebo oděrky na povrchu skla varné desky

Špatně ji čistíte nebo používáte pánve s hrubou spodní částí. Mezi varnou desku a spodní část pánve se dostaly částice jako písek nebo sůl. Viz kapitola „ČIŠTĚNÍ“. Před použitím se ujistěte, že spodní část pánve je čistá, a používejte pouze pánve s hladkým dnem. Škrábance lze správným čištěním omezit.

Stopy po kovu

Neposunujte hliníkové nádoby po varné desce. Viz doporučení pro čištění.

Používáte správné materiály, ale skvrny přetrvávají. Používejte žiletku a postupujte podle kapitoly „ČIŠTĚNÍ“.

Tmavé skvrny

Používejte žiletku a postupujte podle kapitoly „ČIŠTĚNÍ“.

Světlé plošky na varné desce

Stopy po hliníkovém nebo měděném nádobí, ale také zbytky minerálů, vody nebo potravin. Lze je odstranit pomocí krémového čistícího prostředku.

Karamelizace nebo roztavený plast na varné desce.

Viz kapitola „ČIŠTĚNÍ“.

Varná deska nefunguje nebo některé zóny nefungují

Zkracovací propojky nejsou správně umístěny na svorkovnici.

Ujistěte se, že je správně zapojení. Ovládací panel je uzamčen. Odemkněte varnou desku.

Varná deska nelze vypnout.

Ovládací panel je uzamčen. Odemkněte varnou desku.

Frekvence zapínání/vypínání varných zón

Cykly zapínání a vypínání závisí na požadované úrovni tepla:

- nízká úroveň: krátká doba provozu,
- vysoká úroveň: dlouhá doba provozu.

Varná deska nefunguje.

Zkontrolujte stav pojistek/jističů. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.

Varná deska se sama vypne.

Došlo k náhodnému doteku hlavního spínače (tlačítko zapnutí/vypnutí) nebo je na nějakém tlačítku nějaký předmět. Znovu spotřebič zapněte bez předmětu na tlačítkách. Znovu zadejte své nastavení.

F a čísla na displeji

Pokud se na displeji objeví F a čísla, spotřebič zjistil závadu. V následující tabulce jsou uvedeny kroky k odstranění problému.

8. NÁSLEDNÁ PÉČE

Dříve, než zavoláte servisního technika, zkontrolujte následující:

— zda je zástrčka správně vložena a opatřena pojistkou.

Pokud nelze zjistit vadu, vypněte zařízení — neupravujte ho —

zavolejte servisní středisko následné péče. Zařízení je dodáváno s garančním certifikátem, který zajišťuje, že bude bezplatně opraveno v servisním středisku.

9. STÁHNĚTE SI APLIKACI HON

Aplikace hOn vám poskytne přístup k několika receptům a dalšímu obsahu.



Kód QR a sériové číslo najdete na štítku uvnitř servisního sáčku.

Displej plotýnky	Porucha	Krok
F0	Chyba softwaru dotykového ovládání.	Pokud došlo k chybě, varnou desku odpojte a znovu připojte k napájení. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis. Pokud se chyba náhle objeví během běžného provozu, zavolejte poprodejní servis.
Fc	Zóna dotykového ovládání je příliš horká a vypnula všechny plotýnky.	Počkejte, až teplota poklesne. Až teplota dosáhne normální hodnoty, varná deska se automaticky vrátí do původního stavu.
Ft	Může být poškozeno čidlo teploty dotykového ovládání.	Počkejte, až teplota poklesne. Pokud upozornění přetrvává, když teplota dosáhne teploty okolního prostředí, zavolejte poprodejní servis.
FE	Může být poškozeno čidlo teploty dotykového ovládání.	Počkejte, až teplota poklesne. Pokud upozornění přetrvává, když teplota dosáhne teploty okolního prostředí, zavolejte poprodejní servis.
Fb	Nadměrná citlivost na některém tlačítku.	Podívejte se, zda je varná deska správně nainstalovaná. Ujistěte se, že se tlačítka správně dotýkají skleněného povrchu.
FU / FJ	Chyba tlačítek	Tato chyba je automatickou kontrolou tlačítek. Zmizí, když se automatická kontrola navrátí na bezpečnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.
FA	Chyba tlačítek	Tato chyba je automatickou kontrolou softwaru. Zmizí, když se automatická kontrola navrátí na bezpečnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.
FC / Fd	Chyba tlačítek	Tato chyba je automatickou kontrolou softwaru. Zmizí, když se automatická kontrola navrátí na bezpečnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.
Fr	Chyba bezpečnosti relé	Problém může být u kteréhokoli reléového článku. Odpojte varnou desku od napájení, chvíli počkejte a znovu ji připojte. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendamos que mantenha as instruções de instalação e de utilização para posterior consulta e, antes de instalar a placa, anote o seu número de série, caso precise obter ajuda do serviço pós-venda.

AVISO: o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que tenham uma supervisão contínua.

AVISO: utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

AVISO: cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.

AVISO: perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies para cozinhar.

AVISO: se a superfície estiver rachada, não toque no vidro e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado. É fortemente recomendado manter as crianças afastadas das zonas de cozedura enquanto estiverem em funcionamento ou quando estiverem desligadas, desde que o indicador de calor residual esteja ligado, a fim de evitar riscos de queimaduras graves.

Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Caso existam, não olhe diretamente para os elementos da placa de lâmpada de halógeno. Conecte uma ficha ao cabo de alimentação que consiga suportar a tensão, a corrente e a carga indicadas na etiqueta e tendo um contacto de terra. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto de terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor

amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação. A ligação à fonte de alimentação pode igualmente ser feita colocando um disjuntor onipolar entre o aparelho e a fonte de alimentação que consiga suportar a carga máxima conectada e que esteja em linha com a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras da cablagem.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo. O condutor de terra (amarelo-verde) deve estar a mais de 10 mm do lado do bloco de terminais. A secção de condutores internos deve ser adequada à potência absorvida pela placa (indicada na etiqueta). O tipo de cabo de alimentação deve ser HO5V2V2-F.

Não coloque objetos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas na placa. Estes podem aquecer. Os recipientes de alumínio e de plástico não devem ser colocados em zonas de aquecimento.

Após cada utilização, é necessário limpar um pouco a placa para evitar acumulação de sujidade e gordura. Se não se limpar, esta sujidade e gordura recoze, quando se usa a placa, libertando fumo e cheiros desagradáveis, para não mencionar os riscos de propagação de fogo.

Nunca utilize um vapor ou spray de alta pressão para limpar o aparelho.

Não toque nas zonas de calor durante o funcionamento ou durante algum tempo após a utilização.

Nunca cozinhe comida diretamente na placa de vidro-cerâmica.

Utilize sempre os utensílios de cozinha adequados. Coloque sempre a panela no centro da unidade onde está a cozinhar.

Não coloque nada no painel de controlo.

Não utilize a placa como superfície de trabalho.

Não use a superfície como uma placa de corte.

Não guarde itens pesados sobre a placa. Se caírem sobre a placa, podem causar danos.

Não utilize a placa para armazenar quaisquer artigos.

Não deslize utensílios de cozinha pela placa.

Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.

Placa de identificação (localizada por baixo da caixa inferior da placa)



1. PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). Os REEE contêm tanto substâncias poluentes (que podem causar consequências negativas para o ambiente) como componentes básicos que podem ser reutilizados. É importante que os REEE sejam sujeitos a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os indivíduos têm um papel importante ao assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental, sendo essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como resíduo doméstico.
- Os REEE devem ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por companhias registadas. Em muitos países pode estar disponível a recolha casa-a-casa, para REEE de grandes dimensões.
- Em muitos países, ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao revendedor que tem de o recolher sem qualquer custo, um-para-um, desde que o aparelho seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o aparelho fornecido.

2. INSTALAÇÃO

A instalação de um aparelho doméstico é uma operação complicada que, se não for realizada corretamente, pode ter um sério impacto na segurança de bens, propriedades ou pessoas. Por esta razão, deve ser realizada por uma pessoa profissionalmente qualificada, de acordo com os regulamentos técnicos.

Se este conselho for ignorado e se a instalação for realizada por uma pessoa não qualificada, o fabricante declina toda a responsabilidade por qualquer falha técnica do aparelho, independentemente de resultar ou não em danos materiais ou propriedades ou em ferimentos em pessoas ou animais.

Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se de que o aparelho não está danificado, caso contrário contacte o Serviço Pós-Venda do Revendedor ou do Fabricante.

Certifique-se de que os armários em que o aparelho está instalado e todos os outros armários nas proximidades são feitos com materiais que possam resistir a temperaturas elevadas (min 100 °C).

Além disso, todos os laminados decorativos devem ser fixados com cola de alta resistência.

O aparelho pode ser instalado num armário de encastrar em modo "Standard" (ver Figura 1) ou "À face" (ver Figura 2).

A espessura do tampo de trabalho deve situar-se entre 25 e 45 mm.

Nota: As dimensões do perímetro interior são as mesmas da instalação padrão

Deixe uma distância de pelo menos 55 mm entre a placa e a parede traseira e de pelo menos 150 mm entre a placa e o mobiliário vertical ou paredes na lateral. Se se instalar um armário por cima da placa, a distância mínima exigida é de 700 mm.

Se se instalar um exaustor por cima da placa, consultar os requisitos de instalação especificados para o exaustor mas, em qualquer caso, a distância entre a placa e o exaustor não deve ser inferior a 700 mm. (ver Figura 3)

Se a parte inferior da placa estiver adjacente a uma área normalmente acessível para operações de manipulação ou limpeza, deve ser colocado um separador 20 mm abaixo da parte inferior da placa. (ver Figura 4)

Quando instalar um forno debaixo da placa, não se deve colocar o separador e a distância mínima entre a parte inferior da placa e o forno não deve ser inferior a 10 mm. Não instalar um forno não refrigerado sob esta placa e instalar o forno seguindo os seus próprios requisitos de instalação. (ver Figura 5)

Uma junta de vedação estanque é fornecida com a placa. Colocar a junta de vedação à volta da placa inferior como descrito e certificar-se de que está corretamente colocada para evitar qualquer fuga para os armários de apoio. (ver Figura 6)

Fixação normal:

- Pegue nos cliques de fixação do saco de acessórios e aparafuse-os na posição indicada na caixa inferior. (Não aperte os parafusos para bloquear os cliques, estes devem mover-se livremente) (ver Figura 7)

- Insira a placa numa posição centrada do recorte.

- Rode os cliques e aperte-os completamente. (ver Figura 8)

Fixação rápida: (Dependendo do modelo)

Retirar quatro molas do saco de acessórios e aparafusá-las na caixa inferior como mostra a figura. (ver Figura 9)

Centre e insira a placa.

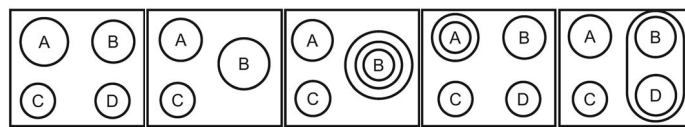
Pressione os lados da placa até que esta esteja apoiada em todo o seu perímetro. (ver Figura 10)

INSTALAÇÃO DE DESCARGA

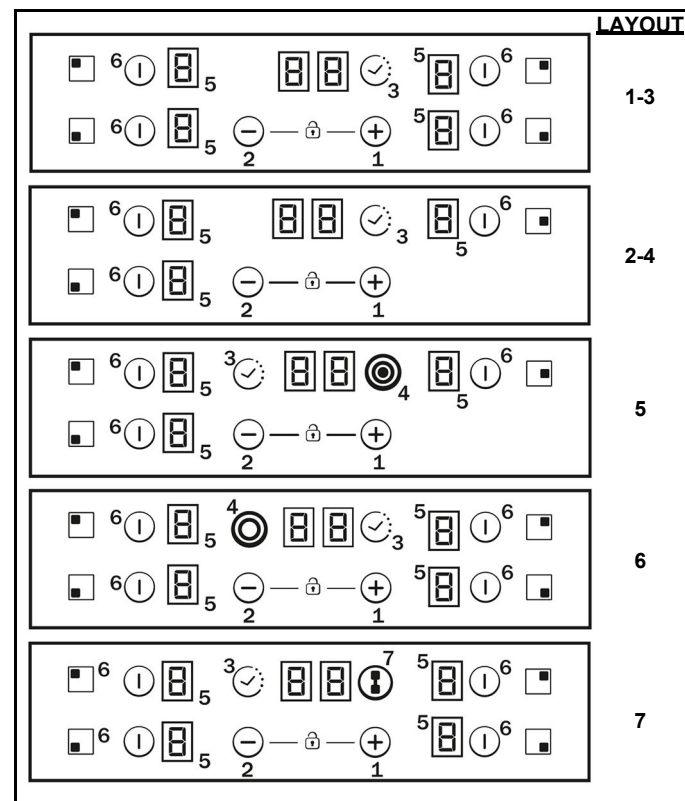
Depois de verificar se a posição da placa está correta, preencher a lacuna entre a bancada e a placa com adesivo de silicone. Alise a camada de silicone com um raspador ou com o dedo molhado humedecido com água e sabão antes da sua formação.

Não utilize a placa enquanto a camada de silicone não estiver completamente seca, assente em todo o seu perímetro. (ver figura 11)

3. CONEXÃO ELÉTRICA



	A	B	C	D
LAYOUT 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2-4	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
LAYOUT 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 7	1800W	1800W	1200W	1800W



De acordo com o modelo

1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. Led da zona de cozedura adicional
5. Indicador de programação da zona de cozedura
6. Seleção da zona
7. Ponte

"A instalação deve estar em conformidade com as normas e diretivas". O fabricante declina qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ser causados por uma utilização inadequada ou não razoável.

AVISO: O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer incidente ou consequências que possam surgir durante a utilização de um aparelho não ligado à terra, ou ligado a uma terra cuja continuidade seja defeituosa. Antes de qualquer operação elétrica, verificar a tensão de alimentação indicada no contador de eletricidade, o ajuste do disjuntor, a continuidade da ligação à terra para a instalação e se o fusível é adequado. A ligação elétrica à instalação deve ser feita de acordo com a potência nominal do aparelho; isto deve ser feito através de um interruptor de corte de polo Omni.

Se o aparelho tiver uma tomada, esta deve ser instalada de modo a ficar acessível.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra tanto da rede elétrica como dos terminais do aparelho.

Para quaisquer questões relativas ao cabo de alimentação, consulte o Serviço Pós-Venda ou um técnico qualificado.

Se a placa estiver equipada com um cabo de alimentação, este deve ser ligado apenas a uma rede elétrica de 220-240 V entre fase e neutro.

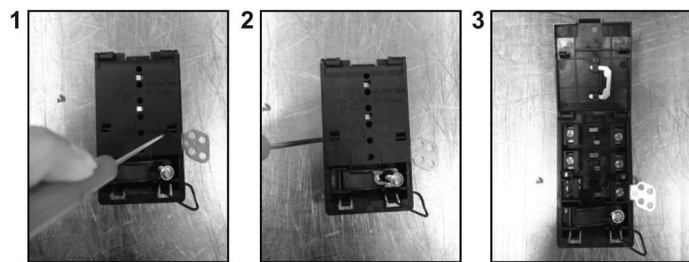
No entanto, é possível ligar a placa a:

Trifásico 220-240 V3
Trifásico 380-415 V2N

Para proceder à nova ligação, por favor siga as instruções abaixo:
Antes de fazer a ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível adequado, e que está equipada com fios com uma secção suficientemente grande para fornecer o aparelho normalmente.

Vire a placa, com o lado do vidro contra a bancada, tendo o cuidado de proteger o vidro.

Abra a tampa na sequência seguinte:



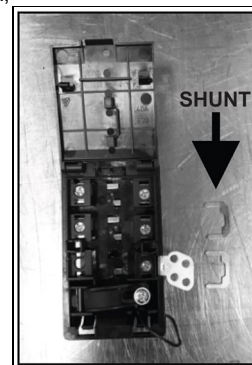
- desaparafuse a braçadeira de cabo "1";
- encontre as duas patilhas localizadas nas laterais;
- coloque a lâmina de uma chave de fendas plana em frente de cada patilha "2" e "3", empurre e pressione;
- retire a tampa.

Para libertar o cabo de alimentação:

- Remova os parafusos que retêm o bloco de terminais que contém as barras de derivação e os condutores do cabo de alimentação;
- Retire o cabo de alimentação.

Operações a realizar para fazer uma nova ligação:

- Escolha o cabo de alimentação de acordo com as recomendações da tabela;
- Passe o cabo de alimentação na braçadeira;
- Tire a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação num comprimento de 10 mm, tendo em conta o comprimento de cabo necessário para a ligação ao bloco de terminais;
- De acordo com a instalação e com a ajuda de barras de derivação que deveriam ter sido recuperadas na primeira operação, fixe o condutor conforme exibido no gráfico;
- Fixar a tampa;
- Aparafuse a braçadeira do cabo.



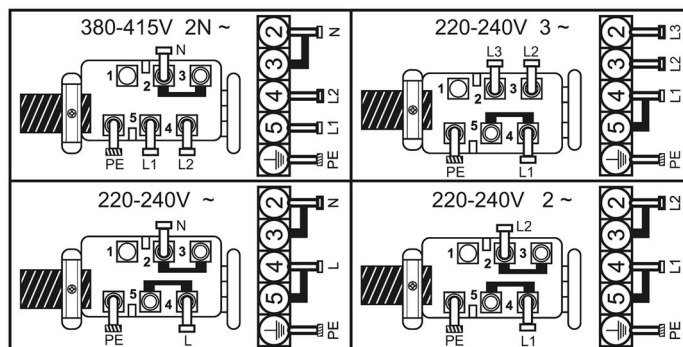
ATENÇÃO:

Se for necessário substituir o cabo de alimentação, ligue o fio de acordo com as seguintes cores/códigos:

AZUL	Neutro	(N)
CASTANHO	Corrente	(L)
AMARELO-VERDE	Terra	(⊕)

Conexão aos terminais no bloco de terminais

	LAY OUT "1-6"	LAY OUT "7"
MONOFÁSICO ou BIFÁSICO 220-240 V~		
Cabo HO5V2V2F	3 x 2,5 mm ²	3 x 4 mm ²
TRÊS FASES 220-240 V3~		
Cabo HO5V2V2F	4 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²
TRÊS FASES 380-415 V2N~		
Cabo HO5V2V2F	4 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutro PE = Terra

4. CONSELHOS SOBRE UTENSÍLIOS A USAR NA PLACA

Utilizar utensílios de cozinha de boa qualidade é fundamental para obter o melhor desempenho da sua placa.



- **Use sempre recipientes de boa qualidade com bases perfeitamente planas e grossas:** a utilização deste tipo de recipientes evitará pontos quentes que provocam a aderência de alimentos. Panelas e tachos de metal espesso irão proporcionar uma distribuição uniforme do calor.
- **Assegure-se de que a base do tacho ou panela está seca:** ao encher as panelas com líquido ou ao utilizar uma que tenha sido armazenada no frigorífico, assegure-se que a base da panela está completamente seca antes de a colocar sobre a placa. Isto ajuda a evitar manchar a placa.
- **Utilize panelas cujo diâmetro seja suficientemente largo para cobrir completamente a unidade de superfície:** o tamanho da panela não deve ser menor do que a área de aquecimento. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a energia será utilizada com a sua máxima eficiência.

A ESCOLHA DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA - As seguintes informações ajudá-lo-ão a escolher utensílios de cozinha que lhe darão um bom desempenho.

Aço inoxidável: *altamente recomendado.* Especialmente bom com uma base de revestimento sanduiche. A base sanduiche combina os benefícios do aço inoxidável (aspeto, durabilidade e estabilidade) com as vantagens do alumínio ou cobre (condução de calor, distribuição uniforme de calor).

Alumínio: *recomenda-se reforçado.* Boa condutividade. Os resíduos de alumínio, por vezes, parecem por vezes como arranhões na placa, mas podem ser removidos se forem limpos imediatamente. Devido ao seu baixo ponto de fusão, não se deve utilizar alumínio fino.

Ferro fundido: *utilizável, mas não recomendado.* Mau desempenho. Pode riscar a superfície.

Fundo de cobre / porcelana: *recomenda-se reforçado.* Bom desempenho, mas o cobre pode deixar resíduos que aparecem sob a forma de arranhões. Consegue remover-se os resíduos desde que a placa seja imediatamente limpa. No entanto, não deixe ferver estas panelas até secar. O metal sobreaquecido pode aderir a placas de vidro. Um recipiente de cobre sobreaquecido deixará um resíduo que irá manchar permanentemente a placa.

Porcelana/esmalte: Bom desempenho apenas com uma base fina, lisa e plana.

Cerâmica de vidro: *não recomendado.* Mau desempenho. Pode riscar a superfície.

5. UTILIZAÇÃO

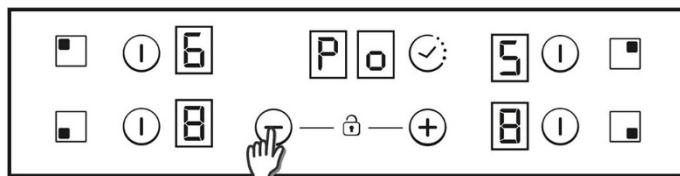
Como selecionar o nível de gestão da potência

Através da função "Gestão de potência" o utilizador pode ajustar a potência máxima que pode ser alcançada pela placa. A função de gestão de potência está apenas disponível durante os primeiros 30 segundos após se ligar a placa. Existe inclusive a possibilidade de repetir este ajuste desligando e ligando a ficha. Através do ajuste da potência máxima permitida, a placa ajusta automaticamente a distribuição nas várias zonas de cozedura de forma a que este limite nunca seja excedido; com a vantagem adicional de se poder gerir simultaneamente todas as zonas sem problemas de sobrecarga. O cliente pode definir a potência máxima da placa entre 2,5 kW e a potência relacionada máxima da placa (isto pode ser alterado de acordo com o modelo) (por exemplo, se a potência máxima da placa for 7,2 kW. A potência máxima de regulação situa-se entre 2,5 kW e 7,2 kW) No momento da compra, a placa está regulada para a potência máxima. Depois de ligar o aparelho à corrente elétrica, dentro de 30 segundos pode definir o nível de potência com base nos pontos ilustrados em baixo:

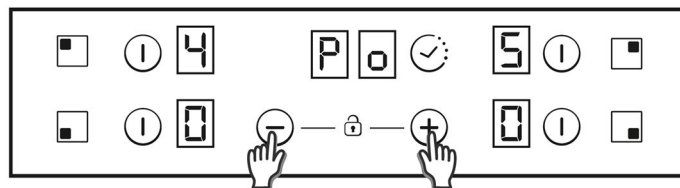
- 1.- Ligue a placa.
- 2.- Deixe o controlo tátil terminar o seu processo de inicialização.
- 3.- Antes de passarem 30 segundos toque durante 5 segundos

na tecla .

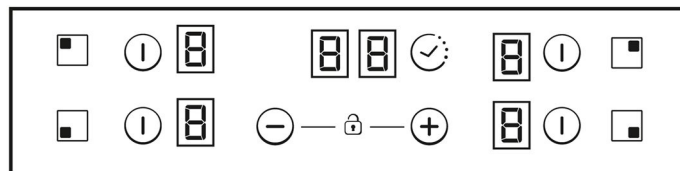
- 4.- Depois deste momento aparece esta mensagem no visor.



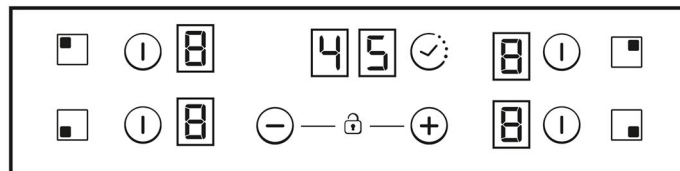
5.- Utilizando a tecla 'Mais' e a tecla "Menos" pode ajustar-se o valor de gestão de potência. Neste exemplo entre 6500 e 2500w. Quando o valor requerido está selecionado, toque ao mesmo tempo na 'tecla 'Mais' e na tecla 'Menos' durante 5 segundos.



6.- Quando este processo está terminado, ouve-se um sinal sonoro longo e dá-se um reset. O processo de arranque é novamente gerado.

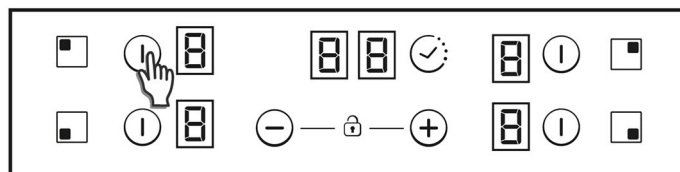


7.- Depois do processo de arranque, no visor do temporizador, aparece a gestão de potência ECO.



Após isso, o controlo tátil não permite nenhuma combinação que possa exceder este limite Eco.

Ligar/desligar uma zona de aquecedor



Para ligar um aquecedor Toque em qualquer zona do aquecedor durante 400 mseg. Ouve-se um sinal sonoro longo e o valor "0" aparece no dígito da zona alvo, indicando o nível de potência.

1) Se qualquer fase de cozedura estiver na posição 0, este visor apaga-se automaticamente após 10 segundos e a sequência de zona OFF soar.

2) Se houver indicação de calor residual no visor que está ligado mas 0 em potência, "0" aparece a mudar.

3) Se a função de bloqueio estiver ativa, não se pode ligar uma zona.

Para desligar um aquecedor, Toque em qualquer zona de aquecedor durante 1, 2 segundos. Ouve-se 3 sinais sonoros curtos e nada ou valor "H" aparece no dígito da zona alvo se existir calor residual. A zona estará OFF.

1) Se qualquer fase de cozedura estiver na posição 0, este visor apaga-se automaticamente após 10 segundos e a sequência de zona OFF soar.

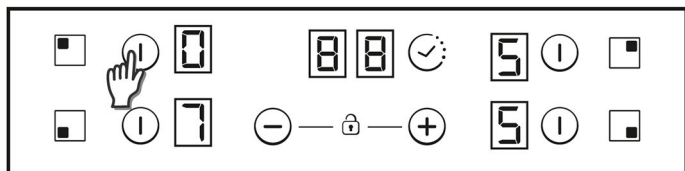
2) Se houver indicação de calor residual no visor DESLIGADO, "H" será exibido.

3) Mesmo se a função de bloqueio estiver ativa, é possível desligar uma zona.

4) Se apenas um aquecedor estiver ativo e este for desligado, ouvem-se 4 bipes curtos indicando que todo o topo da placa está desligado.

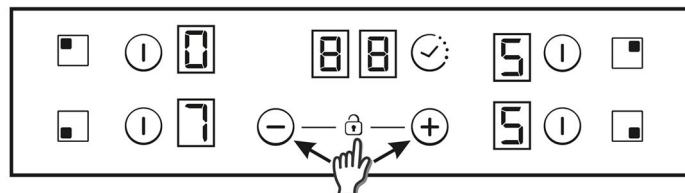
Seleção de uma zona

Quando a zona já está ligada, é produzida uma intensidade de iluminação inferior para as zonas não selecionadas que estão ligadas.



Se apenas uma zona estiver ligada, esta zona já está selecionada por defeito, sem necessidade de premir brevemente (150 mseg) a tecla de seleção.

Aumentar / Diminuir o nível de potência



Com uma breve pressão nas teclas '+' ou '-', aumentar ou diminuir a potência no dígito das zonas selecionadas: 0-1-2-3...9-P

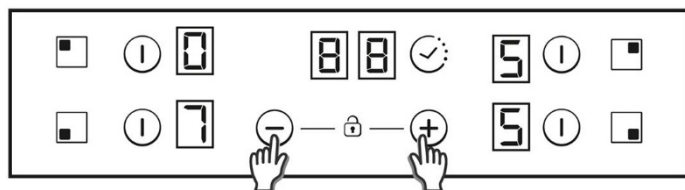
1. Se premir longamente as teclas + ou -, o nível de potência aumenta/diminui continuamente. Com um aumento rápido, a potência para no nível 9, e para uma potência mais alta é necessária uma outra pressão curta na tecla +. Não se ouve nenhum sinal sonoro com aumento / diminuição rápida.

2. Uma vez atingido o nível de potência P, premir novamente a tecla + não altera o nível de potência para 0. Uma vez atingido o nível de potência 0, premir novamente a tecla - não altera o nível de potência para P.

3. Com uma zona ON no nível de potência 0, se a zona estiver quente, 0 pisca alternadamente. Passados 10 segundos, 0 desaparece e aparece a letra "H" fixa no visor.

4. Quando um aquecedor é selecionado e se tocam nas teclas '+' & '-' ao mesmo tempo, o nível de potência irá para '0' mas o aquecedor irá manter selecionado durante 10 segundos. Se o aquecedor estiver temporizado, o temporizador desliga-se. Esta ação só pode ser desenvolvida em vários casos, dependendo da configuração do controlo tátil. Os exemplos seguintes são apenas a título informativo. A experiência pessoal deve então permitir-lhe adaptar estas definições ao seu gosto e hábitos.

Opção de tranca de segurança infantil



Esta ação será executada quando as teclas '+' e '-' forem tocadas ao mesmo tempo.

Depois, em qualquer altura em que uma chave seja tocada, os mostradores mostrarão "L" durante 2seg. o aquecimento permanece no mesmo estado.

Para desativar o tranca de segurança infantil, siga o mesmo processo explicado anteriormente. Depois, um breve sinal sonoro será ouvido e aparece a letra "n". A placa permanecerá desbloqueada.

Nota: Uma tranca de segurança infantil automática ativa-se 15 minutos após o desligamento total da placa.

Zonas duplas / triplas

Para ligar o anel de extensão dupla, a zona principal associada tem de estar já ligada e o nível de potência indicada tem de ser superior a 0.

8.1-Zona dupla ON

Premir pela primeira vez rapidamente na tecla de extensão liga o anel de extensão. O LED sobre a tecla de extensão acende-se se o anel de extensão estiver ligado.

Premir pela segunda vez rapidamente na tecla de extensão liga

o anel de extensão.

Um bip curto de cada vez que se prime na tecla de extensão.

8.2-Zona tripla ON

Premir pela primeira vez brevemente na tecla de extensão liga o 1.º anel de extensão. 1 LED sobre a tecla de extensão acende-se se o 1º anel de extensão estiver aceso (LED esquerdo em caso de zona tripla, meio e apenas LED em caso de zona dupla) premir brevemente uma segunda vez na tecla de extensão Liga o 2º anel de extensão.

2 LEDs sobre a tecla de extensão acendem-se se o 1º e 2º anéis de extensão estiverem LIGADOS 3ª Pressão breve sobre a tecla

de extensão. Desliga os 1º e 2º anéis de extensão.

Um bip curto de cada vez que se prime na tecla de extensão.

Função de ponte

A ponte só pode ser ativada quando ambos os aquecedores estão desligados. Foi selecionado um aquecedor da ponte; para ativar

a função de ponte, toque na tecla da ponte.

É emitido um sinal sonoro e o LED da zona acende-se se a zona estiver ativada. Ambos os aquecedores de ponte serão selecionados ao mesmo tempo.

Uma vez selecionados os aquecedores, se o nível de potência não for o desejado, prima as teclas + -.

Ambos os ecrãs do aquecedor de ponte mostrarão o mesmo nível de potência.

A função é concluída:

- Se a tecla de ponte for tocada no modo de configuração
- Se o utilizador selecionar o nível de potência "0"

Segurança contra entornar para fora

Alguma coisa (um objeto ou um líquido) está a pressionar qualquer tecla durante mais de 5s. 2 bips curtos + 1 bip longo a cada 30s enquanto

a tecla é premida. A placa desliga-se. Este símbolo continuará a piscar enquanto o problema persistir.

Temporizador

A função de temporizador pode ser ativada com a sua própria tecla.

Selecione a zona a temporizar. Nível de potência da zona superior a 0.

O Estático é exibido na zona a ser temporizada. "0 0" nos dígitos reservados para o temporizador.

- 1) Com as teclas "+" ou "-", pode escolher-se o tempo do temporizador. Não há bipes na mudança da hora.
- 2) Ao premir continuamente a tecla temporizador o temporizador é cancelado (vai para 00).
- 3) Se se mantiverem premidas as teclas "+" ou "-" do temporizador, a regulação é rápida.
- 4) Ao definir o tempo do temporizador, é possível passar de "00" para "99" com a tecla "-", e de "99" para "00" com a tecla "+".
- 5) Tempo máximo 99 minutos.
- 6) Quando o tempo tiver esgotado e a placa estiver a apitar, prima qualquer tecla e a sequência de alarme e dígitos terminará.
- 7) É possível ajustar o tempo do temporizador enquanto o temporizador já estiver a funcionar.
- 8) A potência da zona temporizada pode ser modificada sem consequências durante a programação do temporizador.
- 9) O último minuto será exibido por segundos (Para Variantes apenas visíveis se entrarmos na programação do temporizador durante o último minuto da contagem decrescente)
- 10) Premir a tecla Temporizador sem qualquer zona selecionada e quando nenhuma zona está a ser cronometrada, não produz nenhum resultado.
- 11) Ao premir a tecla Temporizador sem qualquer zona selecionada e quando muitas zonas estão a ser cronometradas, a hora mostrada nos dígitos do tempo muda de forma rotativa, e mostra a hora cuja indicação de potência tem o ponto decimal ON.
- 12) Em alternativa, a potência (5s) e (0,5s) é exibida na zona a ser temporizada.

O tempo restante é exibido nos dígitos reservados para o temporizador. Se várias zonas forem temporizadas, o menor tempo restante é exibido, e o ponto decimal é exibido na zona correspondente.

Indicador de Calor Residual (Em aquecedores radiantes-> calculado)

Os mesmos indicadores também podem ser utilizados para a indicação de "calor residual". Deve ser definido um horário com este objetivo: Tempo de calor residual=f (nível de potência, tempo de trabalho). Enquanto a temperatura na superfície de vidro da bancada for superior a 65°Cb (valor teórico), esta condição será mostrada no visor associado, por meio de um "H".

Para gerar uma temperatura superior a 65°C uma resistência tem de estar a funcionar durante um certo tempo, este tempo depende do nível de potência. Uma vez expirado este tempo, o aviso de calor residual será exibido quando a resistência for desligada.

Desligamento de Segurança Automático

Se o nível de potência não for alterado durante um tempo pré-definido, o aquecedor correspondente desliga-se automaticamente. O tempo máximo em que um aquecedor pode permanecer, depende do nível de cozedura selecionado.

Nível de potência	Tempo máximo ligado (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: embora ocorra uma situação de sobreaquecimento durante o funcionamento dos níveis de potência mais elevados, o controlo da placa ajustará automaticamente o nível de potência a fim de proteger a placa contra o sobreaquecimento.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa, deixe-a arrefecer.
- Só devem ser utilizados produtos (cremes e raspadores) especificamente concebidos para uma superfície de vidro-cerâmica. Podem ser obtidos em drograrias.
- Evite derrames, pois tudo o que cair sobre a superfície da placa queimará rapidamente e tornará a limpeza mais difícil.
- É aconselhável manter afastadas da placa todas as substâncias suscetíveis de derreter, tais como artigos de plástico, açúcar, ou produtos à base de açúcar.

MANUTENÇÃO:

- Ponha algumas gotas do produto de limpeza especializado sobre a superfície da placa.
- Esfregue qualquer mancha teimosa com um pano macio ou com papel de cozinha ligeiramente húmido.
- Limpe com um pano macio ou papel de cozinha seco até a superfície estar limpa.

Se ainda houver algumas manchas persistentes:

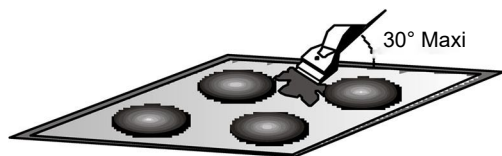
- Ponha mais algumas gotas de líquido de limpeza especializado sobre a superfície.
- Raspe com um raspador, mantendo-o num ângulo de 30° em relação à placa, até as manchas desaparecerem.
- Limpe com um pano macio ou papel de cozinha seco até a superfície estar limpa.
- Repita a operação, se necessário.

ALGUMAS DICAS:

A limpeza frequente deixa uma camada protetora que é essencial para evitar riscos e desgaste. Certifique-se de que a superfície está limpa antes de utilizar novamente a placa. Para remover marcas deixadas pela água, use algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. Depois limpe com papel absorvente e algumas gotas de líquido de limpeza especializado.

A superfície de cerâmica de vidro resistirá ao arrastar de recipientes de cozedura de fundo plano, no entanto, é sempre melhor levá-los ao movê-los de uma zona para outra.

NB:



- Não utilize uma esponja demasiado húmida.
- Nunca use uma faca nem uma chave de parafusos.
- Um raspador com uma lâmina de barbear não danifica a superfície, desde que seja mantido num ângulo de 30°.
- Nunca deixar um raspador com uma lâmina de barbear ao alcance de crianças.
- Nunca utilize produtos abrasivos ou detergentes em pó.

. O contorno de metal: para limpar com segurança o contorno de metal, lave com água e sabão, enxague, depois seque com um pano macio.

Qualquer alteração na cor da superfície vitro-cerâmica não afeta o seu funcionamento ou a estabilidade da superfície. Tais descolorações resultam principalmente de restos de comida queimados ou do uso de recipientes feitos de materiais como alumínio ou cobre; estas manchas são difíceis de remover.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As zonas de cozedura não cozem em lume brando ou apenas fritam levemente

Utilize apenas panelas de fundo plano. Se a luz for visível entre a panela e a placa, a zona não está a transmitir calor corretamente.

O fundo da panela deve cobrir totalmente o diâmetro da zona selecionada.

A cozedura é demasiado lenta

Está a usar recipientes inadequados. Utilize apenas recipientes de fundo plano, pesados e com um diâmetro pelo menos igual ao da zona de cozedura.

Pequenos riscos ou abrasões na superfície de vidro da placa

Limpeza incorreta ou panelas de fundo rugoso são usadas; partículas como grãos de areia ou sal ficam entre a placa e o fundo da panela. Consulte a secção "LIMPEZA"; certifique-se de que os fundos das panelas estão limpos antes de usar e use apenas panelas de fundo liso. Os riscos só podem ser atenuados se a limpeza for feita corretamente.

Marcas de metal

Não arraste panelas de alumínio sobre a placa.

Consulte as recomendações de limpeza.

Está a utilizar materiais corretos, mas as manchas persistem.

Use uma lâmina de barbear e siga a secção "LIMPEZA".

Manchas escuras

Use uma lâmina de barbear e siga a secção "LIMPEZA".

Superfícies claras sobre a placa

Marcas de uma panela de alumínio ou cobre, mas também minerais, água ou depósitos alimentares; podem ser removidas utilizando um produto de limpeza em creme.

Caramelização ou plástico derretido sobre a placa.

Consulte a secção "LIMPEZA".

A placa não funciona ou certas zonas não funcionam

Os desvios não estão posicionados corretamente na placa de terminais.

Verifique se a ligação está feita e se o painel de controlo está bloqueado. Desbloqueie a placa.

A placa não corta.

O painel de controlo está bloqueado. Desbloqueie a placa.

Frequência de ciclos ligados/desligados para as zonas de cozedura

Os ciclos on-off variam de acordo com o nível de calor necessário:

- nível baixo: tempo de funcionamento curto,
- nível alto: tempo de funcionamento longo.

A placa não está a funcionar.

Verifique o estado dos fusíveis / disjuntores no local onde se encontra. Verifique para ver se está a sofrer uma falha de energia.

O placa desligou-se a si própria.

O interruptor principal (tecla ON/OFF) foi acidentalmente tocado ou há qualquer objeto sobre qualquer tecla. Voltar a ligar a unidade sem qualquer objeto sobre o teclado. Introduza novamente as suas definições.

Exibição de F e números

Se F e números aparecerem no visor, a sua unidade detetou uma falha. O quadro seguinte lista ações que pode tomar para corrigir o problema.

8. CUIDADOS A TER

Antes de chamar um Técnico de Assistência verifique o seguinte:

- se a ficha tem os fusíveis corretos e se está bem encaixada;
 - Se a falha não puder ser identificada, desligar o aparelho - não o abrir
 - ligar para o Centro de Serviço de Assistência Pós-tratamento.
- O aparelho é fornecido com um certificado de garantia que garante que será reparado gratuitamente no Centro de Serviço.

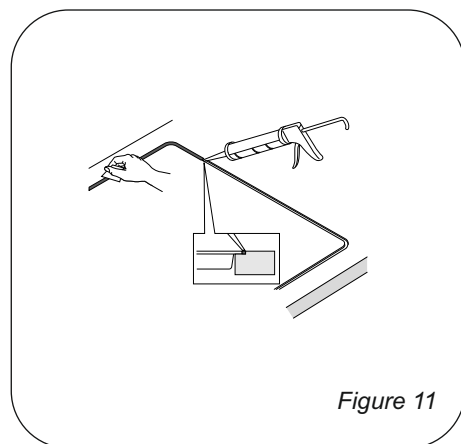
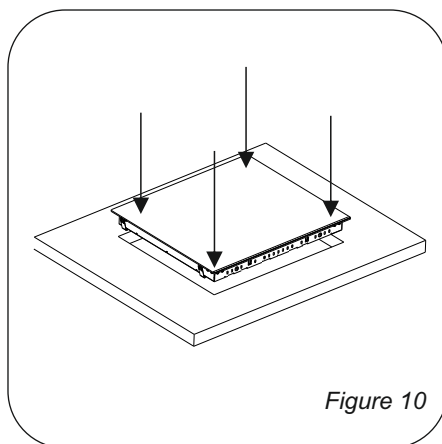
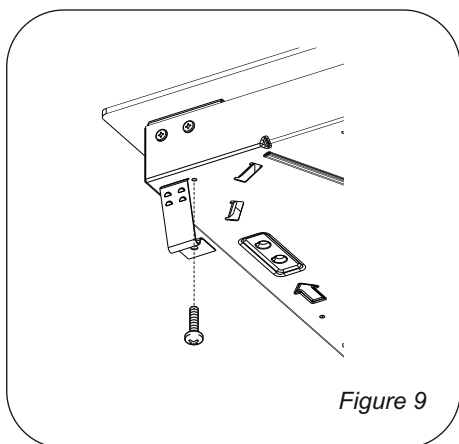
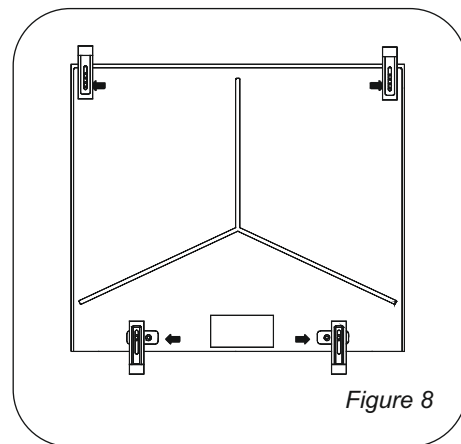
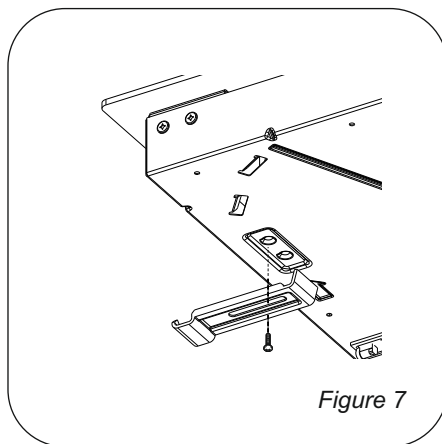
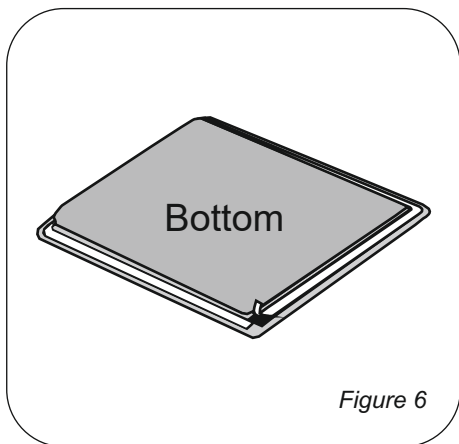
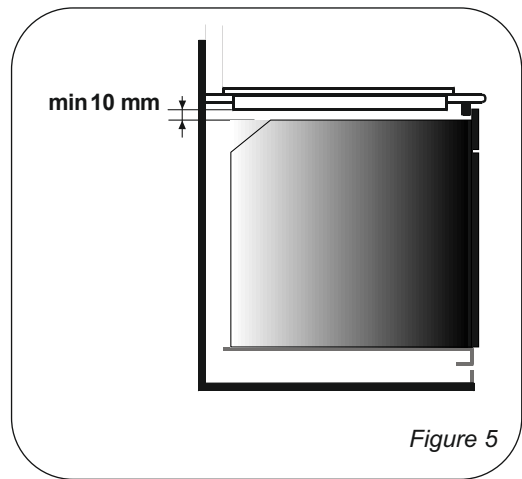
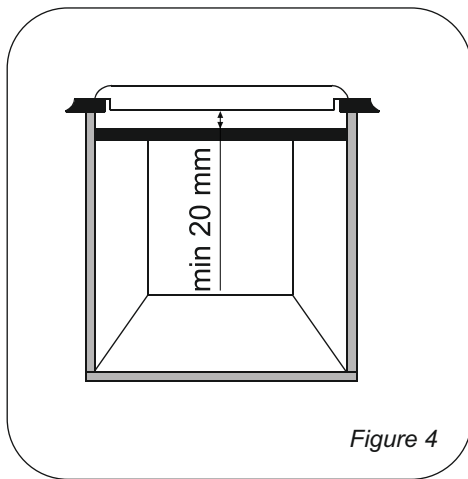
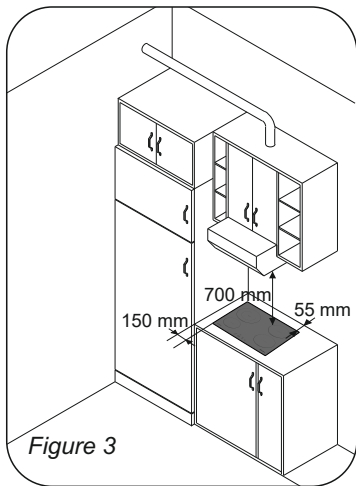
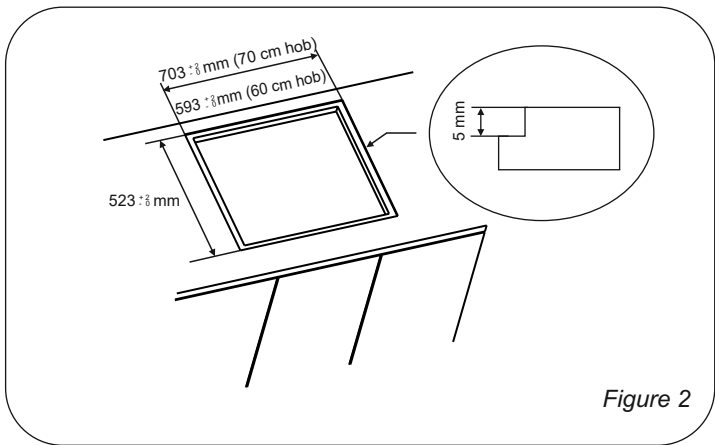
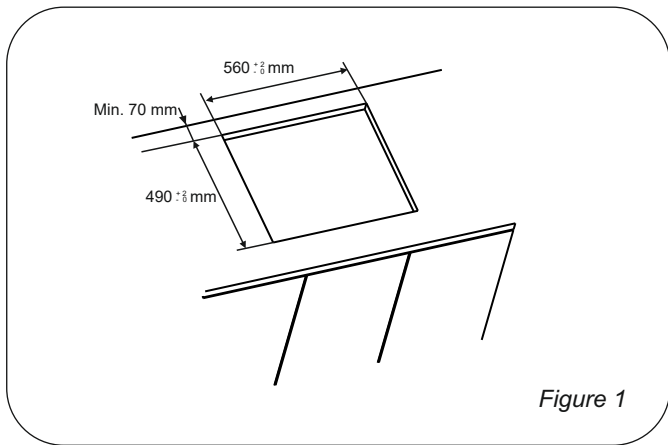
9. DESCARREGAR A APLICAÇÃO HON

Na aplicação hOn, terá acesso a várias receitas e a conteúdos adicionais.



Pode encontrar o código QR e o número de série na etiqueta que se encontra no interior da mala de serviço.

Visor do aquecedor	Problema	Ação
F0	Erro no software de controlo por toque.	Se tiver ocorrido um erro, desligue e volte a ligar a placa à rede elétrica. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda. Se o erro aparecer subitamente numa operação normal, contacte o serviço pós-venda.
Fc	A zona de controlo por toque está demasiado quente e desligou todos os aquecedores.	Espere até que a temperatura baixe. A placa recupera automaticamente quando a temperatura atinge um valor normal.
Ft	O sensor de temperatura de controlo de toque pode estar danificado.	Espere até que a temperatura baixe. Se a mensagem persistir quando a temperatura atinge um valor ambiente, contacte o serviço pós-venda.
FE	O sensor de temperatura de controlo de toque pode estar danificado.	Espere até que a temperatura baixe. Se a mensagem persistir quando a temperatura atinge um valor ambiente, contacte o serviço pós-venda.
Fb	Sensibilidade excessiva em qualquer tecla.	Ver se a placa está corretamente montada. Certifique-se de que as teclas tocam corretamente na superfície do vidro.
FU/FJ	Erro de segurança do teclado	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática regressa a um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
FA	Erro no software de segurança	Este erro é uma verificação automática do software. Desaparece quando a auto verificação regressa ao valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
FC/Fd	Erro no software de segurança	Este erro é uma verificação automática do software. Desaparece quando a auto verificação regressa ao valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
Fr	Erro de segurança dos relés	Poderá haver um problema num condutor de relé. Desligue a placa da rede elétrica, aguarde um minuto e volte a ligar. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.





70005165 • A4 • 09.2022 • Rev_A

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il Produttore non si assume responsabilità per eventuali errori di stampa o errori di trascrizione all'interno di questa brochure. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai prodotti a seconda delle necessità, compresi gli interessi di consumo, senza influenza alcuna sulle caratteristiche relative a sicurezza o funzionamento.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti vyplývající z případných chyb při tisku nebo překlepu v této brožuře. Vyhrazujeme si právo provádět úpravy produktů podle potřeby, včetně oblasti spotřeby, aniž by byly dotčeny vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce.

PT

O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer imprecisão que resulte de erros de impressão ou transcrição nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar modificações a produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.