HOOVER

HOBS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

PIANI COTTURA
ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE — **IT**

VARNÉ DESKY
NAVOD POUŽITÍ — **CZ**

TABLE DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION — **FR**

KOOKPLAATS
INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES — **NL**

KOCHMULDE
GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN — **DE**

PLACAS
INSTRUCOES DE UTILIZACAO — **PT**

KEITTOTASOT
KÄYTTÖOHJEET — **FI**

PLATETOPPER
BRUKERINSTRUKSJONER — **NO**

SPISHÄLLAR
ANVÄNDARINSTRUKTIONER — **SV**

KOGESEKTIONER
BRUGSANVISNING — **DA**

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENT GB

SAFETY INSTRUCTIONS 03
1. General warnings 04
2. Protection of the environment 04
3. Installation 04
4. Electrical connection 05
5. Hob cookware advice 07
6. Use 07
7. Cleaning and maintenance 09
8. Problem solving 09
9. Aftercare 09

INDICE IT

ISTRUZIONI DI SICUREZZA 11
1. Avvertenze generali 12
2. Salvaguardia dell'ambiente 12
3.Installazione 12
4. Collegamento elettrico 13
5. Consigli sui recipienti di cottura per il piano 15
6. Uso 15
7. Pulizia e manutenzione 17
8. Risoluzione del problema 17
9. Manutenzione aggiuntiva 18
10. Garanzie 18

OBSAH CZ

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ 19
1. Všeobecná upozornění 20
2. Ochrana životního prostředí 20
3.Instalace 20
4. Elektrické připojení 21
5. Doporučení ohledně nádobí pro varnou desku 23
6. Použití 23
7. Čištění a údržba 25
8. Řešení problémů 25
9. Následná péče 25

SOMMAIRE FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 27
1. Avertissements généraux 28
2. Protection de l'environnement 28
3.Installation 28
4. Raccordement électrique 29
5. Conseils concernant les ustensiles de cuisine pour la table de cuisson 31
6. Utilisation 31
7. Nettoyage et entretien 33
8. Résolution de problèmes 33
9. Contrôle d'entretien préliminaire 34

INHOUD NL

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN 35
1.Algemene waarschuwingen 36
2.Bescherming van het milieu 36
3.Installatie 36
4.Elektrische aansluiting 37
5.Advies over te gebruiken pannen 39
6.Gebruik 39
7.Reiniging en onderhoud 41
8.Problemen oplossen 41
9.NAZORG 42

INHALT DE

SICHERHEITSHINWEISE 43
1.Allgemeine Warnhinweise 44
2.Umweltschutz 44
3.Installation 44
4.Elektrischer Anschluss 45
5.Tipps zum Kochgeschirr 47
6.Benutzung 47
7.Reinigung und Wartung 49
8.Problembehebung 49
9.Kundendienst 50

CONTEÚDO PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 51
1.Avisos gerais 52
2.Proteção do ambiente 52
3.Instalação 52
4.Ligação elétrica 53
5.Conselhos de utensílios de cozinha 55
6.Uso 55
7.Limpeza e manutenção 57
8.Resolução de problemas 57
9.Pós-tratamento 57

SISÄLTÖ FI

TURVALLISUUSOHJEET 59
1. Yleisiä varoituksia 60
2. Ympäristönsuojelu 60
3. Asennus 60
4. Sähköliitäntä 61
5. Keittotasolle sopivat keittoastiat 63
6. Käyttö 63
7. Puhdistaminen ja ylläpitohuolto 65
8. Ongelmien ratkaisu 65
9. Myynninjälkeinen palvelu 65

INNHOLD NO

SIKKERHETSINSTRUKSJONER 67
1. Generelle advarsler 68
2. Beskyttelse av miljøet 68
3. Installasjon.....68
4. Elektrisk tilkobling 69
5. Anbefalinger om kokekar å bruke på platetoppen.....71
6. Bruk 71
7. Rengjøring og vedlikehold 73
8. Problemløsning 73
9. Etterbehandling 73

INDHOLD DK

SIKKERHEDSANVISNINGER
1. Generelle advarsler 84
2. Miljøbeskyttelse 84
3. Installation.....84
4. Elektriske forbindelser.....85
5. Råd om kogegrej 87
6. Brug 87
7. Rengøring og vedligeholdelse.....89
8. Problemløsning 89
9. Service 89

INNEHÅLL SV

SÄKERHETSINSTRUKTIONER 75
1. Allmänna varningar 76
2. Skydd av miljön 76
3. Installation.....76
4. Elanslutning 77
5. Råd om köksutrustning 79
6. Användning 79
7. Rengöring och skötsel 81
8. Problemlösning 81
9. Eftervård.....81

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.

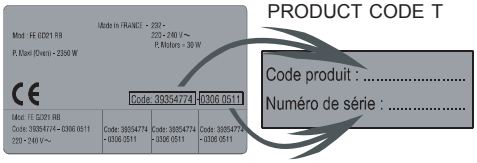
Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

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. GENERAL WARNINGS

By placing the CE mark on this appliance we are assuring compliance to all European Safety, Health and Environment requirements which are applicable for this product category.

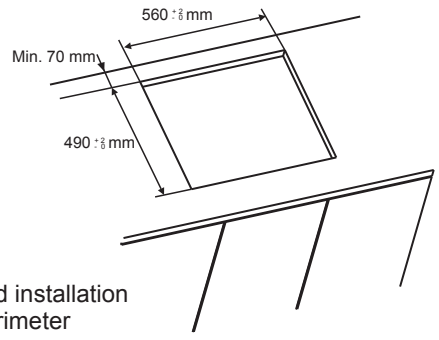
2. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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.

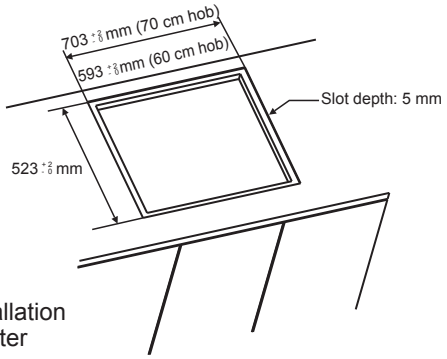
3. INSTALLATION

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 it 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” or “Flush” mode.

Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.



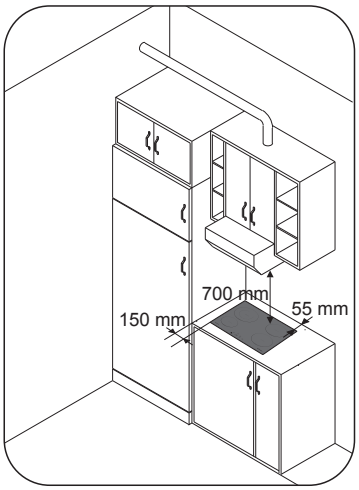
Standard installation perimeter



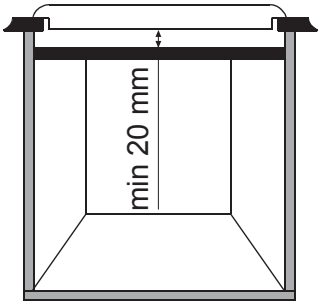
Flush installation perimeter

Note: *Inner perimeter dimensions are same with standard installation*

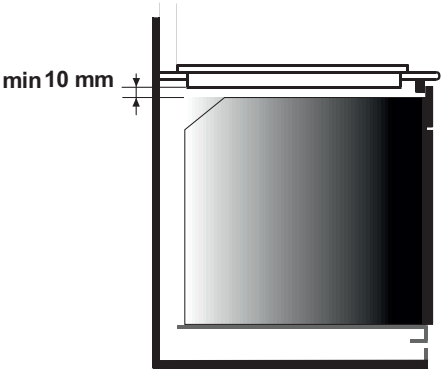
Leave a distance of at least 55 mm between the hob and the back wall and of at least 150 mm between the hob and the vertical furniture or walls in the lateral side. If a furniture is installed above the hob, the minimum distance required is 700 mm.
When installing a hood above the hob, please consult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



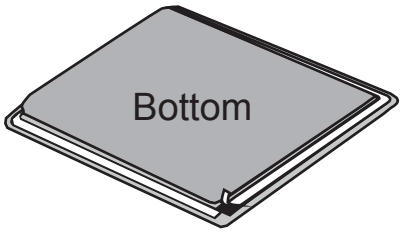
If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob.



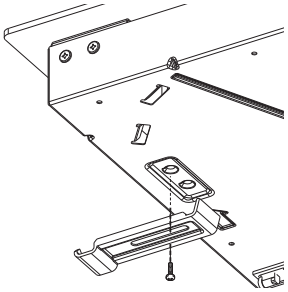
When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm. Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements.



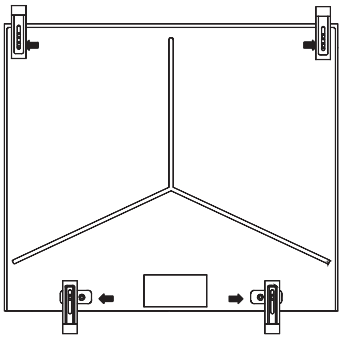
A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture.



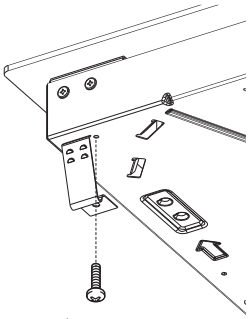
Normal Fixing:
- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely)



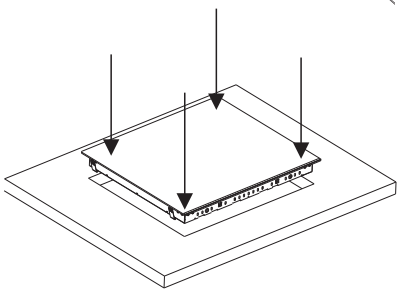
- Insert the hob in center position of cut out.
- Turn the clips and tighten them fully.



Quick Fixing: (Depending on model)
Get four springs form accesory bag and screw them onto bottom box as shown in figure.

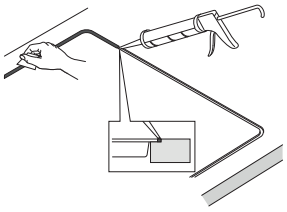


Center and insert the hob.
Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter.

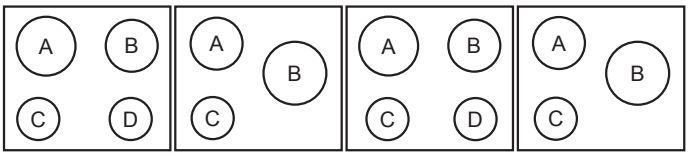


FLUSH INSTALLATION

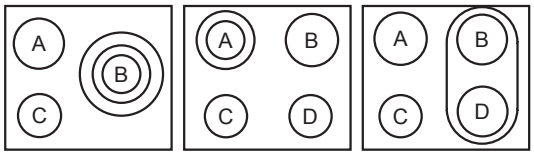
After checking that the position of the hob is correct fill the gap between the worktop and the hob with silicone adhesive. Flatten the silicone layer with a scraper or with wet finger damped with water and soap before it forms.
Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry.



4. ELECTRICAL CONNECTION

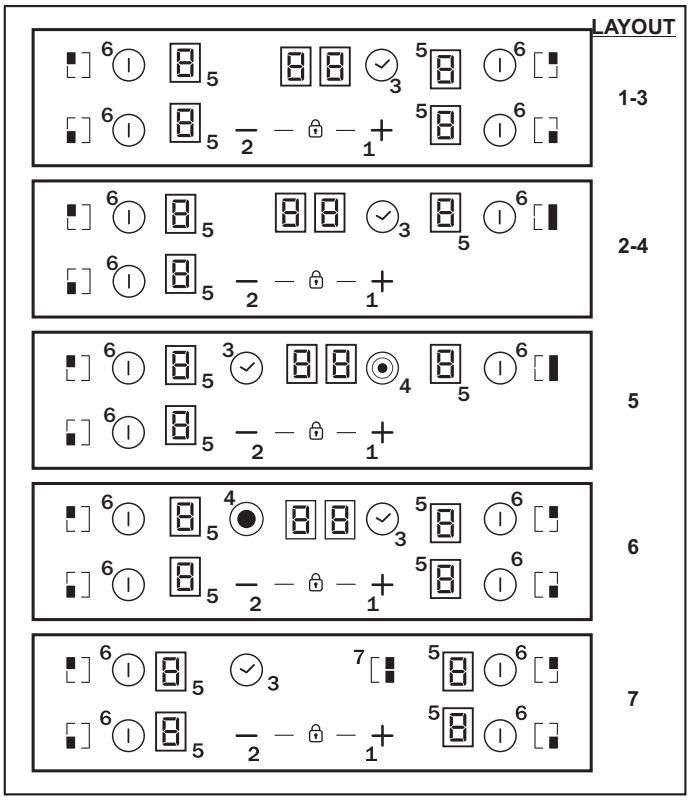


LAYOUT 1 LAYOUT 2 LAYOUT 3 LAYOUT 4



LAYOUT 5 LAYOUT 6 LAYOUT 7

	A	B	C	D
LAYOUT 1	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 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.

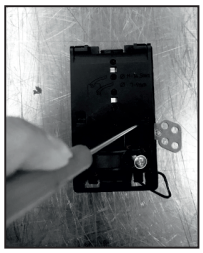
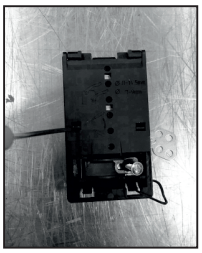
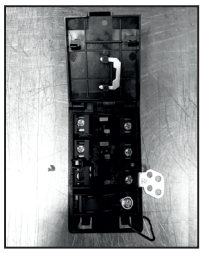
If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

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:

1 
2 
3 

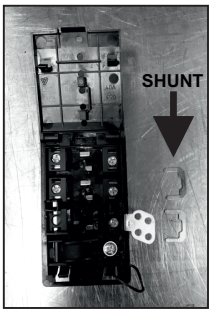
- unscrew the cable clamp "1";
- find the two tabs located on the sides;
- put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press;
- remove the cover.

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.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

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.

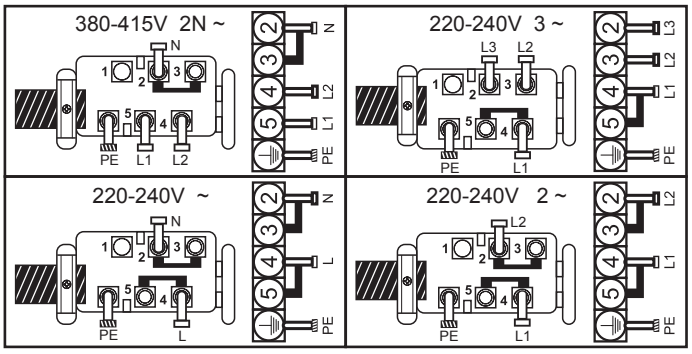


ATTENTION:
If it should be necessary to replace the power supply cord, connect the wire in accordance with following colors/codes:

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

5. 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.

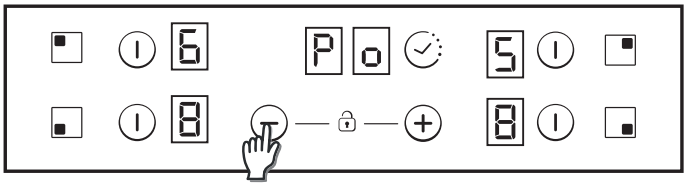
Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil
dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.
Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.
Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

6. USE

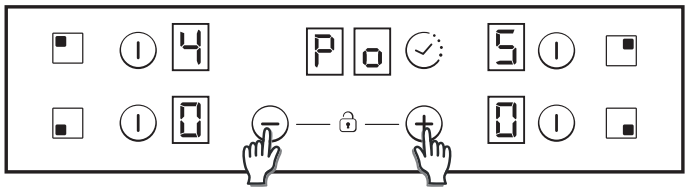
How to choose power management level

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:

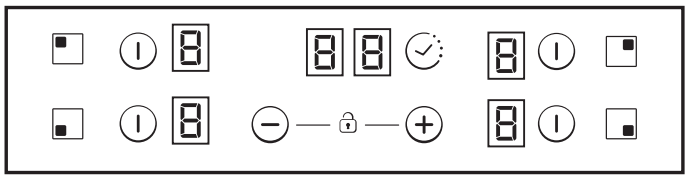
1.- Switch on hob.
2.- Let touch control finish its initialization process.
3.- Before pass 30 seconds touch during 5 seconds ' ⊖ key.
4.- After this moment, this message will appear on display.



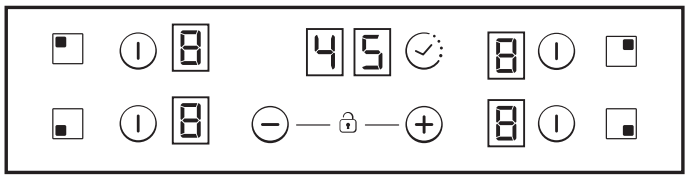
5.- Using 'Plus' and 'Minus' keys Power management value can be adjusted. In this example case between 6500 and 2500w. When required value is selected, touch at the same time 'Plus' & 'Minus' keys during 5 seconds.



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

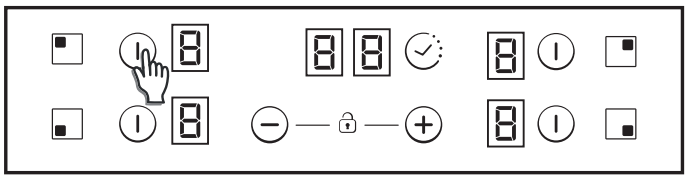


7.- After start-up process, in timer display ECO power management will be showed.



After that, touch control won´t allow any combination which can exceed this Eco limit.

Switch ON/OFF a heater zone



<u>To switch ON</u> 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.

<u>To switch OFF</u> 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.

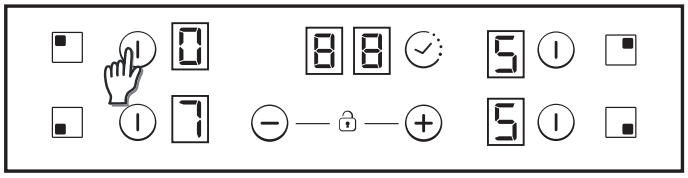
2) If there is residual heat indication in the display which is OFF, "H" will be displayed.

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.

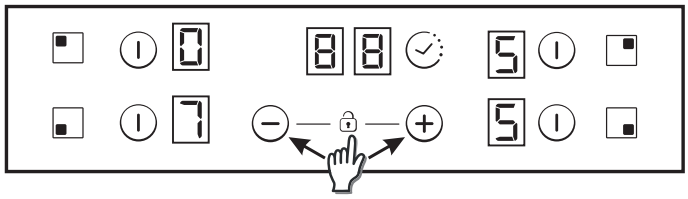
Selecting a zone

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

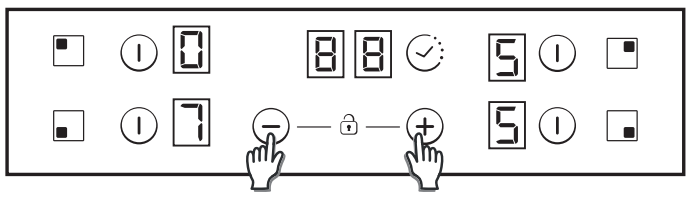


With a short press on '+' or '-' keys, Increase or decrease power in the selected zones digit: 0-1-2-3...9-P

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°Cb(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.

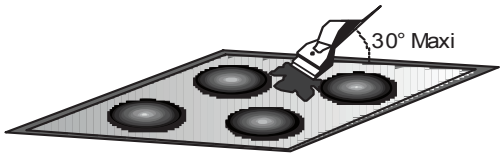
7. CLEANING AND MAINTENANCE

. 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.

8. 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.

9. 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.

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 antifiamma.

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 morsettiera. 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.

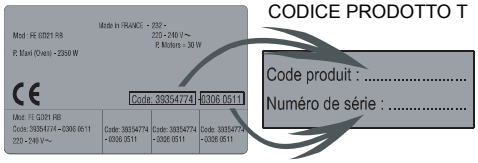
Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

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)



1. AVVERTENZE GENERALI

Apponendo il marchio CE su questo elettrodomestico confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili a questa categoria di prodotti.

2. 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.

3- 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.

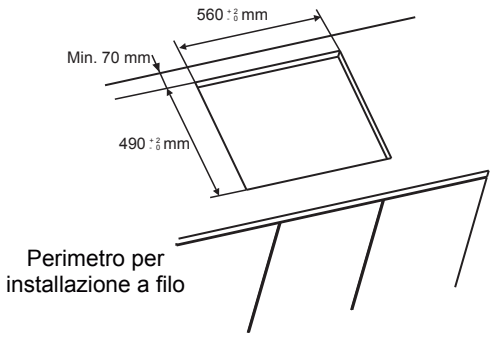
Dopo avere tolto l'imballaggio, accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato; in caso contrario contattare il rivenditore o il servizio di assistenza post vendita del produttore.

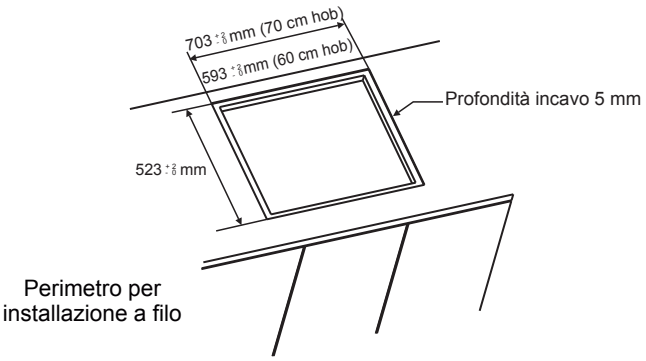
Accertarsi che il mobile nel quale verrà inserito l'elettrodomestico e tutti gli altri arredi nelle vicinanze siano di un materiale in grado di resistere a temperature elevate (minimo 100°C).

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" o "a filo".

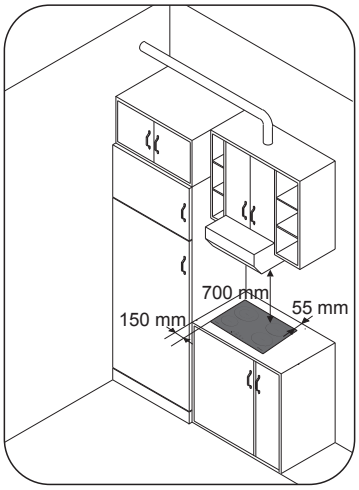
Lo spessore del piano di lavoro deve essere compreso tra 25 e 45 mm.



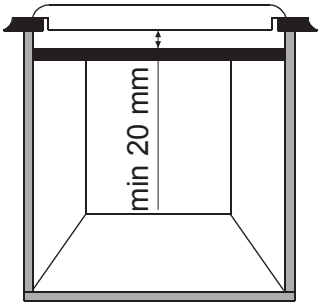


Nota: *Le dimensioni del perimetro interno sono le stesse dell'installazione standard*

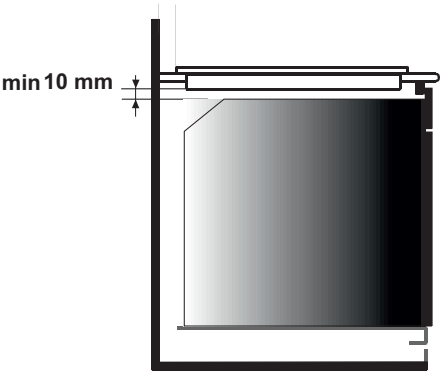
Lasciare una distanza pari a almeno 55 mm tra il piano di cottura e il muro posteriore e di almeno 150 mm tra il piano di cottura e il mobile verticale o le pareti sul lato. Qualora venga installato un pensile sopra il piano cottura, la distanza minima richiesta è pari a 700 mm.
Quando si installa una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



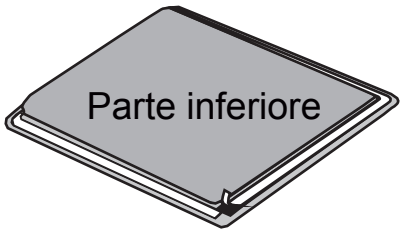
Se la parte inferiore del piano di cottura è adiacente ad un'area normalmente accessibile durante la cottura o la pulizia, inserire un separatore 20 mm sotto alla base del piano di cottura.



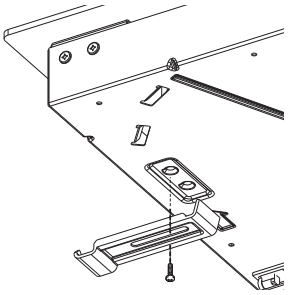
Quando si installa un forno al di sotto del piano di cottura, non è necessario inserire un separatore e la distanza minima tra la parte inferiore del piano di cottura ed il forno non deve essere inferiore a 10 mm. Non montare un forno non raffreddato al di sotto di questo piano di cottura e installare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



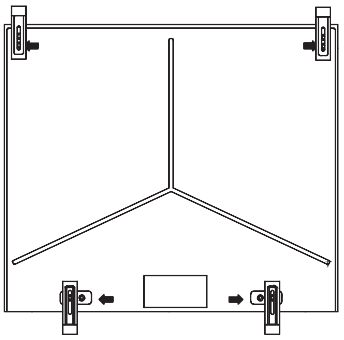
Il piano di cottura viene fornito con una guarnizione di tenuta. Montare la guarnizione di tenuta intorno alla parte inferiore del piano di cottura ed assicurarsi che sia inserita correttamente per evitare perdite sui mobili di supporto sottostanti.



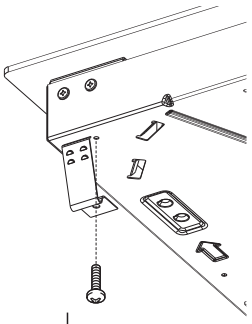
Fissaggio normale:
- Utilizzare le fascette di fissaggio presenti nel sacchetto degli accessori ed avvitarle nella posizione indicata sulla scatola inferiore. (Non serrare le viti per bloccare completamente le fascette, dovrebbero muoversi liberamente)



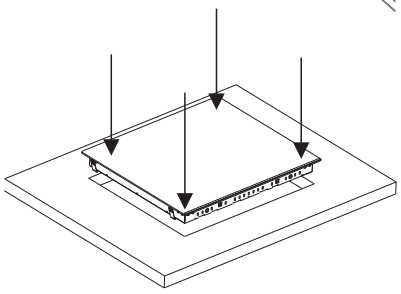
- Inserire il piano di cottura nella posizione centrale dell'intaglio.
- Ruotare le fascette e serrarle a fondo.



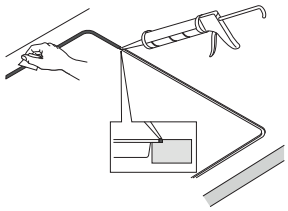
Fissaggio rapido: (A seconda del modello)
Prelevare quattro molle dal sacchetto accessori ed avvitarle sulla scatola inferiore come illustrato in figura.



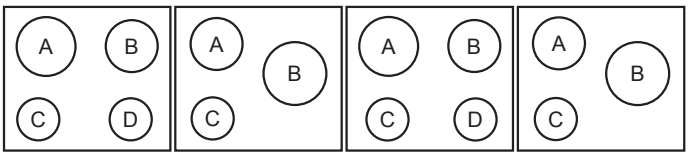
Centrare ed inserire il piano di cottura.
Premere i lati del piano di cottura fino a quando non risulta supportato sull'intero perimetro.



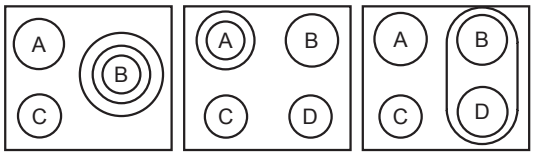
INSTALLAZIONE A FILO
Dopo avere verificato che la posizione del piano di cottura è corretta, riempire lo spazio fra piano di lavoro e piano di cottura con adesivo siliconico. Appiattire lo strato di silicone con un raschiatore o bagnando le dita in acqua e sapone prima che indurisca.Non utilizzare il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



4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

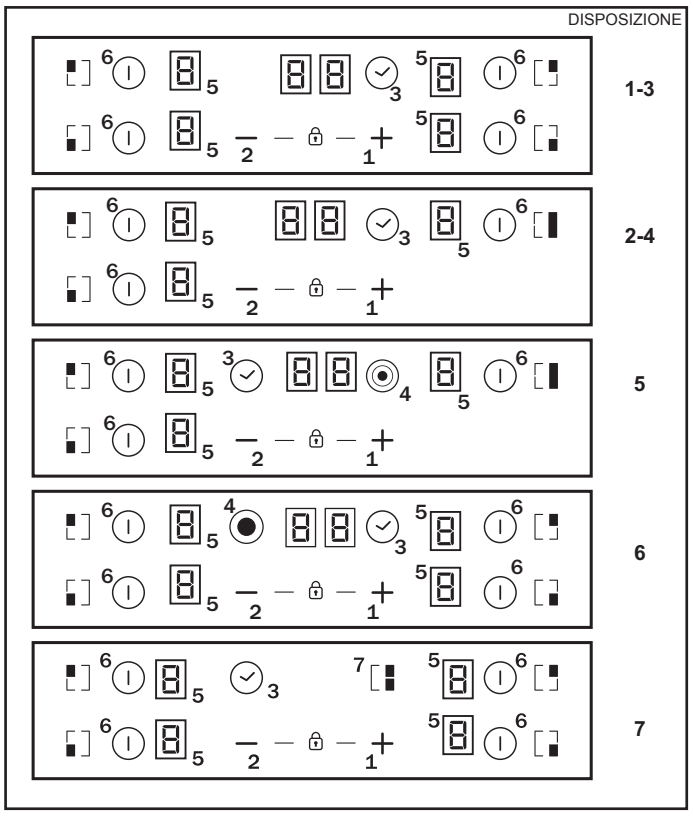


DISPOSIZIONE 1 DISPOSIZIONE 2 DISPOSIZIONE 3 DISPOSIZIONE 4



DISPOSIZIONE 5 DISPOSIZIONE 6 DISPOSIZIONE 7

	A	B	C	D
DISPOSIZIONE 1	2300W	1800W	1200W	1200W
DISPOSIZIONE 2	1800W	2500W	1200W	-
DISPOSIZIONE 3	2300W	1800W	1200W	1200W
DISPOSIZIONE 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.

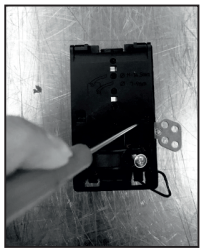
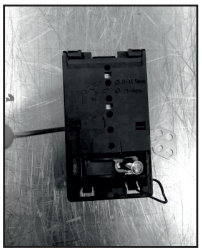
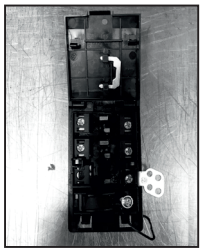
AVVERTENZA: Il Produttore non può essere ritenuto responsabile di qualsiasi incidente o delle relative conseguenze che potessero insorgere durante l'utilizzo di un elettrodomestico privo di messa a terra, oppure collegato ad una terra avente una continuità difettosa.
Prima di qualsiasi funzionamento 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:

1 
2 
3 

- 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.

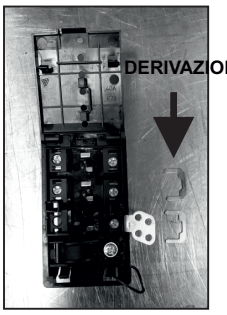
Per staccare il cavo di alimentazione elettrica:
- Togliere le viti che fissano la morsettiera che contiene le derivazioni e i conduttori del cavo di alimentazione;
- Tirare verso l'esterno il cavo di alimentazione.

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.

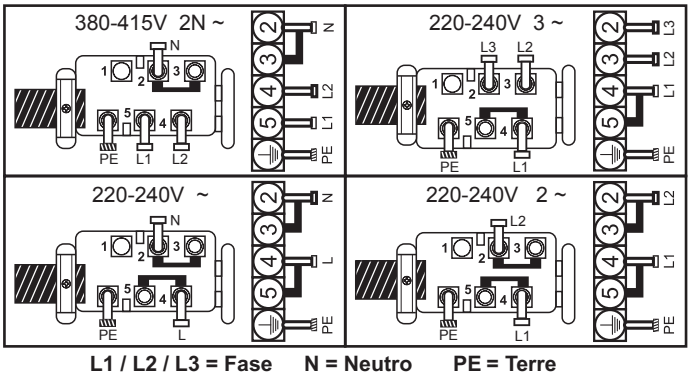
ATTENZIONE:

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 morsettiera

	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 = Terre

5. 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.

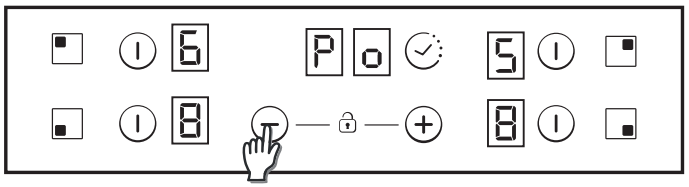
Vetroceramica: *sconsigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

6. USO

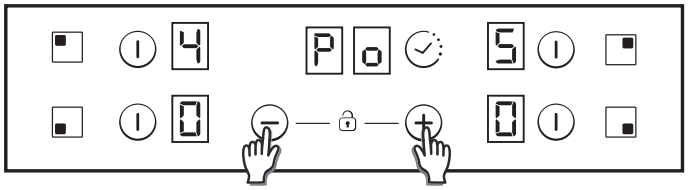
Scelta del livello di gestione della potenza

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:

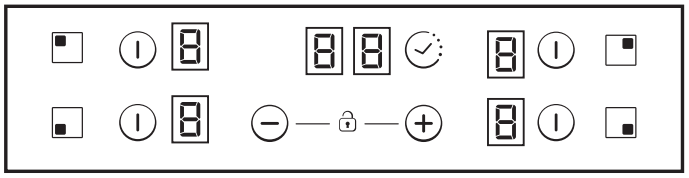
1.- Accendere il piano cottura.
2.- Attendere che il controllo tattile termini il processo di inizializzazione.
3.- Toccare entro 30 secondi il tasto meno ⊖ per 5 secondi.
4 - A questo punto, il display visualizza il messaggio seguente.



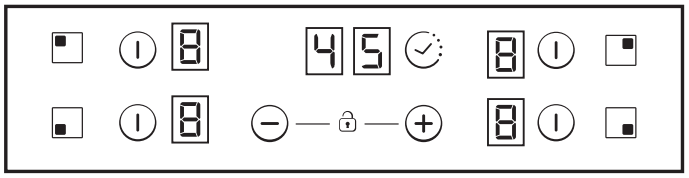
5 - Utilizzando i tasti più (+) e meno (–) del timer, è possibile regolare il valore di gestione della potenza, che in questo esempio è compresa tra 6500 W e 2500 W. Quando viene selezionato il valore richiesto, toccare contemporaneamente i tasti più (+) e meno (–) del timer per 5 secondi.



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

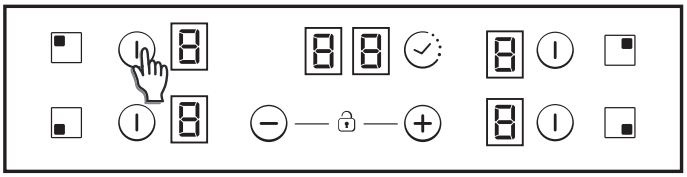


7 - Dopo la procedura di avvio, il display del timer visualizza la gestione della potenza ECO.



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

Come accendere/spegnere una zona di riscaldamento



<u>*Per accendere*</u> 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.

<u>*Per spegnere*</u> 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.

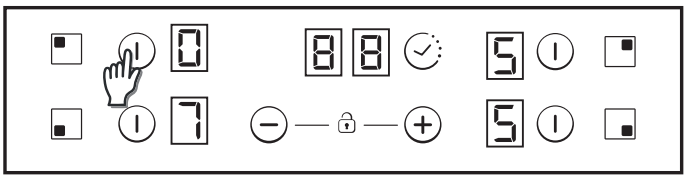
2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display spento, verrà visualizzato "H".

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.

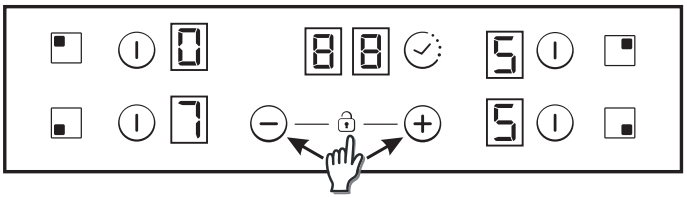
Selezione di una zona

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).

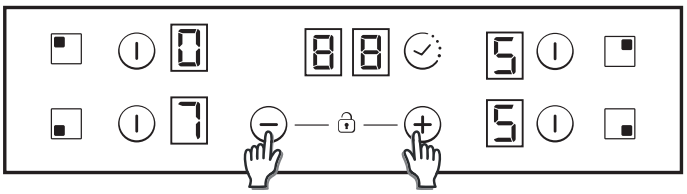
Aumento/diminuzione del livello di potenza



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. "0 0" 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 azzera (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.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

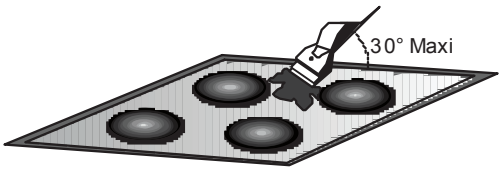
Prima di effettuare qualsiasi attività di manutenzione sul piano di cottura, lasciarlo raffreddare.
• Utilizzare unicamente prodotti (paste detergenti e raschietti) progettati specificatamente per superfici in vetroceramica. Sono reperibili normalmente in commercio.
• Evitare sgocciolamenti, in quanto 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.

8. 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 ll'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 morsettiera.
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 cicli 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.

9. 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.

10. 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.

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 sfiorame+nto 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 poprodejního 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 poučené 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. Zemnící 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 nádobí.

Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte. Nic nepokládejte na ovládací panel.

Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu.

Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.

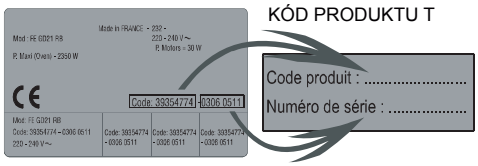
Nad varnou deskou neukládejte těžké předměty. Pokud by na desky spadly, mohly by způsobit její poškození.

Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.

Nádobí po varné desce neposunujte.

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

Identifikační štítek (umístěný pod spodním krytem varné desky)



1.VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Umístěním značky CE CE na tento spotřebič jsme potvrdili shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které se vztahují na tuto kategorii výrobků.

2. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
WEEE obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) a základní součástky, které lze znovu použít. Je nutné provést speciální zpracování WEEE, aby se odstranily a správně zlikvidovaly všechny znečišťující látky a získaly a zrecyklovaly všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se WEEE nestala přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- WEEE se nesmí likvidovat jako domovní odpad.
- WEEE se musí předat na příslušné sběrné místo pod správou obce nebo autorizovaných společností. V mnoha zemích je zaveden odběr WEEE v domácnostech.

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.

3- INSTALACE

Instalace domácího spotřebiče může být komplikovaná operace, která, pokud není provedena správně, může vážně ovlivnit bezpečnost zboží, majetku či osob. Z tohoto důvodu ji musí provádět odborně kvalifikovaná osoba v souladu s technickými předpisy.

V případě, že by se tato doporučení ignorovala a instalaci provedla nekvalifikovaná osoba, výrobce odmítá veškerou odpovědnost za případné technické selhání spotřebiče, bez ohledu na to, zda má nebo nemá za následek poškození zboží či majetku nebo zranění osob či zvířat.

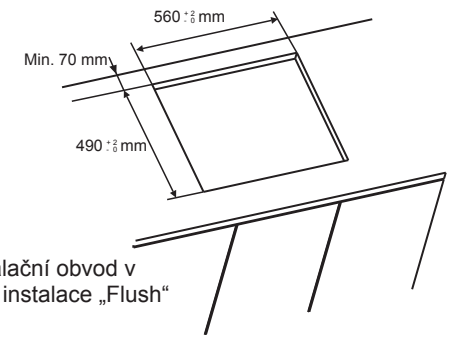
Po odstranění obalu se ujistěte, že spotřebič není poškozen. V opačném případě se obraťte na oddělení poprodejních služeb prodejce nebo výrobce.

Ujistěte se, že nábytek, do kterého se spotřebič instaluje, a veškerý přilehlý nábytek je vyroben z materiálů, které odolávají vysokým teplotám (min. 100 °C).

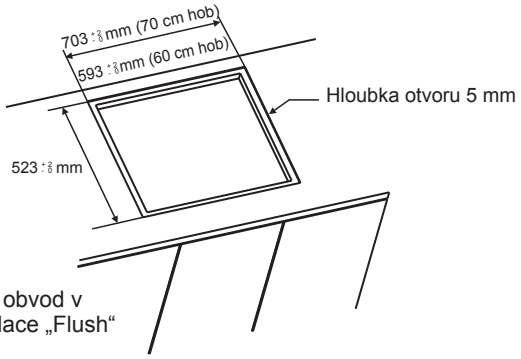
Kromě toho by měly být všechny dekorativní lamináty upevněny pomocí tepelně odolného lepidla.

Spotřebič lze nainstalovat do vestavěného nábytku v režimu „Standard“ nebo „Flush“.

Pracovní deska musí mít tloušťku 25-45 mm.



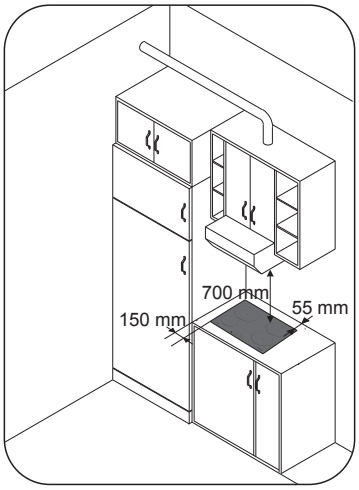
Instalační obvod v případě instalace „Flush“



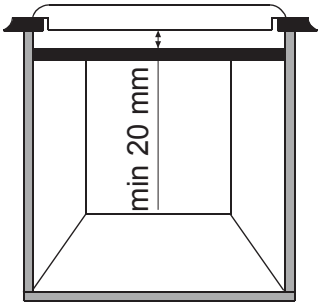
Instalační obvod v případě instalace „Flush“

Poznámka: *Vnitřní obvodové rozměry jsou shodné se standardní instalací*

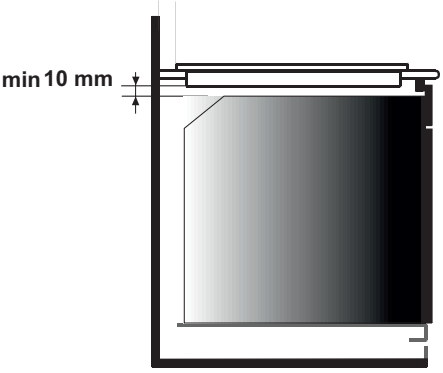
Nechte mezi varnou deskou a zadní stěnou mezeru nejméně 55 mm a mezi varnou deskou a vertikálním nábytkem nebo stěnami na boční straně nejméně 150 mm. Pokud je nad varnou deskou instalován nábytek, požadovaná minimální vzdálenost je 700 mm.
Při instalaci odsavače par nad varnou desku se řiďte požadavky na instalaci odsavače par, ale v žádném případě nesmí být vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par kratší než 700 mm.



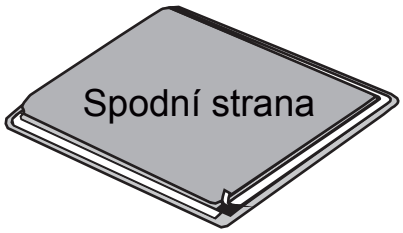
Sousedí-li spodní část varné desky s oblastí, která je běžně přístupná pro manipulaci nebo čištění, je nutné umístit pod spodní část varné desky oddělovač o tloušťce 20 mm.



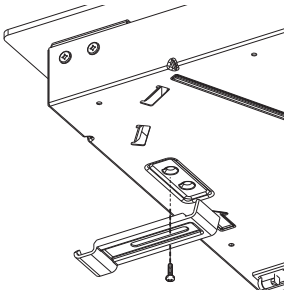
Při instalaci trouby pod varnou desku nelze oddělovač použít a minimální vzdálenost mezi spodní částí varné desky a troubou nesmí být kratší než 10 mm. Neinstalujte pod tuto varnou desku troubu bez chlazení. Troubu nainstalujte podle jejích vlastních požadavků na instalaci.



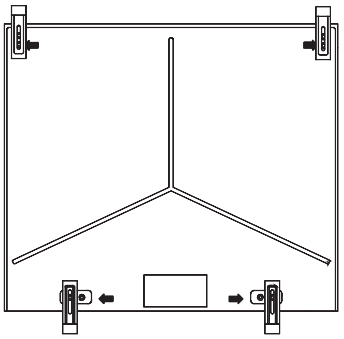
Voděodolné těsnění je dodáváno s varnou deskou. Namontujte těsnění na spodní stranu dle popisu a ujistěte si, že je správně upevněno, abyste se vyhnuli úniku do nosného nábytku.



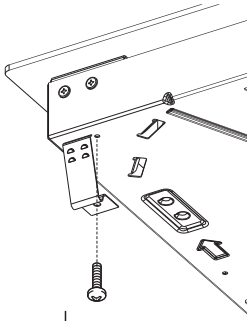
Normální upevnění:
- Vyjměte upevňovací svorky ze sáčku s příslušenstvím a zašroubujte je do polohy zobrazené ve spodní straně. (Neutahujte šrouby ve svorkách, měly by se volně pohybovat)



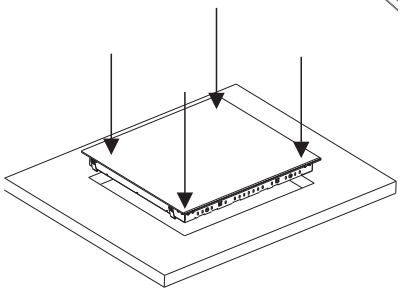
- Umístěte varnou desku do středu výřezu.
- Otáčejte svorkami a zcela je utáhněte.



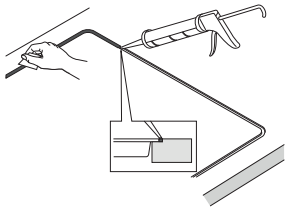
Rychlé upevnění: (V závislosti na modelu)
Vyjměte čtyři pružiny ze sáčku s příslušenstvím a zašroubujte je do spodní strany, jak je zobrazeno na obrázku.



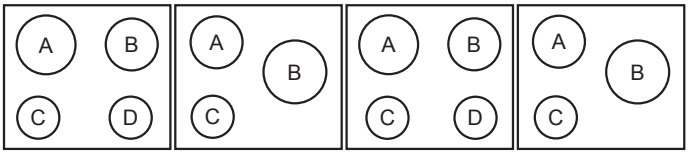
Zarovnejte a vložte varnou desku.
Stlačujte strany varné desky, dokud nebude deska po celém obvodu podložena.



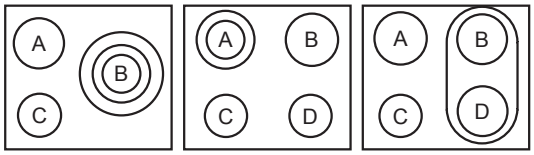
INSTALACE FLUSH
Po zkontrolování správné polohy varné desky vyplňte mezery mezi pracovní deskou a varnou deskou silikonovým lepidlem. Silikonovou vrstvu zarovnejte škrabkou nebo mokrým prstem namočeným do vody s mýdlem, než zatvrdne.
Varnou desku nepoužívejte, dokud nebude silikonová vrstva zcela suchá.



4. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

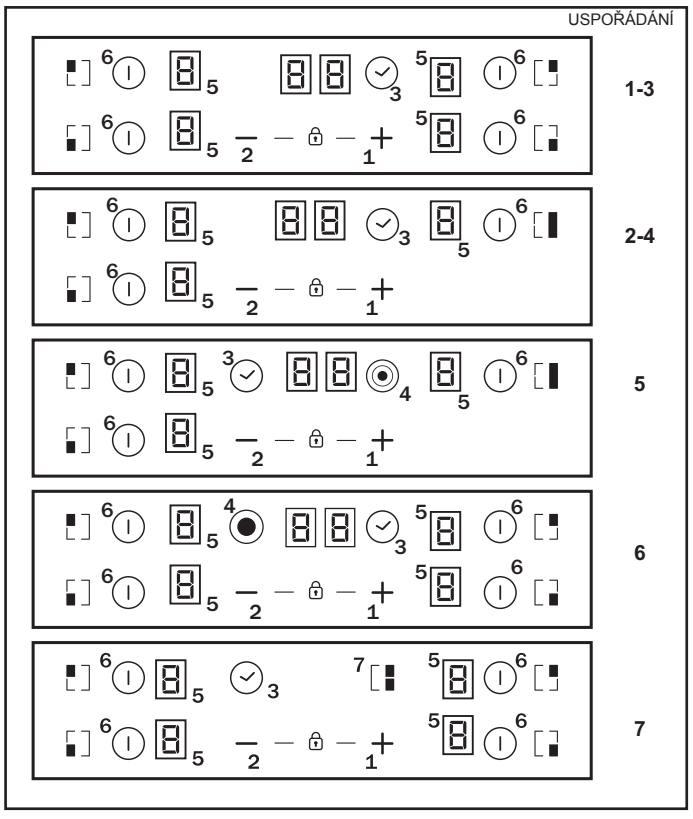


USPOŘÁDÁNÍ 1 USPOŘÁDÁNÍ 2 USPOŘÁDÁNÍ 3 USPOŘÁDÁNÍ 4



USPOŘÁDÁNÍ 5 USPOŘÁDÁNÍ 6 USPOŘÁDÁNÍ 7

	A	B	C	D
USPOŘÁDÁNÍ 1	2300W	1800W	1200W	1200W
USPOŘÁDÁNÍ 2	1800W	2500W	1200W	-
USPOŘÁDÁNÍ 3	2300W	1800W	1200W	1200W
USPOŘÁDÁNÍ 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



V závislosti na modelu

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

„Instalace musí odpovídat normám a směrnicím.“ Výrobce neodpovídá za žádné škody, které byly způsobené 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 pólů zařízení.

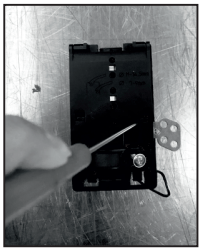
Jakékoli dotazy týkající se napájecího kabelu směřujte na poprodejní servis nebo kvalifikovaného technika.
Pokud je varná deska napájena napájecím kabelem, může být připojen pouze k napájecímu napětí 220-240 V mezi fází a středem.

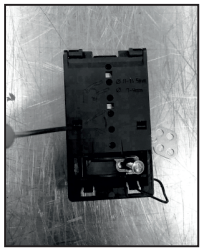
Varnou desku je však možné připojit k:
Tři fáze 220-240 V3
Tři fáze 380-415 V2N

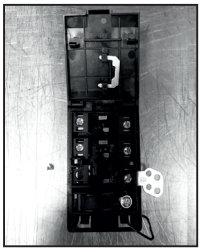
Chcete-li přejít k nového připojení, postupujte podle následujících pokynů:

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:

1 

2 

3 

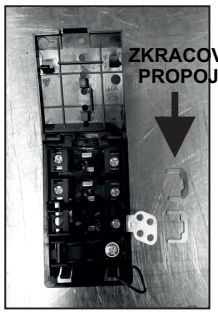
- odšroubujte kabelovou svorku „1“;
- najděte dva jazýčky umístěné po stranách;
- položte čepel plochého šroubováku před každý jazýček „2“ a „3“, zatlačte a stiskněte;
- odejměte kryt.

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 přihlédnete 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 přihlédnete 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.

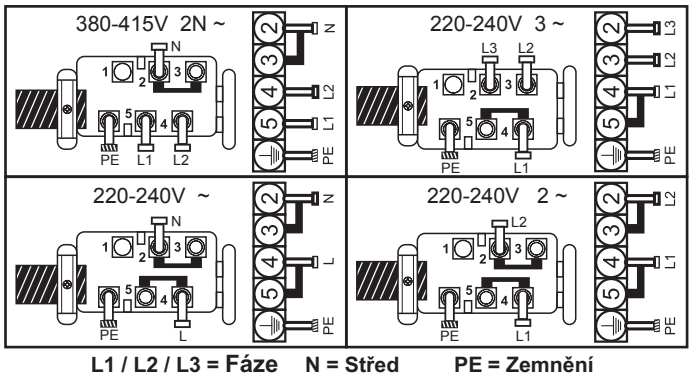
UPOZORNĚNÍ:

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

5. DOPORUČENÍ OHLEDNĚ NÁDOBÍ PRO VARNOU DESKU

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



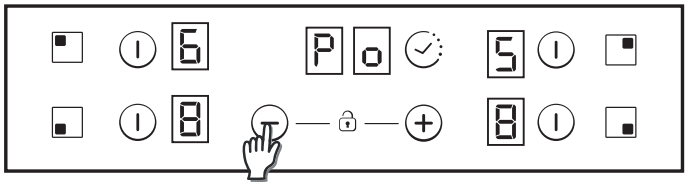
• **Vždy používejte kvalitní nádobí s dokonale plochým a silným dnem:** používání tohoto typu nádobí zabrání vytváření horkých míst, které způsobují přilnutí potravin. Silné kovové hrnce a pánve zajistí rovnoměrné rozložení tepla.
• **Zajistěte, aby dno hrnce nebo pánve bylo suché:** pokud plníte nádoby 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 poskvrní.
Porcelán / smalt: Dobrý výkon pouze s tenkým, hladkým a plochým dnem.
Sklo-keramika: *nedoporučuje se.* Nízký výkon. Může povrch poškrábat.

6. POUŽITÍ

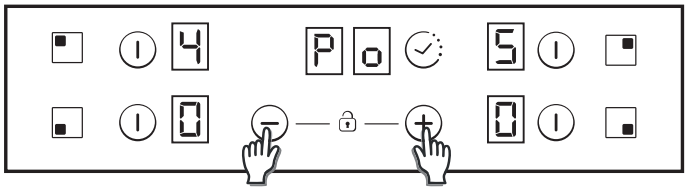
Jak zvolit stupeň řízení výkonu

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 mezi 2,5 kW a příslušným maximálním výkonem varné desky (ten se může lišit podle modelu) (pokud je například 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:

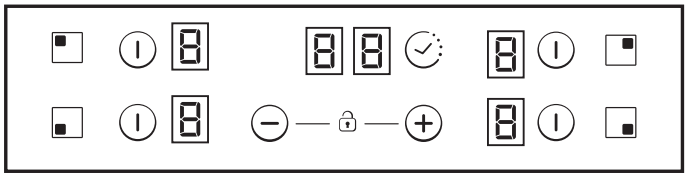
1 - Zapněte varnou desku.
2 - Počkejte, než se dokončí inicializace dotykového ovládání.
3 - Než uplyne 30 sekund, na 5 sekund stiskněte tlačítko " ⊖ ".
4 - Potom se na displeji zobrazí hlášení.



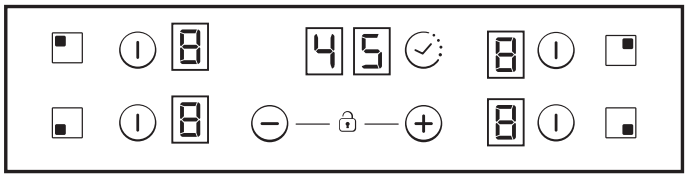
5 - Pomocí tlačítek Plus" a Mínus" lze upravovat hodnotu řízení výkonu. V tomto příkladu se jedná o hodnotu mezi 6500 a 2500 W. Až vyberete požadovanou hodnotu, na 5 sekund současně stiskněte tlačítka „Plus" a „Mínus".



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

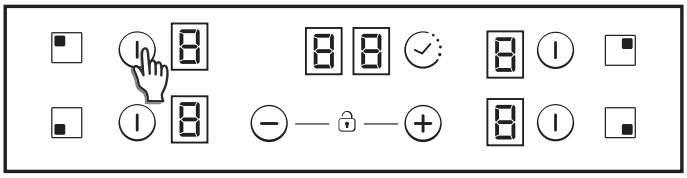


7 - Po spuštění se na bude na displeji časovače zobrazovat řízení výkonu v režimu ECO.



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

Zapnutí/vypnutí zóny ohřevu



<u>*Pro zapnutí*</u> 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.

<u>*Pro vypnutí*</u> 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.

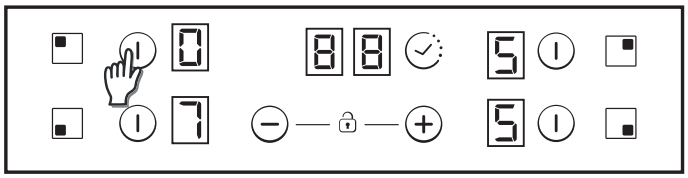
2) Pokud na displeji, který je vypnutý, svítí indikátor zbytkového tepla, zobrazí se „H".

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.

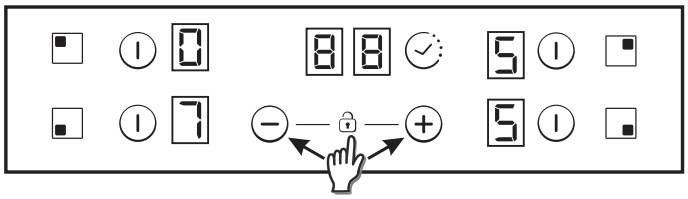
Výběr zóny

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.

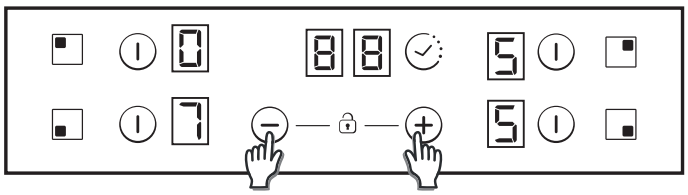
Zvýšení / snížení úrovně výkonu



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 displejích se zobrazí „L“ po dobu 2 sekund. Ohřev zůstane beze změny.

Přejete-li si dětskou pojistku deaktivovat, opakujte výše popsaný 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.

Dvojité / trojité 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 dvojité 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 trojité 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 trojité zóny, prostřední a jediná kontrolka v případě dvojité 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 „0 0“.

1) Čas časovače lze nastavit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Při změně času nezazní zvukový signál.
2) Současným stisknutím tlačítko 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 možností 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 ohřívačů -> vypočteno)

Stejné 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.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

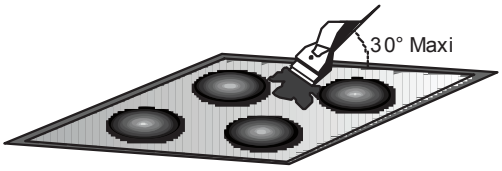
Před prováděním jakékoliv údržby na varné desce ji nechte nejprve vychladnout.
. Používejte pouze výrobky (krémy a škrabky), které jsou speciálně určené pro sklokeramické povrchy. Jsou k dostání v příslušných obchodech.
. Vyhněte se rozlití, protože vše, co spadne na plochu varné desky, se rychle spálí 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 čisticího 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 čisticí kapaliny.
- Oškrábejte je škrabkou, kterou držte 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 čisticí 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 nádoby z materiálů, jako je hliník nebo měď. Tyto skvrny se těžko odstraňují.

8. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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 nádobí 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 čisticího 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 správné 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.

9. 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.

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, chvilku počkejte a znovu ji připojte. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

AVERTISSEMENT : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

AVERTISSEMENT, risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

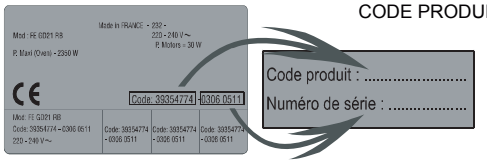
Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Plaque d'identification (située sous le caisson de la table de cuisson)



1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En plaçant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons sa conformité à toutes les normes européennes de protection de l'environnement, de la santé et de sécurité applicables à sa catégorie de produits.

2. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est marqué du symbole correspondant à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base pouvant être réutilisés. Il est important de soumettre les produits DEEE à des traitements spécifiques, afin d'en retirer et éliminer tous les polluants, de manière adéquate, et d'en récupérer et recycler tous les matériaux possibles.
Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :
• Les produits DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères.
• Les produits DEEE doivent être remis aux points de collecte compétents gérés par la municipalité ou des sociétés autorisées. Dans de nombreux pays, les produits DEEE encombrants peuvent faire l'objet d'une collecte à domicile.
Dans de nombreux pays, lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le retirer sans frais sur la base du nouvel achat, lorsqu'il s'agit d'un équipement du même type et ayant les mêmes fonctions.

3- INSTALLATION

L'installation d'un appareil ménager est une opération compliquée qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir des conséquences négatives sur la sécurité des biens, des propriétés et des personnes. C'est pourquoi cette tâche doit être effectuée par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation technique en vigueur.

Si cette recommandation n'est pas respectée et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour des pannes techniques du produit entraînant ou non des dommages aux biens et propriétés ou des blessures aux personnes et animaux.

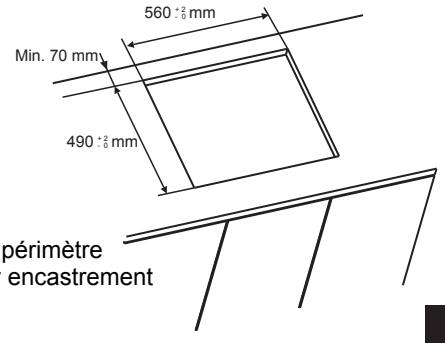
Après avoir retirer l'emballage de votre appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, contactez votre détaillant ou notre service après-vente.

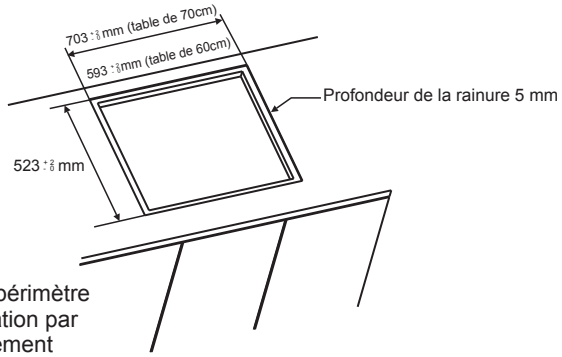
Vérifiez que le meuble dans lequel l'appareil sera installé et tous les autres meubles à proximité de celui-ci soient construits avec des matériaux qui supportent les hautes températures (min. 100 °C).

En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Il est possible d'installer l'appareil dans un meuble encastré de façon standard ou « au ras ».

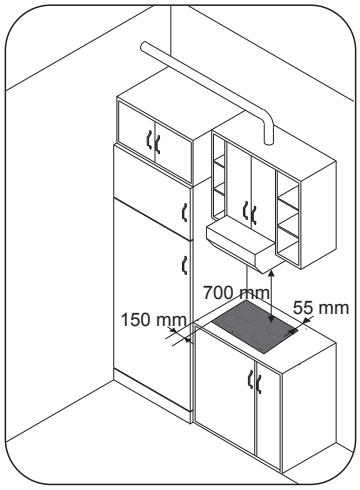
L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre 25 et 45 mm.



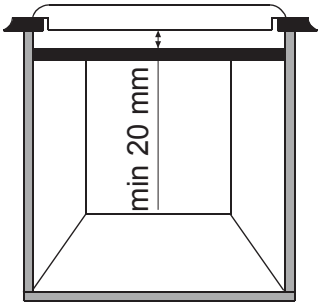


Remarque : *les dimensions du périmètre interne sont les mêmes que pour une installation standard.*

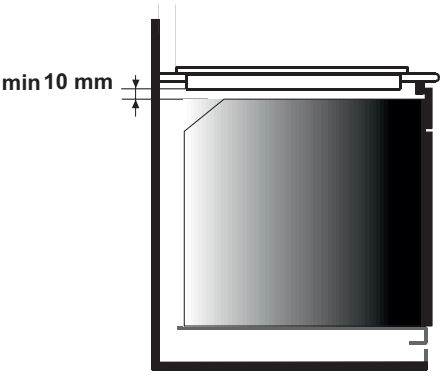
Laissez une distance minimum de 55 mm entre la table de cuisson et le mur du fond et de 150 mm entre la table de cuisson et le meuble vertical ou mur présent sur le côté. Pour l'installation d'un meuble au-dessus de la table de cuisson, la distance minimum requise est de 700 mm.
Si vous souhaitez installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les consignes d'installation de la hotte, tout en sachant que la distance minimum requise entre table de cuisson et hotte ne peut pas être inférieure à 700 mm.



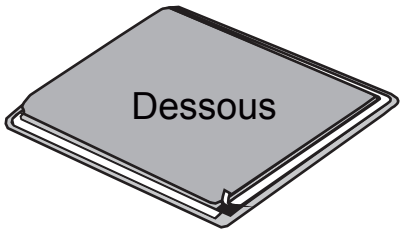
Si la partie inférieure de la table de cuisson confine avec un espace accessible pour des opérations de manutention ou de nettoyage, un panneau de séparation doit être installé 20 mm au-dessous de la table de cuisson



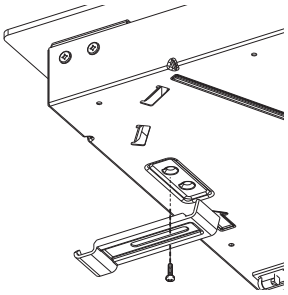
L'installation d'un four au-dessous de la table de cuisson ne requiert pas de panneau de séparation, mais la distance minimum entre la partie inférieure de la table de cuisson et le four doit être de 10 mm. Seul un four avec système de refroidissement peut être installé sous la table de cuisson, selon ses propres consignes d'installation.



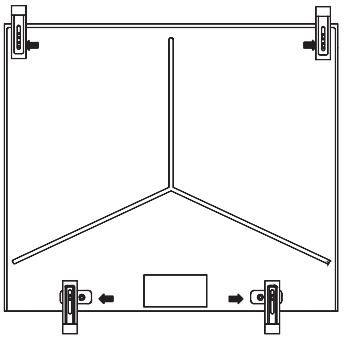
Un joint d'étanchéité à l'eau est fourni avec la table de cuisson. Posez le joint d'étanchéité bien soigneusement tout autour de la partie inférieure de la table de cuisson, comme illustré, afin d'empêcher toute fuite dans le meuble d'encastrement.



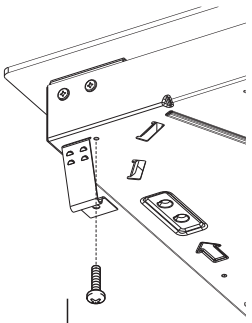
Fixation ordinaire :
- Saisissez les pattes de fixation contenues dans le sachet de visserie et vissez-les dans la position indiquée sur le boîtier inférieur. (ne serrez pas les vis à fond pour ne pas bloquer les pattes : elles doivent rester mobiles).



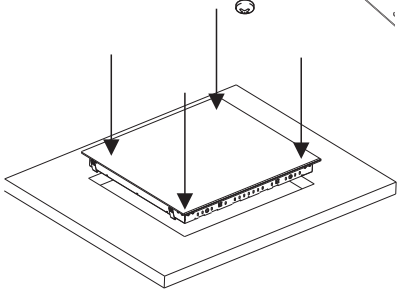
- Insérez la table de cuisson au centre du plan de découpe.
- Tournez les pattes de fixation et serrez-les à fond.



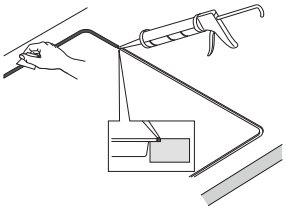
Fixation rapide : (selon le modèle)
Saisissez quatre ressorts contenus dans le sachet de visserie et vissez-les sur le boîtier inférieur, comme illustré.



Centrez la table de cuisson et insérez-la.
Exercez une pression sur les côtés de la table de cuisson pour qu'elle adhère à son support sur tout son périmètre.



INSTALLATION PAR ENCASTREMENT
Vérifiez que la table de cuisson est correctement installée, puis étalez de la colle au silicone au niveau de l'interstice entre le plan de travail et la table de cuisson. Aplatissez la couche de silicone avec un racloir ou un doigt mouillé à l'eau savonneuse, avant qu'elle ne sèche.
N'utilisez pas la table de cuisson avant que la couche de silicone ne soit complètement sèche



4. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

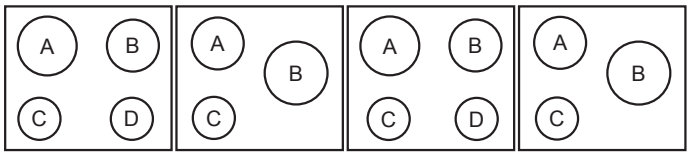


SCHÉMA 1 SCHÉMA 2 SCHÉMA 3 SCHÉMA 4

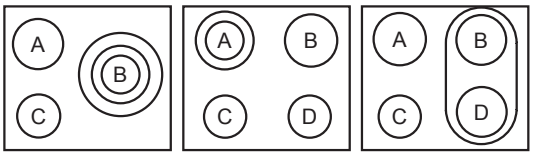
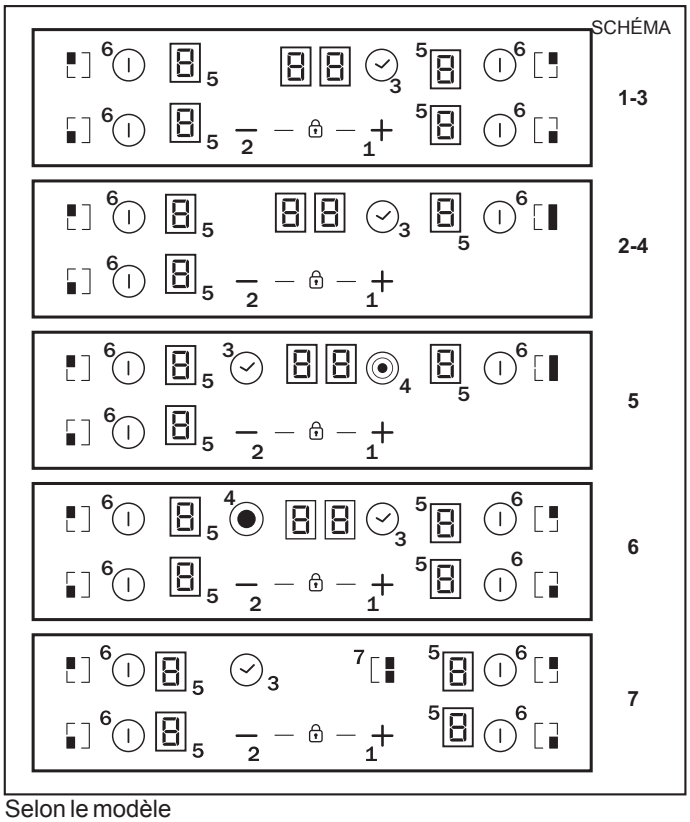


SCHÉMA 5 SCHÉMA 6 SCHÉMA 7

	A	B	C	D
SCHÉMA 1	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 2	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 3	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 4	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
SCHÉMA 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA7	1800W	1800W	1200W	1800W



Selon le modèle

1. « + »
2. « - »
3. Minuterie
4. LED supplémentaire zone de cuisson
5. Indicateur de programmation de la zone de cuisson
6. Sélection de la zone de cuisson
7. Pont

« L'installation doit être conforme aux normes et directives. » Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation non conforme ou non raisonnable.

AVERTISSEMENT : Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou ses conséquences pouvant être dues à l'usage d'un appareil non mis à la terre ou dont la continuité de mise à la terre est défectueuse.

Avant tout branchement électrique, vérifiez toujours la tension d'alimentation indiquée sur le compteur électrique, l'installation du coupe-circuit, la continuité de la mise à la terre de l'installation et la compatibilité du fusible.

Le branchement électrique de l'installation doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil : brancher l'appareil à l'aide d'un interrupteur bipolaire.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il convient de veiller lors de l'installation à ce que la prise reste accessible.
Le câble jaune et vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre des bornes d'alimentation et des bornes de l'appareil.

Toute question concernant le cordon d'alimentation électrique doit être adressée au service après-vente ou à un technicien qualifié.
Si la table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation, celui-ci doit obligatoirement être raccordé au secteur 220-240 V entre la phase et le neutre.

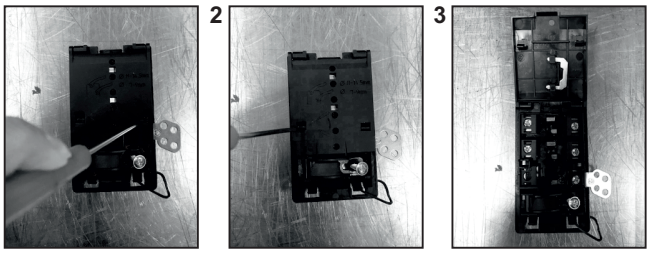
Il est toutefois possible de brancher la table de cuisson à :
Triphasés 220-240 V3
Triphasés 380-415 V2N

Pour procéder au nouveau branchement, suivez les instructions ci-dessous :

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

Ouvrez le couvercle selon les étapes suivantes :

1 2 3

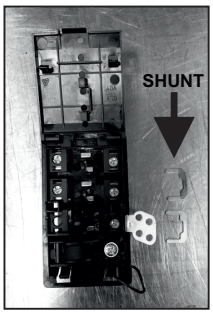


- dévissez le serre-câble « 1 » ;
- localisez les deux pattes situées sur les côtés ;
- introduisez un tournevis plat devant les pattes « 2 » et « 3 », enfoncez et appuyez ;
- déposez le couvercle.

Pour retirer le cordon d'alimentation :
- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :
- choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découvrez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;
- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées.
Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :
- Choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découvrez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;



- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

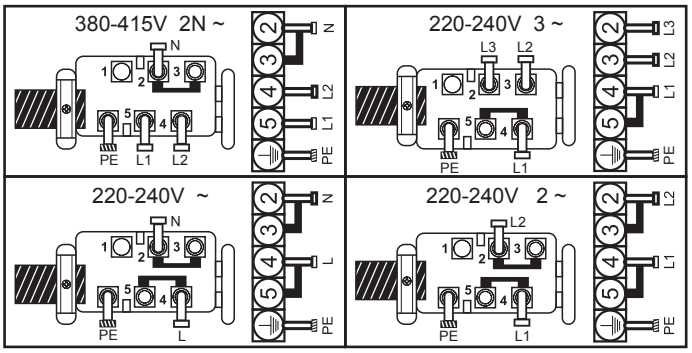
ATTENTION :

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, connectez le nouveau cordon conformément aux couleurs/codes suivants :

BLEU	Neutre	(N)
MARRON	Phase	(L)
JAUNE VERT	Terre	⏚

Branchement aux bornes de la plaque à bornes

	DISPOSITION "1-6"	DISPOSITION "7"
MONOPHASÉS ou BIPHASÉS 220-240 V~		
Câble HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
TRIPHASÉS 220-240 V3~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
TRIPHASÉS 380-415 V2N~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutre PE = Terre

5. CONSEILS CONCERNANT LES USTENSILES DE CUISINE POUR LA TABLE DE CUISSON

Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats avec votre table de cuisson



• **Utilisez toujours des ustensiles de cuisson de qualité, aux fonds parfaitement plats et épais :** l'utilisation de ce type d'ustensiles évitera les points chauds causant l'adhérence des aliments. Les casseroles et poêles épaisses assurent une distribution homogène de la chaleur.
• **Assurez-vous que le dessous de la casserole ou de la poêle est sec :** lorsque vous remplissez votre casserole de liquide ou lorsque vous en utilisez une précédemment rangée au réfrigérateur, assurez-vous que le dessous est bien sec avant de le poser sur la table de cuisson. Cela évitera de tâcher la table de cuisson.
• **Utilisez des casseroles dont le diamètre est assez large pour recouvrir toute la surface du foyer :** la taille de la casserole ne doit pas être inférieure à celle du foyer. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum.

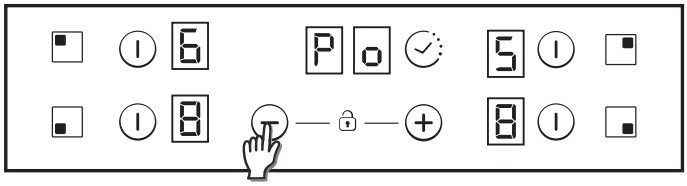
CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON - Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisson performants.
Acier inoxydable : *nous le recommandons vivement.* Notamment les modèles avec fond plat en sandwich. Le fond en sandwich allie les avantages de l'acier inoxydable (esthétique, durabilité et résistance) et de l'aluminium ou du cuivre (conduction thermique, distribution homogène de la chaleur).
Aluminium : *nous recommandons les modèles extra-lourds.* Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium laissent parfois des rayures sur la table de cuisson, mais elles s'éliminent si elles sont nettoyées immédiatement.
En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.
Fonte : *elle peut être utilisée, mais nous ne la recommandons pas.* Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.
Fond en cuivre / faïence : *nous recommandons les modèles extra-lourds.* Bonnes performances, mais le cuivre risque de laisser des résidus ressemblant à des rayures. Les résidus peuvent être éliminés si la table de cuisson est immédiatement nettoyée. Quoiqu'il en soit, ne laissez pas ces casseroles chauffer à vide. Le métal surchauffé risque d'adhérer aux plaques vitrocéramiques. Une casserole en cuivre surchauffée laissera une trace indélébile sur la table de cuisson.
Porcelaine / émail : bonnes performances uniquement avec un petit fond lisse et plat.
Vitrocéramique : *non recommandée.* Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

6. UTILISATION

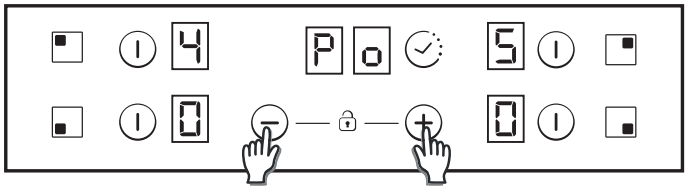
Comment choisir le niveau de gestion de la puissance

Grâce à la fonction « Gestion de la puissance », l'utilisateur peut définir la puissance maximale qui peut être atteinte par la plaque de cuisson.
La fonction de gestion de la puissance est disponible uniquement durant les 30 premières secondes suivant l'activation de la plaque de cuisson. Il existe également la possibilité de répéter ce réglage en débranchant et rebranchant la prise électrique.
En réglant la puissance maximale souhaitée, la plaque de cuisson ajuste automatiquement la distribution de la puissance dans les différentes zones de cuisson afin de ne jamais dépasser la limite ; cela permet également de gérer simultanément toutes les zones de cuisson sans problème de surcharge.
Le client peut définir la puissance maximale de la plaque de cuisson entre 2,5 kW et la puissance maximale relative de la plaque de cuisson (peut varier en fonction du modèle). (Par exemple, si la puissance maximale de la plaque de cuisson est de 7,2 kW, le niveau de puissance maximale du réglage est compris entre 2,5 kW et 7,2 kW). Au moment de l'achat, la plaque de cuisson est définie sur la puissance maximale. Après avoir branché l'appareil sur l'alimentation électrique, vous avez 30 secondes pour régler le niveau de puissance en vous basant sur les points indiqués ci-dessous :

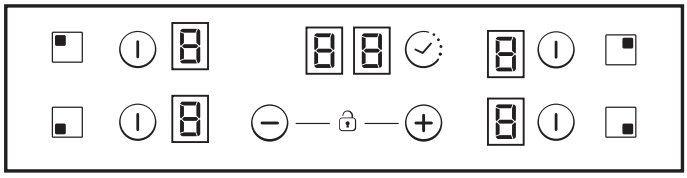
1 - Activez la plaque de cuisson
2 - Laissez la commande tactile finir son processus d'initialisation
3 - Avant que 30 secondes s'écoulent touchez pendant 5 secondes la touche Moins (−)
4 - Ensuite ce message s'affiche.



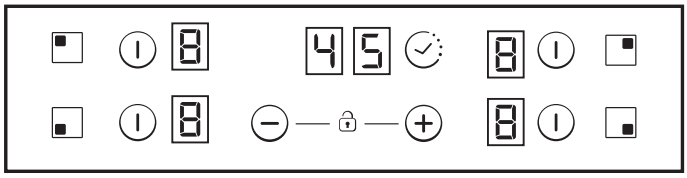
5 - Avec les touches Plus et Moins vous pouvez régler la valeur de la gestion de la puissance Dans cet exemple entre 6500 2500w Lorsque la valeur voulue est sélectionnée, touchez en même temps les touches Plus et Moins pendant 5 secondes.



6 - Au terme de ce processus un long bip retentit et une remise à zéro est faite. Le processus de démarrage sera généré à nouveau.

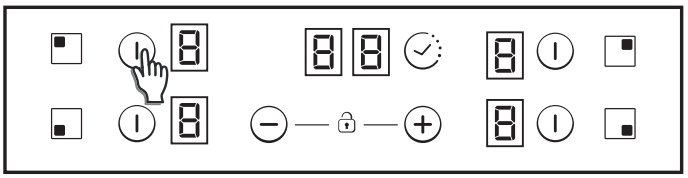


7 - Après le processus de démarrage, Gestion de puissance ECO s'affichera sur l'écran de la minuterie.



Par la suite, la commande tactile ne permettra plus de combinaison dépassant cette limite Eco.

Allumer/Éteindre un foyer de cuisson

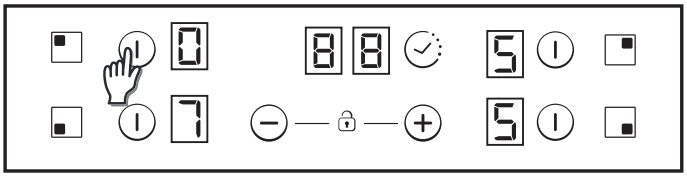


<u>*Pour allumer*</u> un foyer de cuisson, touchez la zone de commande correspondante pendant 400 ms. Un long bip retentit et le chiffre « 0 » s'affiche pour cette zone, indiquant le niveau de chauffe.
1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de cette zone retentit.
2) S'il y a présence de chaleur résiduelle avec niveau de chauffe égal à « 0 », ce « 0 » clignote.
3) Si la fonction de verrouillage est activée, vous ne pouvez activer de zone de cuisson.
<u>*Pour éteindre*</u> un foyer, touchez sa zone de commande pendant 1,2s. Trois bips sonores retentissent et, s'il y a chaleur résiduelle, la lettre « H » s'affiche. La zone de commande du foyer est alors éteinte.
1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de la zone de commande retentit.
2) S'il y a chaleur résiduelle, mais que la zone de commande est éteinte, le lettre « H » s'affiche.

3) Même si la fonction de verrouillage est activée, vous pouvez éteindre une zone de commande.
4) Si un seul foyer de cuisson est activé et que celui-ci est ensuite éteint, 4 bips sonores retentissent pour indiquer que tout le plan de cuisson est éteint.

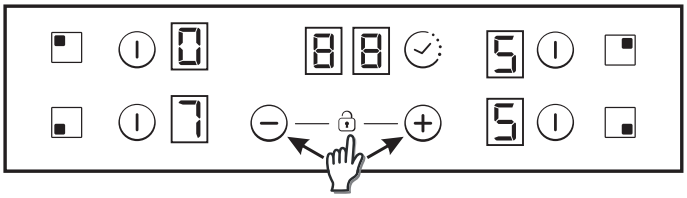
Sélection d'une zone de commande

Quand cette zone est allumée, une intensité lumineuse moindre apparaît en correspondance des zones de commande déjà allumées, mais non sélectionnées.



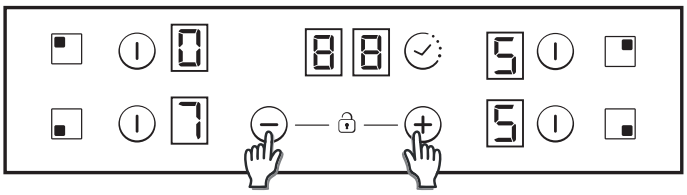
Si une seule zone de commande est allumée, celle-ci est sélectionnée par défaut, sans qu'il soit nécessaire d'exercer une pression (de 150 ms) sur la touche de commande.

Augmenter/Diminuer le niveau de chauffe.



En appuyant brièvement sur « + » ou « - », vous augmentez ou diminuez le niveau de chauffe de la zone sélectionnée : 0 - 1 - 2 - 3 -... - 9 - P
1. En appuyant plus longuement sur « + » ou « - », le niveau de chauffe augmente ou diminue de manière continue. L'augmentation rapide du niveau de chauffe atteint le niveau 9 et pour un niveau encore plus élevé, appuyez brièvement sur la touche « + ». Aucun bip ne retentit avec l'augmentation ou la diminution rapide du niveau de chauffe.
2. Une fois sur « P », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « + », cela ne ramène pas le niveau de réglage à « 0 ». De même, une fois sur « 0 », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « - », cela ne ramène pas le niveau de réglage sur « P ».
3. Si une zone de commande est activée avec réglage sur « 0 » et qu'il y a chaleur résiduelle, le « 0 » clignote. 10 secondes après, le « 0 » disparaît et la lettre « H » fixe s'affiche.

Option verrouillage enfant



Cette action est activée en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Ensuite, chaque fois qu'on appuie sur une touche, les lettres "Lo" s'affichent pendant 2 secondes et le niveau de chauffe reste le même.

Pour désactiver le verrouillage enfant, suivre la même procédure que celle indiquée plus haut. Ensuite, un bip retentit et l'écran affiche la lettre « n ». La table de cuisson n'est plus verrouillée.

Remarque : Le verrouillage enfant est automatiquement activé 15 minutes après l'arrêt total de la table de cuisson.

Doubler/Tripler la zone de cuisson

Pour activer l'élargissement double de la zone de cuisson, la zone principale associée doit déjà être allumée à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».
8.1- Allumage de la zone double de cuisson
Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui activera l'élargissement du foyer de cuisson. Le LED de la touche d'élargissement affiche ON si l'élargissement du foyer de cuisson est activé.
Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint l'élargissement du foyer de cuisson. Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.
8.2- Allumage de la zone triple de cuisson
Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui allumera le 1er élargissement du foyer de cuisson. L'un des LED de la touche d'élargissement affiche ON si le 1er élargissement du foyer de cuisson est activé (LED côté gauche pour un foyer triple de cuisson, LED du milieu, le seul existant, pour un foyer double de cuisson).
Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui active le deuxième élargissement du foyer de cuisson. Deux LED de la touche d'élargissement du foyer s'allument si le 1er et le 2è élargissement du foyer de cuisson sont allumés.
Appuyez une troisième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint le 1er et le 2è élargissement du foyer de cuisson.

Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

Fonction de pont

La fonction de pont ne peut être activée que lorsque les deux foyers sont éteints. L'un des foyers du pont a été sélectionné ; pour activer la fonction de pont appuyez sur la touche pont.
Un bip retentit et le LED de la zone s'allume si la zone de commande est activée.
Les deux foyers du pont sont activés en même temps.
Une fois que les deux foyers sont activés, vous pouvez régler le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « + » et « - ».
Les deux foyers du pont affiche le même niveau de chauffe. Arrêt de la fonction :
- en appuyant sur la touche fonction de pont en mode de paramétrage.
- Si l'utilisateur règle le niveau de chauffe sur « 0 ».

Sécurité débordement

Un objet ou un liquide fait pression sur une ou plusieurs touches pendant plus de 5 s. 2 bips retentissent suivis d'un long bip toutes les 30 s, aussi longtemps que la ou les touches subissent telle pression. La table de cuisson s'éteint. L'affichage "F1" ou "F2" clignote tant que ce problème persiste.

Minuterie

La fonction de temporisation est activée en appuyant sur la touche correspondante ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».
Dans les deux cas, il faut qu'un foyer ait été sélectionné à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».
Deux options possibles :
Choisissez la zone que vous voulez temporiser. Le niveau de chauffe doit être supérieur à « 0 ». Le symbole statique s'affiche en correspondance de la zone choisie pour la temporisation. Les chiffres « 0 0 » s'affichent en correspondance de la fonction de temporisation.
1) Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour choisir la durée de temporisation. Aucun bip ne retentit lorsque vous changez cette durée.
2) En maintenant la touche de temporisation appuyée, la temporisation est annulée (elle affiche 00).
3) En maintenant les touches « + » ou « - » de la minuterie appuyées, vous effectuez un réglage rapide.
4) Pour régler la minuterie, la touche « - » permet d'aller de « 00 » à « 99 » et la touche « + » de « 99 » à « 00 ».
5) Durée maximum 99 minutes.
6) Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson commence à sonner : appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme.
7) Il est possible de modifier la valeur de la minuterie alors même qu'il est déjà en fonction.
8) Le niveau de chauffe des zones temporisées peut être modifié sans conséquences pour le réglage la minuterie.
9) La dernière minute s'affichera en secondes (sur certaines versions visible uniquement si vous entrez dans la programmation la minuterie pendant la dernière minute du compte à rebours).
10) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand aucune zone n'est temporisée, cela n'a pas de suite.
11) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand plusieurs zones sont temporisées, la durée indiquée change dans le sens des aiguilles d'une montre et indique la durée de l'affichage dont le point des décimales est activé.

12) Sinon l'affichage du niveau de puissance du foyer temporisé alterne entre niveau de puissance (5s) et le symbole [L.] (0,5s).
Le compte à rebours s'affiche dans les espaces d'affichage de la temporisation. Si plusieurs zones sont temporisées, c'est la valeur la plus petite du compte à rebours qui s'affiche et les décimales s'affichent en correspondance de la zone concernée.

Indicateur de chaleur résiduelle (pour les foyers à rayonnement -> calculé)

De même, on peut utiliser les mêmes indicateurs pour montrer la « chaleur résiduelle ». Un tableau des durées est défini dans ce but : Durée de chaleur résiduelle = f (niveau de chauffe, durée de fonctionnement).
Quand la température sur le plan de cuisson vitrocéramique est égale à environ 65 °C (valeur théorique), cette condition est indiquée par un « H » s'affichant en correspondance du foyer concerné.
Pour générer une température supérieure à 65 °C, tel foyer doit fonctionner depuis un certain temps et cette durée dépend du niveau de chauffe. Une fois ce temps écoulé, l'avertissement de chaleur résiduelle s'affiche au moment où le foyer est éteint.

Arrêt automatique

Si le niveau de chauffe ne change pas pendant un certain temps prédéterminé, il y a arrêt automatique du foyer correspondant.
La durée maximale de fonctionnement d'un foyer dépend du niveau de chauffe réglé.

Niveau de chauffe	Durée max. (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

REMARQUE : s'il y a risque de surchauffe dû à l'activation du niveau de chauffe maximum, la table de cuisson règle automatiquement son niveau de chauffe pour se protéger.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.
. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.
. Évitez les débordements, car toute substance se renversant sur la table de cuisson brûle rapidement et rendra le nettoyage plus difficile.
. Nous recommandons d'éviter d'utiliser des substances risquant de fondre (plastique, sucre, produits à base de sucre) à proximité de la table de cuisson.

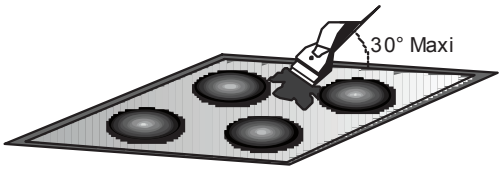
ENTRETIEN :
- Versez quelques gouttes d'un détergent spécifique sur la table de cuisson.
- Frottez les taches tenaces à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant légèrement humide.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si des taches subsistent :
- Versez quelques gouttes supplémentaires de détergent spécifique sur la table de cuisson.
- Grattez à l'aide d'un racleur en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à disparition de la tache.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Recommencez si nécessaire.

QUELQUES CONSEILS :
Le nettoyage fréquent crée une couche protectrice essentielle pour éviter les rayures et l'usure de la table de cuisson. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est propre avant de la réutiliser. Pour éliminer les traces d'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes de détergent spécifique.

La surface vitrocéramique résiste aux rayures des ustensiles de cuisson à fond plat. Toutefois, il est préférable de les soulever pour les déplacer d'une zone de cuisson à l'autre.

N.B.:



Ne pas utiliser d'éponge trop humide.
Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.
Un racleur équipé d'une lame de rasoir n'endommage pas la surface, tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.
Ne pas laisser le racleur avec lame de rasoir à la portée des enfants.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudre à récurer.

Bordure métallique : Pour nettoyer la bordure métallique en toute sécurité, lavez à l'eau et au savon, rincez, puis séchez avec un chiffon doux.

Toute variation de la couleur du verre vitrocéramique n'a pas d'influence sur son fonctionnement, ni sur la solidité de sa surface. Les variations de couleur sont pour la plupart dues à des résidus alimentaires brûlés ou à des ustensiles de cuisine en aluminium ou en cuivre (ces dernières sont difficiles à éliminer).

8. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Les zones de cuisson ne permettent pas de faire mijoter ou ne font frire qu'à petit feu
Utilisez uniquement des casseroles à fond plat. Si de la lumière passe entre la casserole et la table de cuisson, la zone de cuisson ne peut pas correctement transmettre la chaleur.
Le fond de casserole doit couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.

La cuisson est trop lente
Les casseroles utilisées ne sont pas adaptées. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat, lourd et dont le diamètre est au moins égal à celui de la zone de cuisson.

Petites rayures ou traces d'abrasion sur la surface vitrocéramique
Nettoyage inadapté ou utilisation de casseroles à fond non lisse ; particules, telles que des grains de sable ou du sel, entre la plaque de cuisson et le fond de la casserole. Consultez le chapitre « NETTOYAGE ». Assurez-vous que le fond des casseroles est propre avant de vous en servir et utilisez uniquement des casseroles à fond lisse. Vous pouvez réduire le nombre de rayures par un nettoyage soigné.

Traces de métal
Ne faites pas glisser les casseroles en aluminium sur la surface vitrocéramique. Reportez-vous aux recommandations de nettoyage.
Vous utilisez le bon matériel, mais les taches persistent. Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Taches foncées
Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Zones claires sur la table de cuisson
Il s'agit peut-être de traces de casseroles en aluminium ou en cuivre, ou encore de dépôts minéraux, d'eau ou d'aliments : vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent en crème.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table de cuisson
Consultez le chapitre « NETTOYAGE ».

La table de cuisson ou certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.
Les shunts ne sont pas bien positionnés sur le bornier.
Faites vérifier que la connexion est conforme et contrôlez que le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

La table de cuisson ne s'arrête pas.
Le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

Fréquence des cycles de marche-arrêt des zones de cuisson
Les cycles de marche-arrêt varient en fonction du niveau de chaleur requis :

- niveau faible : temps d'activité court,
- niveau élevé: temps d'activité long.

Le plan de cuisson ne fonctionne pas.

Contrôlez l'état des fusibles et du disjoncteur de votre circuit électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant.

Le plan de cuisson s'est éteint.

Le commutateur principal (touche ON/OFF) a été actionné accidentellement ou un objet quelconque est présent sur une ou plusieurs touches. Éliminez le ou les objets présents sur le panneau de commande. Saisissez à nouveau vos paramètres de réglage.

La lettre « F » et des chiffres sont affichés

Si un « F » et des chiffres s'affichent, votre appareil a détecté une défaillance. Le tableau suivant vous indique les actions possibles de résolution du problème.

9. SERVICE APRES VENTE

Avant de faire appel à un technicien SAV, veuillez vérifier les points suivants :

- la prise est correctement branchée et le fusible est en bon état ;

Si vous ne parvenez pas à identifier l'erreur, éteignez l'appareil. Ne le modifiez pas. Appelez le centre SAV. L'appareil est fourni avec certificat de garantie, qui vous assure une réparation gratuite au centre SAV.

Affichage foyer de cuisson	Problème	Solution
F0	Erreur du logiciel de commande tactile	Si une erreur s'est produite, débranchez puis rebranchez le câble d'alimentation. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente. Si l'erreur apparait à l'improviste au cours du fonctionnement ordinaire, appelez le service après-vente
Fc	La zone de commande tactile est trop chaude, ce qui a désactivé tous les foyers de cuisson.	Attendez que la température ait chuté. La table de cuisson se remettra en marche dès que la température sera redevenue normale.
Ft	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.
FE	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.
Fb	Sensibilité excessive de toutes les touches.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement monté. Contrôlez que les touches sont bien au contact de la plaque en verre vitrocéramique.
FU / FJ	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du clavier. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FA	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FC / Fd	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente
Fr	Erreur sécurité des relais	Les pilotes de relais sont susceptibles d'une multitude de problèmes. Coupez l'alimentation de la table de cuisson pendant une minute, puis rebranchez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.

WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

WAARSCHUWING: bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.

Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.

Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving.

De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.

De aardgeleider (geel-groen) moet langer dan 10 mm zijn aan de kant van het aansluitblok. Het gedeelte van de interne geleiders moet geschikt zijn voor het geabsorbeerde vermogen van de kookplaat (aangegeven op het label). De voedingskabel moet van het type HO5V2V2-F zijn.

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.

Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aankoeken van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.

Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.

Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.

Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.

Gebruik altijd geschikte pannen.

Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

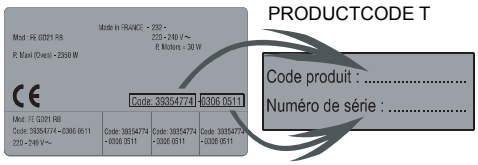
Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.

Schuif geen pannen over de kookplaat.

Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.

Typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat)



1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Door het aanbrengen van de CE -markering op dit apparaat verklaren wij dat dit product in overeenstemming is met alle Europese voorschriften met betrekking tot veiligheid, gezondheid en milieu die van toepassing zijn op deze productcategorie.

2. BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit apparaat is voorzien van een merkteken in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
AEEA bevat vervuilende stoffen (die negatieve gevolgen voor het milieu kunnen hebben) en basisonderdelen (die hergebruikt kunnen worden).
Het is belangrijk om AEEA specifieke behandelingen te laten ondergaan, teneinde alle vervuilende stoffen te verwijderen of op de juiste manier af te voeren en alle materialen terug te winnen en te recyclen.
Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat AEEA niet in het milieu terecht komt; hiervoor moeten enkele elementaire regels worden gevolgd:

- AEEA mag niet worden behandeld als gewoon huisvuil.
- AEEA moet naar een speciaal inzamelpunt van de gemeente of van geregistreerde bedrijven worden gebracht. In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald.

Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u in veel landen uw oude apparaat inleveren bij de leverancier, die het gratis meeneemt, zolang het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het geleverde apparaat.

3- INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat is een gecompliceerde handeling, die als zij niet goed wordt uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van goederen, eigendommen of personen. Om deze reden moet de installatie worden uitgevoerd door een erkende professional in overeenstemming met de technische voorschriften.

Indien deze waarschuwing wordt genegeerd en de installatie wordt uitgevoerd door een onbevoegd persoon, dan wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor technische storing van het product af, ongeacht of dit resulteert in schade aan goederen of letsel bij personen of dieren.

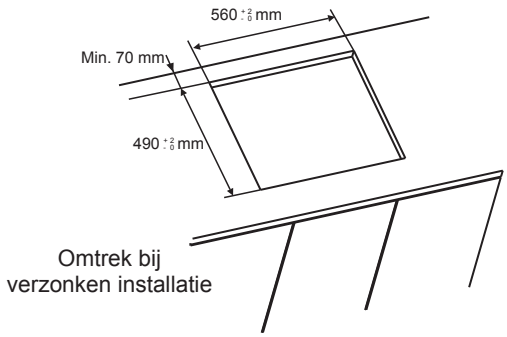
Controleer nadat u de verpakking verwijdert heeft of het apparaat niet beschadigd is. Neem anders contact op met de leverancier of met de klantenservice van de fabrikant.

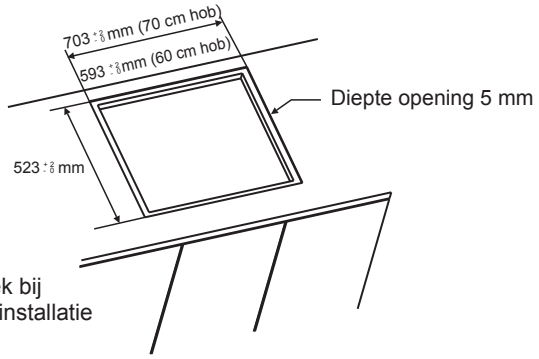
Zorg dat het meubel waarin het apparaat geïnstalleerd zal worden en alle andere meubels in de beurt gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen (min. 100 °C).

Bovendien moeten alle sierpanelen bevestigd worden met hittebestendige lijm.

Het apparaat kan geïnstalleerd worden in een inbouwmeubel in de “standaard” of “verzonken” modus.

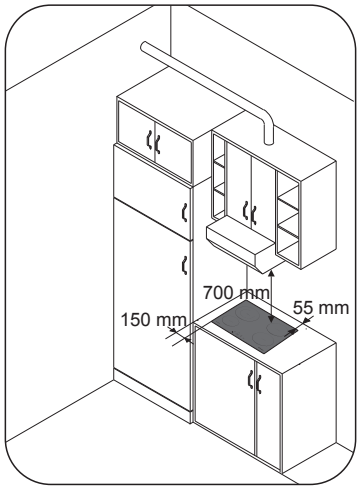
De dikte van het werkblad moet tussen de 25 en 45 mm zijn.



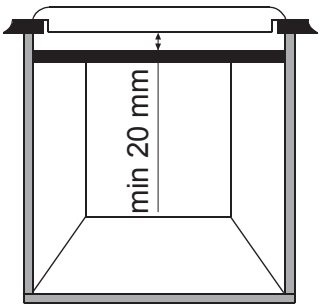


Opmerking: *De afmetingen van de binnenste omtrek zijn hetzelfde bij de standaard installatie*

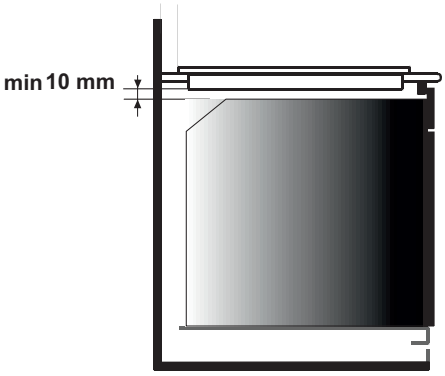
Laat een afstand van minimaal 55 mm vrij tussen de kookplaat en de achterwand en een afstand van minimaal 150 mm tussen de kookplaat en de verticale meubels of wanden aan de zijkant. Als er een keukenkastje boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, dan is de minimaal vereiste afstand 700 mm.
Wanneer u een afzuigkap boven de kookplaat installeert, lees dan de installatievereisten die aangegeven zijn voor de afzuigkap. In elk geval mag de afstand tussen kookplaat en de afzuigkap niet minder dan 700 mm zijn.



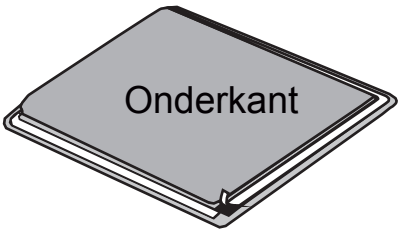
Als het onderste gedeelte van de kookplaat aan een ruimte grenst die normaal toegankelijk is voor opbergen of schoonmaken, dan moet er een scheidingspaneel worden aangebracht op 20 mm onder het onderste gedeelte van de kookplaat



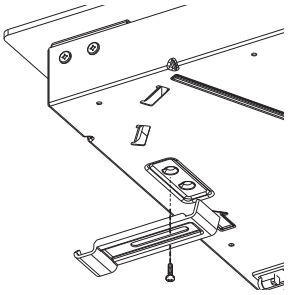
Wanneer u een oven onder de kookplaat installeert, dan moet er geen scheidingspaneel worden aangebracht en mag de minimale afstand tussen het onderste gedeelte van de kookplaat en de oven niet minder zijn dan 10 mm. Installeer geen warme oven onder deze kookplaat en installeer de oven volgens de bijgeleverde installatievereisten van de oven.



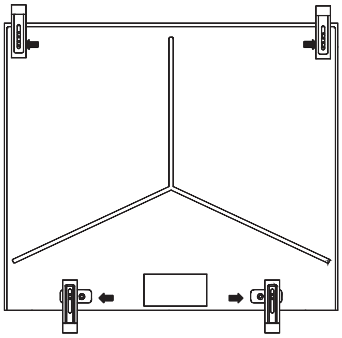
Er is een waterdichte afdichtingspakking bijgeleverd bij de kookplaat. Breng de afdichtingspakking volgens de beschrijving aan rond de onderkant van de kookplaat, en zorg dat deze goed is aangebracht om lekken in het ondersteunende meubel te voorkomen.



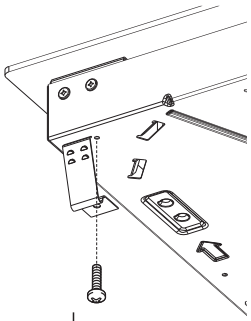
Normale bevestiging:
- Haal de bevestigingsklemmen uit de zak met accessoires en schroef ze op de plaatsen die aangegeven staan op de onderkant. (Draai de schroeven niet vast om de klemmen te blokkeren, ze moeten vrij kunnen bewegen)



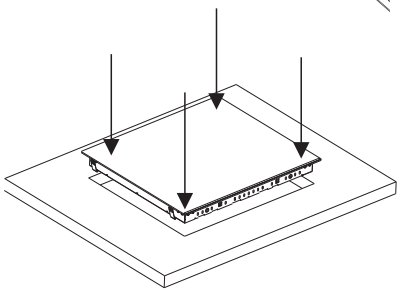
- Plaats de kookplaat in het midden van de uitsnede.
- Draai de klemmen en draai ze helemaal vast.



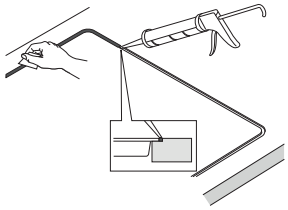
Snelle bevestiging: (Afhankelijk van het model)
Haal de vier veren uit de zak met accessoires en schroef ze op de onderskant, zoals aangegeven in de afbeelding.



Centreer en plaats de kookplaat.
Druk op de zijkanten van de kookplaat tot hij rond de volledige omtrek ondersteund wordt.

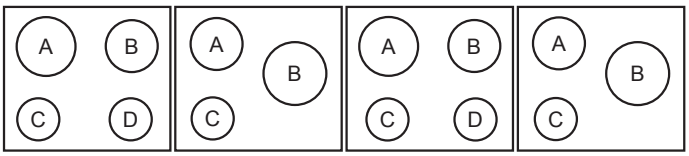


VERZONKEN INSTALLATIE
Nadat u gecontroleerd heeft dat de positie van de kookplaat correct is, vult u de ruimte tussen het werkblad en de kookplaat op met silicone kleefpasta. Maak de silicone laag plat met een schraper of met een vinger die u natgemaakt heeft met water en zeep, voordat hij hard wordt.

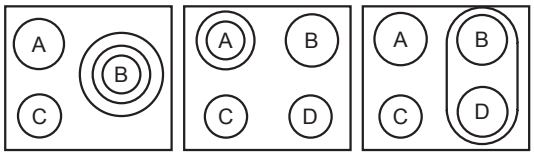


Gebruik de kookplaat niet voordat de silicone laag volledig droog is.

4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

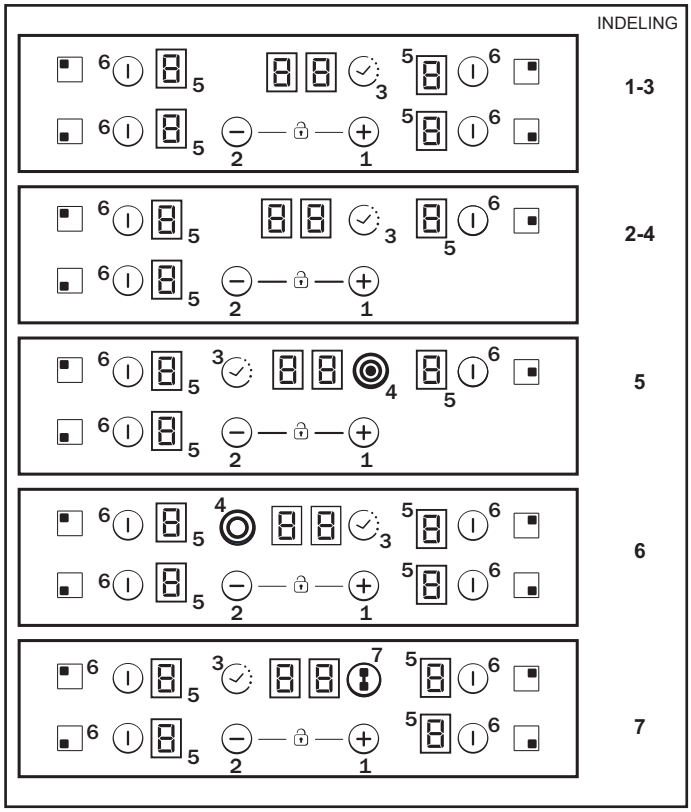


INDELING 1 INDELING 2 INDELING 3 INDELING 4



INDELING 5 INDELING 6 INDELING 7

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



Afhankelijk van het model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Ledlampje extra kookzone
5. Programma-indicator kookzone
6. Selectie van de zone
7. Brug

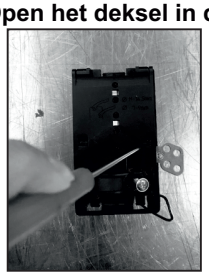
"De installatie moet voldoen aan de geldende normen en richtlijnen." De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die veroorzaakt zou kunnen worden door ongeschikt of oneigenlijk gebruik.

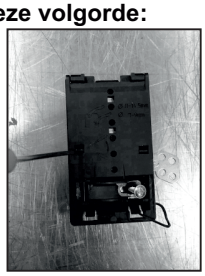
WAARSCHUWING: De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of consequenties daarvan die kunnen voortvloeien uit het gebruik van een apparaat dat niet aangesloten is op een aarde, of aangesloten is op een aarde met een defecte continuïteit.
Controleer voor het uitvoeren van elektrische werkzaamheden de voedingsspanning die aangegeven is op de elektriciteitsmeter, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aansluiting op de aarde van de installatie en of de zekering geschikt is.
De elektrische aansluiting naar de installatie moet worden uitgevoerd volgens het nominale vermogen van het apparaat; deze moet tot stand worden gebracht via een omnipolaire uitschakelaar.
Als het apparaat voorzien is van een contactdoos, dan moet het zodanig geïnstalleerd worden dat de contactdoos toegankelijk is.
De geel/groene draad van de voedingskabel moet aangesloten worden op aarde van zowel de stroomtoevoer als de klemmen van het apparaat.
Neem bij vragen over het netsnoer contact op met de klantenservice of met een erkende monteur.
Als de kookplaat voorzien is van een netsnoer, dan moet dit worden aangesloten op een netvoeding van 220-240 V tussen fase en neutraal.

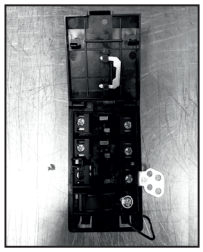
Het is echter mogelijk om de kookplaat aan te sluiten op:
Driefase 220-240 V3
Driefase 380-415 V2N

Volg de onderstaande instructies om de nieuwe aansluiting tot stand te brengen:
Voordat u de aansluiting tot stand brengt, dient u te zorgen dat de installatie beschermd is door een geschikte zekering, en dat hij voorzien wordt van stroomdraden met een diameter die groot genoeg is om het apparaat normaal van stroom te voorzien.
Keer de kookplaat om met de glazen kant op het werkblad; wees voorzichtig om het glas te beschermen.

Open het deksel in deze volgorde:

1 

2 

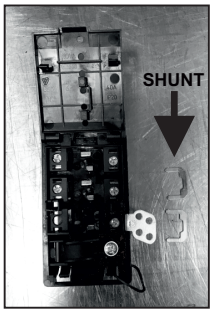
3 

- schroef kabelklem "1"`los;
- zoek de twee lipjes aan de zijkanten op;
- zet het blad van een platte schroevendraaier voor de lipjes "2" en "3", duw ze in en druk;
- verwijder het deksel.

Het netsnoer losmaken:
- Verwijder de schroeven van het klemmenblok met de shunts en de geleiders van het netsnoer;
- Trek het netsnoer eruit.

Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:
- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- - Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

Opmerking: zorg ervoor dat de schroeven van het klemmenbord goed zijn vastgedraaid.
Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:
- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;



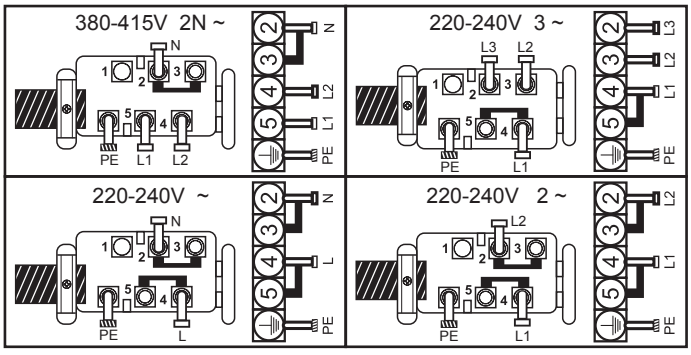
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

LET OP:
Mocht het nodig zijn om het netsnoer te vervangen, sluit de draad dan aan in overeenstemming met de volgende kleuren/codes:

BLAUW	Neutraal	(N)
BRUIN	Live (stroom)	(L)
GEEL/GROEN	Aarde	⏚

Aansluiting op de klemmen op het klemmenblok

	INDELING "1-6"	INDELING "7"
MONOFASE of TWEE FASEN 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
DRIE FASEN 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
DRIE FASEN 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutraal PE = Aarde

5. ADVIES OVER TE GEBRUIKEN PANNEN

Het gebruik van pannen van goede kwaliteit is essentieel om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen



• **Gebruik altijd pannen van goede kwaliteit met een perfect vlakke en dikke bodem:** door dit type pannen te gebruiken voorkomt u hete plekken waardoor voedsel kan aanbranden. Dikke metalen potten en pannen zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte.

• **Zorg dat de onderkant van de pot of pan droog is:** wanneer u pannen vult met vloeistof of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, zorg er dan voor dat de onderkant van de pan helemaal droog is voordat u hem op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verkleuring van de kookplaat.

• **Gebruik pannen met een diameter die breed genoeg is om het oppervlak van de kookzone volledig te bedekken:** de grootte van de pan mag niet kleiner zijn dan de kookzone. Als de pan iets groter is, zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden.

DE KEUZE VAN PANNEN - De volgende informatie helpt u om pannen te kiezen die goede prestaties zullen geven.

Roestvrij staal *sterk aanbevolen.* Vooral goed met een sandwich-bodem. De sandwich-bodem combineert de voordelen van roestvrij staal (uiterlijk, duurzaamheid en stabiliteit) ,et de voordelen van aluminium of koper (warmtegeleiding, gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: *zwaar gewicht aanbevolen.* Goede geleiding. Aluminiumresten verschijnen soms als krassen op de kookplaat, maar kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt.

Vanwege zijn lage smeltpunt mag dun aluminium niet worden gebruikt.

Gietijzer: *bruikbaar, maar niet aanbevolen.* Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

Koperen bodem/stenen potten: *zwaar gewicht aanbevolen.* Goede prestaties, maar koper kan resten achterlaten die verschijnen als krassen. De resten kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt. Laat deze potten echter niet droogkoken. Oververhit metaal kan binden aan glazen kookplaten. Een oververhitte koperen pan laat een permanente verkleuring op de kookplaat achter.

Porselein/email: Alleen goede prestaties bij een dunne, gladde en vlakke bodem.

Glaskeramiek: *niet aanbevolen.* Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

6. GEBRUIK

Het niveau van het vermogenbeheer selecteren.

Via de functie "Vermogensbeheer" kan de gebruiker het maximumvermogen, dat door de kookplaat kan worden bereikt, instellen.

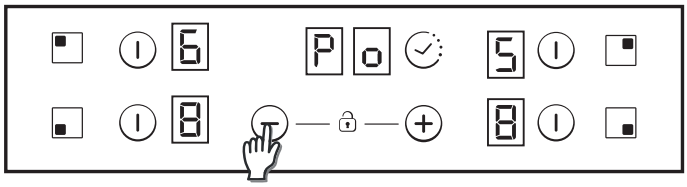
De functie voor vermogensbeheer is uitsluitend gedurende de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookplaat beschikbaar. U heeft ook de mogelijkheid om deze instelling te herhalen door in/uit te schakelen met de stekker.

Door het gewenste maximumvermogen in te stellen, zal de kookplaat de distributie in de verschillende kookzones automatisch zodanig afstellen dat deze limiet nooit wordt overschreden; een bijkomend voordeel hiervan is dat u alle zones tegelijk kunt beheren zonder problemen door overbelasting.

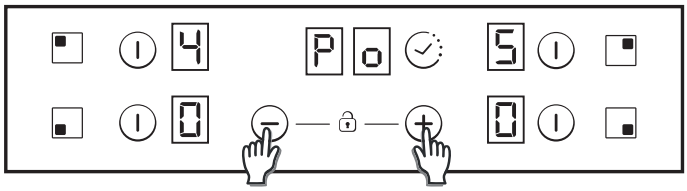
De klant kan het maximumvermogen van de kookplaat instellen tussen 2,5 kW en het maximale vermogen van de kookplaat (dit kan afhankelijk van het model verschillen) (als het maximumvermogen van de kookplaat bijvoorbeeld 7,2 kW bedraagt, kan het niveau van het maximumvermogen tussen 2,5kW en 7,2kW worden ingesteld). Op het moment van aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximumvermogen.

Nadat u het apparaat op de elektrische stroom heeft aangesloten, heeft u 30 seconden om het vermogensniveau in te stellen, op basis van de hieronder getoonde punten:

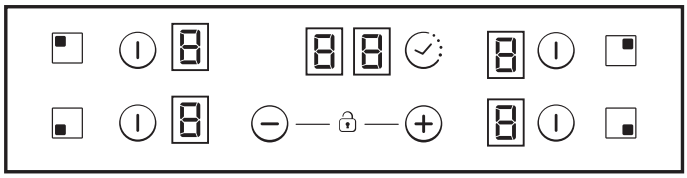
1 - Schakel de kookplaat in.
2 - Laat het tiptoets bedieningspaneel het initialisatieproces voltooien.
3 - Binnen de 30 seconden raakt u de '⊖'-toets 5 seconden aan.
4 - Daarna verschijnt dit bericht op het display.



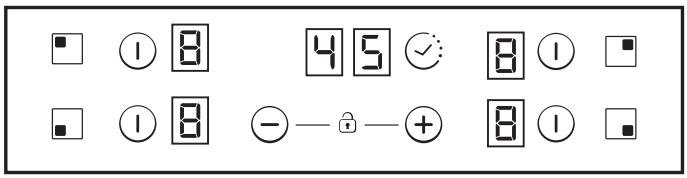
5 - Met behulp van de 'Plus'- en 'Min'-toetsen kan de waarde van het vermogenbeheer worden aangepast. In onderstaand voorbeeld tussen 6500 en 2500 W. Wanneer de vereiste waarde is geselecteerd, raakt u de 'Plus'- en 'Min'-toetsen tegelijk gedurende 5 seconden aan.



6 - Wanneer dit proces is voltooid, weerklinkt een lange biep en wordt een reset uitgevoerd. Het opstartproces wordt opnieuw gegenereerd.

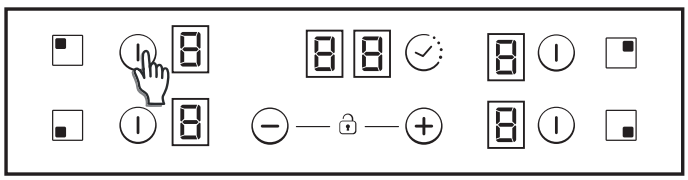


7 - Na het opstartproces wordt het ECO-vermogenbeheer op de timer display weergegeven.



Daarna zal het tiptoets bedieningspaneel geen enkele combinatie toestaan die deze Eco-limiet kan overschrijden.

Een kookzone AAN/UIT zetten



Een kookzone *INSCHAKELEN*: Raak een kookzone aan gedurende 400 msec. Er klinkt een lange piep en de waarde "0" verschijnt in de doelzone, wat het vermogen aangeeft.

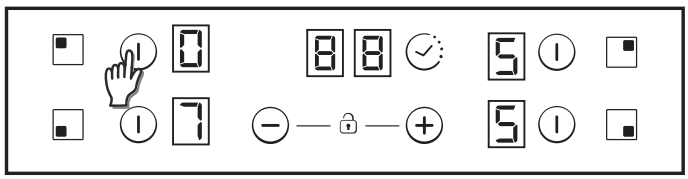
1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat INGESCHAKELD is maar met stand 0, verschijnt "0" knipperend.
3) Als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u geen zones inschakelen.

Een kookzone *UITSCHAKELEN*: Raak een kookzone aan gedurende 1,2 sec. Er klinken 3 korte piepjes en in de doelzone verschijnt niets, of de waarde "H" als er nog restwarmte is. De zone gaat UIT.

1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat UITGESCHAKELD is, verschijnt "H".
3) Ook als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u een zone uitschakelen.
4) Als slechts één kookzone actief is en deze wordt uitgeschakeld, dan klinken er 4 korte piepjes, wat aangeeft dat de hele kookplaat uitgeschakeld is.

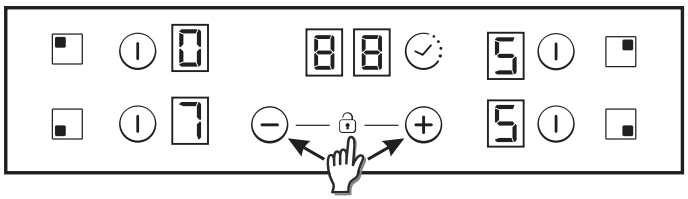
Een zone selecteren

Als de zone al INGESCHAKELD is, krijgen de niet-geselecteerde zones die INGESCHAKELD zijn een lagere verlichtingsintensiteit.



Als er slechts één zone INGESCHAKELD is, is deze al standaard geselecteerd, zonder dat u kort (150 msec) op de selectietoets hoeft te drukken

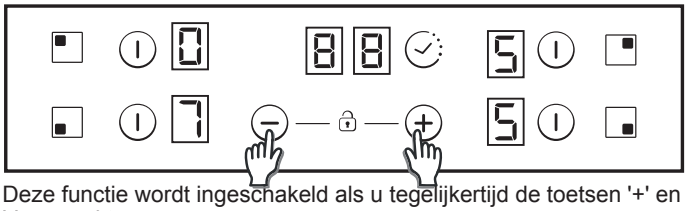
Vermogen verhogen/verlagen



Met een korte druk op de '+' of '-' toets kunt u het vermogen van de geselecteerde zones verhogen of verlagen: 0-1-2-3...9-P

1. Als u de + of - toets langer ingedrukt houdt, wordt het vermogen continu verhoogd/verlaagd. Met een snelle verhoging stopt het vermogen bij niveau 9. Voor een hoger vermogen moet u nogmaals kort op de + toets drukken. Er klinkt geen piep bij snel verhogen/verlagen.
2. Als u bij het vermogensniveau P bent aangekomen, verandert het vermogen niet in 0 als u nogmaals op de + toets drukt. Als u bij het vermogensniveau 0 bent aangekomen, verandert het vermogen niet in P als u nogmaals op de - toets drukt.
3. Als een zone INGESCHAKELD is met vermogen 0 en de zone heet is, dan knippert de 0. Na 10 seconden verdwijnt de 0 en verschijnt de letter 'H' vast op het display.
4. Als een zone geselecteerd wordt en de '+' en '-' toetsen tegelijkertijd worden aangeraakt, dan gaat het vermogen naar '0', maar blijft de zone gedurende 10 seconden geselecteerd. Als de kookzone met de timer was ingesteld, gaat de timer uit. Deze handeling kan alleen in bepaalde gevallen worden uitgevoerd, afhankelijk van de configuratie van de aanraakbediening. De volgende voorbeelden zijn alleen ter informatie. U kunt deze instellingen daarna op basis van persoonlijke ervaring aanpassen aan uw smaak en gewoonten.

Functie Kinderslot



Deze functie wordt ingeschakeld als u tegelijkertijd de toetsen '+' en '-' aanraakt.

Telkens wanneer er daarna een toets wordt aangeraakt, geeft het display gedurende 2 sec. "L" weer, waarbij de verwarming in dezelfde toestand blijft.

Om het Kinderslot uit te schakelen, volgt u dezelfde procedure als hierboven. Er klinkt een korte piep en op het display verschijnt de letter "n". De kookplaat is nu ontgrendeld.

Opmerking: Er wordt automatisch een kinderslot ingeschakeld, 15 minuten nadat de kookplaat volledig UITGESCHAKELD is. Deze functie wordt automatisch uitgevoerd, maar moet eerst geprogrammeerd worden. Zie de paragraaf Gebruikersinstellingen.

Dubbele/drievoudige zones

Om een dubbele uitbreidingsring IN te schakelen moet de gekoppelde hoofdzone al INGESCHAKELD zijn en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

8.1- Dubbele zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring INGESCHAKELD. Het ledlampje boven de uitbreidingstoets gaat branden als de uitbreidingsring INGESCHAKELD is.

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring UITGESCHAKELD. Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

8.2- Drievoudige zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD. Eén ledlampje boven de uitbreidingsring gaat AAN als de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD is (het linker ledlampje bij een drievoudige zone, het middelste en enige ledlampje bij een dubbele zone)

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD. De 2 ledlampjes boven de uitbreidingstoets gaan AAN als de 1e en 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD zijn

Door een 3de keer kort te drukken op uitbreidingstoets worden de 1e en 2e uitbreidingsring UITGESCHAKELD.

Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

Brugfunctie

De brug kan alleen worden ingeschakeld als beide zones uitgeschakeld zijn. Nadat één van de zones van de brug geselecteerd is, raakt u de brugtoets aan om de brugfunctie in te schakelen.

Er klinkt een piep en het ledlampje van de zone gaat branden als de zone ingeschakeld is.

Beide brugzones worden nu tegelijkertijd geselecteerd.

Als de zones geselecteerd zijn, kunt u het vermogen aanpassen met de + / - toetsen.

Op de displays van beide brugzones wordt hetzelfde vermogen weergegeven. De functie wordt beëindigd:

- Als de brugtoets wordt aangeraakt in de instelmodus
- Als de gebruiker vermogen “0” selecteert

Overkookbeveiliging

Er drukt iets (een voorwerp of een vloeistof) op een toets, langer dan 5 sec. Er klinken 2 korte piepen + 1 lange piep, elke 30 sec., terwijl er op de toets wordt gedrukt. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Dit symbool blijft knipperen zolang het probleem aanhoudt.

Timer

De timerfunctie kan ingeschakeld worden met de timertoets of door tegelijkertijd '+' en '-' aan te raken.

In beide gevallen moet de kookzone geselecteerd worden en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

Selecteer de zone waarvoor u de timer wilt inschakelen. Het vermogen van de zone moet hoger zijn dan 0. De letter wordt ononderbroken weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld. "0 0" bij de cijfers is gereserveerd voor de timer.

1) Met de "+" of "-" toetsen kan de tijd van de timer worden ingesteld. Er klinken geen piepen bij het veranderen van de tijd.
2) Door tegelijkertijd op de van de timer te drukken, wordt de timer geannuleerd (gaat terug naar 00).
3) Als de "+" of "-" toetsen van de timer ingedrukt worden gehouden tijdens de TBD-tijd, vindt er een snelle instelling plaats.
4) Bij het instellen van de tijd kunt u van "00" naar "99" gaan met de "-" toets en van "99" tot "00" met de "+" toets.
5) De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.
6) Wanneer de tijd verstreken is en de kookplaat piept, drukt u op een willekeurige toets om het alarm en de cijferreeks uit te schakelen.
7) De tijd van de timer kan aangepast worden terwijl deze loopt.
8) Het vermogen van de zone waarvoor de timer is ingesteld kan gewijzigd worden, zonder dat dit gevolgen heeft voor de programmering van de timer.
9) De laatste minuut wordt weergegeven in seconden (bij bepaalde modellen alleen zichtbaar als de timerprogrammering wordt ingevoerd tijdens de laatste minuut van het aftellen)
10) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is, gebeurt er niets.
11) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is en als er meerdere zones geselecteerd zijn, dan verandert de weergegeven tijd op een cyclische manier, en wordt de tijd weergegeven van de zone waarbij de decimale punt INGESCHAKELD is.
12) Afwisselend wordt het vermogen (5 s) en (0,5 s) weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld.

De resterende tijd wordt weergegeven bij de cijfers die gereserveerd zijn voor de timer. Als de timer voor meerdere zones is ingesteld, wordt de kortste resterende tijd weergegeven, en wordt de decimale punt weergegeven in de overeenkomstige zone.

Restwarmte-indicator (bij stralingsverwarmers -> berekend)

Dezelfde indicators kunnen worden gebruikt voor de “restwarmte”-indicatie. Voor dit doel moet een tijdtabel worden gedefinieerd: Restwarmtetijd = f (vermogen, werktijd).
Als de temperatuur van het glazen oppervlak van de kookplaat boven de 65°C komt (theoretische waarde), dan wordt deze conditie weergegeven in het bijbehorende display, met de letter “H”.
Om een temperatuur van boven de 65°C te genereren moet een verwarmingselement een bepaalde tijd in werking zijn; deze tijd is afhankelijk van het vermogen. Als deze tijd is verstreken, wordt de restwarmte-indicator weergegeven als het verwarmingselement wordt uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Als het vermogen niet wordt veranderd gedurende een vooraf ingestelde tijd, wordt de overeenkomstige zone automatisch uitgeschakeld.
De maximale tijd dat een zone ingeschakeld kan blijven, hangt af van het geselecteerde vermogen.

Vermogensniveau	Max. tijd ingeschakeld (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OPMERKING: als er een oververhittingsituatie optreedt tijdens het gebruik van de hoogste vermogensniveaus, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd om de plaat te beschermen tegen oververhitting.

7. REINIGING EN ONDERHOUD

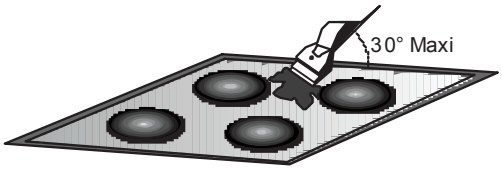
Laat de kookplaat afkoelen voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
. Er mogen alleen producten (reinigingsmiddelen en schrapers) worden gebruikt die specifiek ontwikkeld zijn voor oppervlakken van glaskeramiek. Deze zijn verkrijgbaar bij uw vakhandel.
. Voorkom morsen, omdat alles wat op het oppervlak van de kookplaat valt snel zal verbranden en moeilijker te reinigen is.
. Geadviseerd wordt om alle stoffen die snel smelten uit de buurt van de kookplaat te houden, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op basis van suiker.

ONDERHOUD:
- Breng enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de kookplaat.
- Wrijf hardnekkige vlekken weg met een zachte doek of met vochtig keukenpapier.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.

Als er nog steeds hardnekkig vlekken zijn:
- Breng nog enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak.
- Schraap met een schraper en houd deze vast onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat, tot de vlekken verdwenen zijn.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Herhaal deze handeling zo nodig.

ENKELE TIPS:
Door de kookplaat regelmatig te reinigen, wordt er een beschermende laag gevormd, die essentieel is om krassen en slijtage te voorkomen. Zorg dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om watersporen te verwijderen gebruikt u enkele druppels witte azijn of citroensap. Neem de kookplaat daarna af met keukenpapier en een paar druppels speciaal reinigingsmiddel.
Het oppervlak van glaskeramiek is bestand tegen krassen van pannen met een vlakke bodem; het is echter altijd beter om ze op te tillen als u ze van de ene naar de andere zone verplaatst.

NB:



Gebruik geen spons die te nat is.
Gebruik nooit een mes of een schroevendraaier.
Een schraper met een snijblad beschadigt het oppervlak niet, zoals deze onder een hoek van 30° wordt vastgehouden.
Houd een schraper met een snijblad altijd buiten het bereik van kinderen.
Gebruik nooit agressieve reinigingsproducten of schuurpoeders.
De metalen omlijsting: om de metalen omlijsting veilig te reinigen, neemt u deze af met water en zeep, en droogt u hem af met een zachte doek.

Eventuele kleurveranderingen in het oppervlak van glaskeramiek heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Dergelijke verkleuringen zijn meestal het gevolg van verbrande voedselresten of het gebruik van pannen van aluminium of koper; deze vlekken zijn moeilijk te verwijderen.

8. PROBLEMEN OPLOSSEN

Op de kookzones kan niet gesudderd worden of alleen op een lage temperatuur gebakken worden
Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Als er licht zichtbaar is tussen de pan en de kookplaat, geeft de zone de warmte niet correct af.
De bodem van de pan moet de diameter van de geselecteerde zone volledig bedekken.

Het bereiden gaat te langzaam
Er worden ongeschikte pannen gebruikt. Gebruik pannen met een vlakke bodem, die zwaar zijn en een diameter hebben die ten minste gelijk is aan die van de kookzone.

Er zitten kleine krassen of geschuurde plekken op het glazen oppervlak van de kookplaat
De kookplaat is niet goed gereinigd of er zijn pannen met een ruwe bodem gebruikt; er zijn kleine deeltjes zoals zand- of zoutkorrels tussen de kookplaat en de onderkant van de pan terechtgekomen. Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING"; zorg ervoor dat de bodem van de pan schoon is voordat u hem gebruikt en gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Krassen kunnen alleen worden verminderd als de kookplaat op de juiste manier wordt gereinigd.

Metaalsporen
Schuif aluminium pannen niet over de kookplaat. Raadpleeg de aanbevelingen m.b.t. reiniging.
U gebruikt de juiste materialen, maar de vlekken gaan niet weg. Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Donkere vlekken
Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Lichte plekken op de kookplaat
Sporen van een aluminium of koperen pan, maar ook resten van mineralen, water of voedsel; deze kunnen worden verwijderd met een speciaal reinigingsmiddel.

Karamelisering of gesmolten plastic op de kookplaat.
Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING".

De kookplaat werkt niet of bepaalde zones doen het niet.
De shunts zijn niet correct geplaatst op het klemmenbord.
Laat de aansluitingen van de kookplaat controleren en laat controleren of het bedieningspaneel vergrendeld is. Ontgrendel de kookplaat.

De kookplaat kan niet uitgeschakeld worden.
Het bedieningspaneel is vergrendeld. Ontgrendel de kookplaat.

Frequentie van aan/uit-cycli voor de kookzones
De aan/uit-cycli variëren afhankelijk van het gewenste warmteniveau:
- laag niveau: korte werkingstijd,
- hoog niveau: lange werkingstijd,

De kookplaat werkt niet.

Controleer de zekeringen/stroomonderbrekers in uw woning. Controleer of er een stroomstoring is.

De kookplaat heeft zichzelf uitgeschakeld.

De hoofdschakelaar (AAN/UIT-toets) is per ongeluk aangeraakt of er ligt een voorwerp op de toets. Zet de kookplaat weer aan zonder dat er dingen op de toetsen liggen. Voer uw instellingen opnieuw in.

F en cijfers op het display

Als er een F en cijfers op het display verschijnen, dan heeft het apparaat een storing gedetecteerd. In de volgende tabel vindt u maatregelen die u kunt uitvoeren om het probleem te verhelpen.

9. NAZORG

Controleer a.u.b. het volgende voordat u een servicemonteur belt:

— of de stekker goed in het stopcontact zit en de juiste zekering heeft;

Als de storing niet kan worden vastgesteld, schakel het apparaat dan uit — knoei er niet zelf aan — en bel de Klantenservice. Bij het apparaat is een garantiecertificaat geleverd, waardoor het gratis gerepareerd kan worden door het Servicecentrum.

Display kookzones	Storing	Maatregel
F0	Softwarefout aanraakbediening.	Als deze fout is opgetreden, koppel de kookplaat dan los van de netvoeding en sluit hem weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice. Als de fout plotseling verschijnt tijdens normaal gebruik, bel dan de klantenservice.
Fc	De zone van de aanraakbediening is te heet, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. De kookplaat gaat automatisch verder als de temperatuur een normale waarde heeft bereikt.
Ft	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
FE	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
Fb	Overmatige gevoeligheid van een toets.	Controleer of de kookplaat correct gemonteerd is. Zorg ervoor dat de toetsen het glazen oppervlak goed raken
FU / FJ	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van het toetsenblok. De fout verdwijnt als de automatisch controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FA	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatisch controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FC / Fd	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatisch controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
Fr	Fout beveiligingsrelais	Er kan een probleem zijn in een relaisbesturing. Koppel de kookplaat los van de netvoeding, wacht een minuut en sluit de kookplaat weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.

SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen, diese Anleitung für die Montage sowie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Notieren Sie sich vor der Montage des Kochfelds die Seriennummer für den Fall, dass Sie die Hilfe des Kundendienstes in Anspruch nehmen müssen.

WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten oder permanent beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf den Kochflächen ab.

WARNUNG: Falls die Oberfläche zerbrochen ist, dürfen Sie das Glas keinesfalls anfassen. Schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.

ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochzonen fernzuhalten, wenn diese in Betrieb sind oder nachdem sie ausgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige noch aktiv ist, um die Gefahr schwerer Verbrennungen zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

Vermeiden Sie es, in die Halogenlampenelemente des Kochfelds (sofern vorhanden) zu blicken.

Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller, seinen Wartungstechniker oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

Der Schutzleiter (gelb-grün) muss auf der Klemmleistenseite länger als 10 mm sein. Der interne Leiterabschnitt muss für die (auf dem Typenschild angegebene) vom Kochfeld absorbierte Leistung ausgelegt sein. Das Stromkabel muss vom Typ HO5V2V2-F sein.

Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden. Sie könnten heiß werden.

Auf den Kochzonen dürfen weder Aluminiumfolie noch Kunststoffschalen abgelegt werden.

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit sich kein Schmutz und Fett ablagert. Andernfalls werden solche Reste bei der nächsten Benutzung erhitzt und können verbrennen, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen, schlimmstenfalls sogar zur Brandentwicklung führen kann.

Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampf- oder Hochdruckspray.

Während des Betriebs sowie für eine gewisse Zeit danach dürfen die Kochzonen nicht berührt werden.

Lebensmittel dürfen keinesfalls direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld gegart werden.

Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds. Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

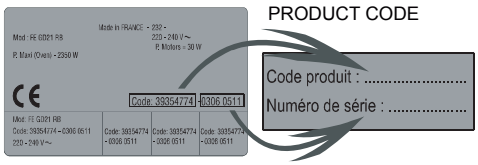
Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen könnten Sie das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schieben Sie Kochtöpfe nicht über das Kochfeld.

Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

Typenschild (am Gehäuseunterteil des Kochfelds angebracht)



1. ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Mit der Verwendung des CE-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

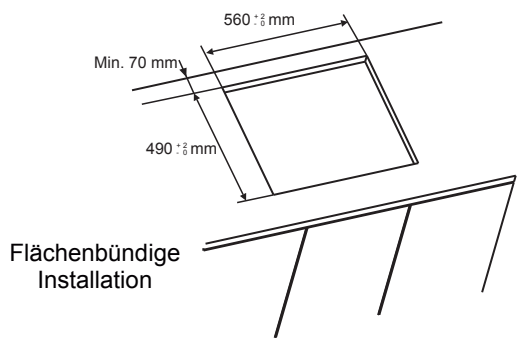
2. UMWELTSCHUTZ

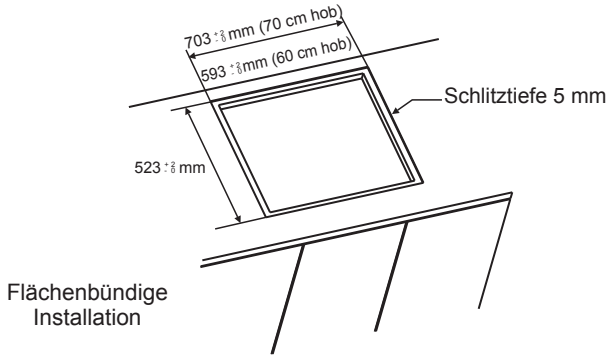
Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeich-net.
Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifischen Behandlungen zu unterziehen, um alle Schadstoffe zu entfernen und ordnungsgemäß zu entsorgen sowie alle Materialien zu recyceln.
Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:
• Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden.
• Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen den entsprechenden Sammelstellen der Gemeinde oder davon registrierten Unternehmen übergeben. In vielen Ländern kann es für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezielle Sammelstellen geben.
In vielen Ländern können beim Kauf eines neuen Geräts Altgeräte an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät demselben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

3- INSTALLATION

Die Montage eines Haushaltsgeräts kann ein komplexer Vorgang sein, der bei unsachgemäßer Ausführung ernsthafte Folgen für die Sicherheit von Gütern, Sachwerten oder Personen haben kann. Aus diesem Grund muss diese Arbeit von einer professionell geschulten Person und in Übereinstimmung mit den geltenden technischen Vorschriften durchgeführt werden.
Sollte dieser Hinweis ignoriert und die Montage durch eine unqualifizierte Person durchgeführt werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung für den technisch bedingten Ausfall des Produkts ab, unabhängig davon, ob dieser Ausfall Schäden an Gütern oder Sachwerten oder Verletzungen von Personen oder Tieren nach sich zieht.
Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unbeschädigt ist. Andernfalls wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder den Kundendienst des Herstellers.
Achten Sie darauf, dass der Einrichtungsgegenstand, in das Kochfeld eingebaut wird, sowie sonstiges angrenzendes Mobiliar aus Materialien besteht, das hohen Temperaturen (min. 100 °C) widerstehen kann.
Darüber hinaus müssen alle dekorativen Laminate mit hitzebeständigem Kleber befestigt sein.
Das Gerät kann auf standardmäßige oder bündige Art eingebaut werden.

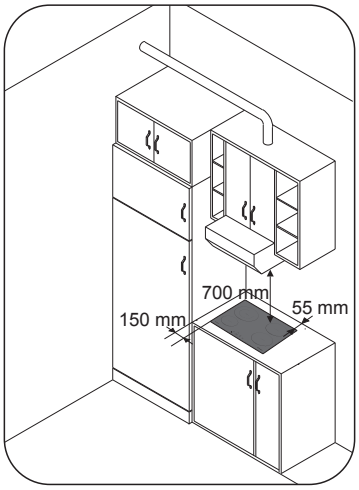
Die Arbeitsplatte sollte zwischen 25 mm und 45 mm dick sein.



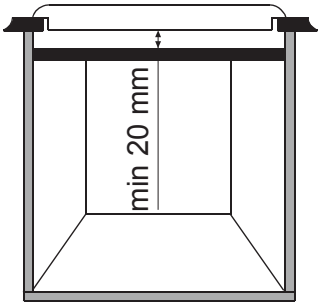


Hinweis: *Der Innendurchmesser ist derselbe wie bei der Standardinstallation.*

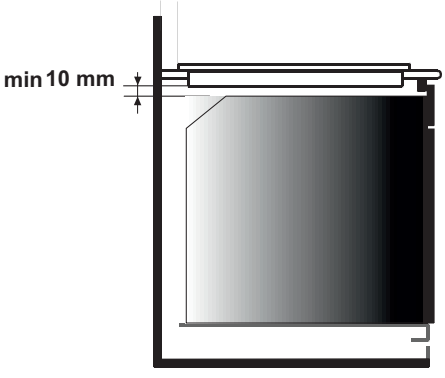
Lassen Sie mindestens 55 mm Abstand zwischen Kochfeld und Rückwand sowie mindestens 150 mm Abstand zwischen Kochfeld und vertikalen Möbeln oder Wänden an der Lateralseite. Über dem Kochfeld angebrachte Einrichtungsgegenstände müssen einen Abstand von mindestens 700 mm haben. Falls über dem Kochfeld eine Haube installiert werden soll, beachten Sie bitte die entsprechenden Installationsanforderungen. In jedem Fall darf der Abstand zwischen Kochfeld und Haube jedoch nicht geringer als 700 mm sein.



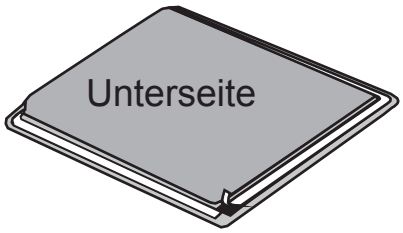
Falls die untere Fläche des Kochfelds an einen Bereich grenzt, der beim Hantieren oder Reinigen normalerweise zugänglich ist, ist unter dem Unterteil des Kochfelds eine Abtrennung von 20 mm vorzusehen.



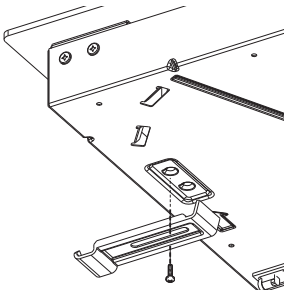
Falls unter dem Kochfeld ein Ofen installiert wird, darf die Abtrennung nicht angebracht werden, und der Mindestabstand zwischen dem unteren Teil des Kochfelds und dem Ofen darf nicht kleiner als 10 mm sein. Unter diesem Kochfeld darf kein ungekühlter Ofen installiert werden. Bei der Montage sind die Installationsanforderungen des Ofens zu berücksichtigen.



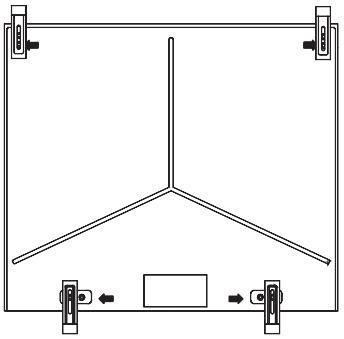
Zum Lieferumfang des Kochfelds gehört eine wasserundurchlässige Abdichtung. Bringen Sie die Abdichtung wie beschrieben um das Unterteil herum an und achten Sie darauf, dass sie korrekt sitzt, damit keine Flüssigkeiten in die tragenden Möbelstücke eindringen können.



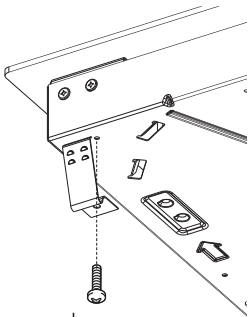
Normal Befestigung:
- Nehmen Sie die Befestigungsclips aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie an der am Unterkasten markierten Position fest. (Ziehen Sie die Schrauben nur so fest an, dass sich die Clips noch frei bewegen können.)



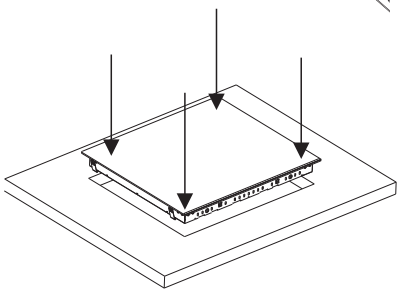
- Setzen Sie das Kochfeld in die Mitte der Aussparung ein.
- Drehen Sie die Clips und ziehen Sie sie vollständig fest.



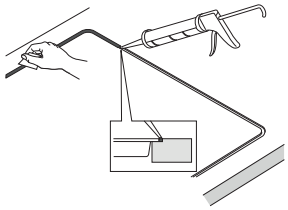
Schnellbefestigung: (Je nach Modell)
Nehmen Sie vier Federn aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie wie in der Abbildung gezeigt am Unterkasten fest.



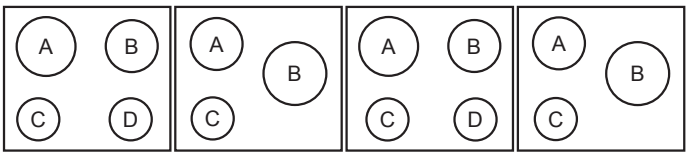
Zentrieren Sie das Kochfeld und setzen Sie es ein.
Drücken Sie auf die Seiten des Kochfelds, bis es am gesamten Umfang aufliegt.



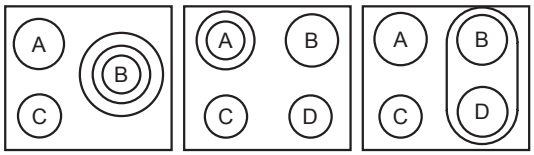
FLÄCHENBÜNDIGE INSTALLATION Nachdem Sie überprüft haben, dass das Kochfeld korrekt positioniert ist, füllen Sie den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld mit Silikonkleber. Glätten Sie die Silikonschicht mit einem Schaber oder einem Finger und etwas Seifenlauge, bevor es aushärtet. Benutzen Sie das Kochfeld erst, wenn die Silikonschicht ausgehärtet ist.



4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

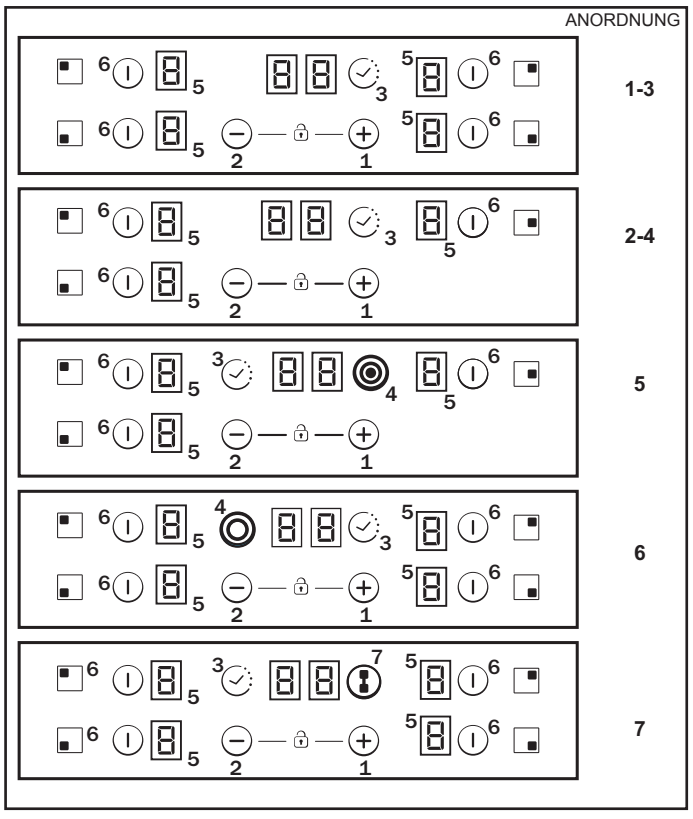


ANORDNUNG 1 ANORDNUNG 2 ANORDNUNG 3 ANORDNUNG 4



ANORDNUNG 5 ANORDNUNG 6 ANORDNUNG 7

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



Je nach Modell

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Zusätzliche Kochzonen-LED
5. Kochzonen-Programmieranzeige
6. Kochzonenauswahl
7. Brücke

Die Montage muss den geltenden Richtlinien entsprechen.“ Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die sich auf eine ungeeignete oder unsachgemäße Benutzung zurückführen lassen.

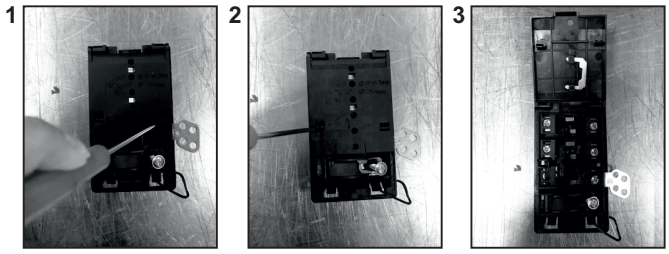
WARNUNG: Der Hersteller haftet nicht für Vorkommnisse oder deren Folgen, die möglicherweise bei der Benutzung eines Geräts auftreten, das nicht an Masse angeschlossen ist oder eine fehlerhafte Masseverbindung aufweist.
Überprüfen Sie vor dem elektrischen Betrieb stets die auf dem Stromzähler angegebene Versorgungsspannung, die Einstellung des Trennschalters, die Durchgängigkeit der Masseverbindung zum Gerät und die Eignung der Sicherung.
Der elektrische Anschluss der Installation muss in Übereinstimmung mit der Nennleistung des Geräts erfolgen. Dies sollte über einen allpoligen Trennschalter erfolgen.
Falls das Gerät eine Steckdose hat, muss diese so installiert sein, dass sie jederzeit zugänglich ist.
Der gelb-grüne Leiter des Netzkabels muss mit Masse sowohl an der Netzstromversorgung als auch an den Geräteanschlüssen verbunden werden.

Bei Fragen zum Netzkabel wenden sich Sie bitte an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker.
Das Kochfeld hat ein Netzkabel, mit dem es nur an eine Spannungsversorgung mit 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen werden kann..

Das Kochfeld kann auch wie folgt angeschlossen werden:
3 Phasen 220-240 V3
3 Phasen 380-415 V2N

Für den neuen Anschluss sind folgende Anweisungen zu beachten:
Achten Sie vor dem Herstellen des Anschlusses darauf, dass das Gerät durch eine geeignete Sicherung geschützt ist und die Anschlussleitungen für eine normale Versorgung des Geräts ausgelegt sind.
Legen Sie das Kochfeld mit der Glasseite auf die Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Glas geschützt ist.

Öffnen Sie die Abdeckung in der nachstehenden Reihenfolge:



- Schrauben Sie die Kabelklemme „1“ los.
- Innen befinden sich zwei seitliche Laschen.
- Setzen Sie einen Schlitzschraubendreher vorn an jeder Lasche an („2“ und „3“) und drücken Sie.
- Entfernen Sie die Abdeckung.

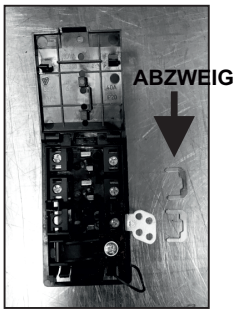
Netzkabel entfernen:
- Lösen Sie die Schrauben des Klemmenblocks mit den Abzweigspangen und den Leitern des Netzkabels.
- Ziehen Sie das Netzkabel heraus.

Einen neuen Anschluss herstellen:
- Nehmen Sie ein Netzkabel, das den Angaben in der Tabelle entspricht.
- Führen Sie das Netzkabel in die Klemme ein.
- Entfernen Sie 10 mm der Isolierung an jedem Leiterende des Netzkabels; berücksichtigen Sie dabei die erforderliche Länge des Kabels für den Anschluss am Klemmenblock.

–
- Schließen Sie die Leiter entsprechend der jeweiligen Installation und mit Hilfe der zuvor beiseitegelegten Abzweigspangen wie in der Tabelle gezeigt an.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
- Schrauben Sie die Kabelklemme wieder fest.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Schrauben der Klemmleiste fest angezogen sind.

Einen neuen Anschluss herstellen:
- Nehmen Sie ein Netzkabel, das den Angaben in der Tabelle entspricht.
- Führen Sie das Netzkabel in die Klemme ein.
- Entfernen Sie 10 mm der Isolierung an jedem Leiterende des Netzkabels; berücksichtigen Sie dabei die erforderliche Länge des Kabels für den Anschluss am Klemmenblock.



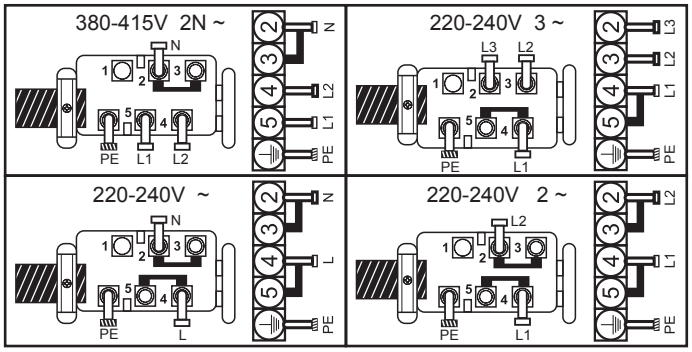
- Schließen Sie die Leiter entsprechend der jeweiligen Installation und mit Hilfe der zuvor beiseitegelegten Abzweigspangen wie in der Tabelle gezeigt an.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
- Schrauben Sie die Kabelklemme wieder fest.

ACHTUNG:
Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, schließen Sie die Leiter entsprechend folgendem Farbcode an:

BLAU	Nullleiter	(N)
BRAUN	Spannungsführend	(L)
GELB GRÜN	Masse	⏚

Anschluss an den Klemmen des Klemmenblocks

	ANORDNUNG "1-6"	ANORDNUNG "7"
EINPHASIG oder ZWEIPHASIG 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
DREIPHASIG 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
DREIPHASIG 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Phase N = Nullleiter PE = Masse

5. TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR

Voraussetzung für eine optimale Nutzung Ihres Kochfelds ist die Verwendung hochwertigen Kochgeschirrs.



• **Benutzen Sie stets qualitativ gutes Kochgeschirr mit einem absolut planen und dicken Boden:** Diese Art von Kochgeschirr hat keine so genannten „Hot Spots“, die ein Anhaften des Garguts verursachen. Metalltöpfe und -pfannen mit einem dicken Boden sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

• **Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfs oder der Pfanne trocken ist:** wenn Sie Kochgeschirr mit Flüssigkeit füllen oder Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank stand, müssen Sie darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen. So vermeiden Sie eine Verschmutzung des Kochfelds.

• **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser der jeweiligen Kochzone entspricht:** das Kochgeschirr sollte nicht kleiner als der Heizbereich sein. Bei einem größeren Durchmesser wird mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen.

WAHL DES KOCHGESCHIRRS – Die folgenden Hinweise sollen Ihnen bei der Wahl des geeigneten Kochgeschirrs helfen.

Edelstahl: *sehr empfehlenswert.* Insbesondere mit einem Sandwich-Boden. Der Sandwich-Boden vereint die Vorteile von Edelstahl (Erscheinungsbild, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Wärmeleitung, gleichmäßige Wärmeverteilung).

Aluminium: *hohes Gewicht empfehlenswert.* Gute Leitfähigkeit. Mitunter sind Aluminiumrückstände als Kratzer auf dem Kochfeld zu sehen, die sich jedoch bei umgehender Reinigung entfernen lassen. Wegen seines niedrigen Schmelzpunkts sollte kein dünnes Aluminium-Kochgeschirr verwendet werden.

Gusseisen: *benutzbar, aber nicht empfohlen.* Schlechtes Leistungsverhalten. Kann die Oberfläche zerkratzen.

Kupferboden / Steinzeug: *hohes Gewicht empfehlenswert.* Gutes Leistungsverhalten, wobei Kupfer Rückstände hinterlassen kann, die als Kratzer erscheinen. Diese Rückstände lassen sich entfernen, wenn das Kochfeld umgehend gereinigt wird. Allerdings darf bei diesen Töpfe die Flüssigkeit niemals vollständig verdampfen. Überhitztes Metall kann am Glaskeramik-Kochfeld haften bleiben. Ein überhitzter Kupfertopf hinterlässt dauerhafte Rückstände auf dem Kochfeld.

Porzellan/Emaille: Gutes Leistungsverhalten nur bei glattem, flachem Boden.

Glaskeramik: *nicht empfehlenswert.* Schlechtes Leistungsverhalten. Kann die Oberfläche zerkratzen.

6. BENUTZUNG

Wahl der Leistungverwaltungsstufe.

Über die Funktion „Leistungsregulierung“ kann der Benutzer die vom Kochfeld erreichbare Maximalleistung einstellen. Die Funktion der Leistungsregulierung ist nur während der ersten 30 Sekunden nach Anschalten des Kochfelds verfügbar. Durch Ab- und Zuschalten der Stromversorgung kann diese Funktion wiederholt verwendet werden.

Wurde eine Maximalleistung eingestellt, passt das Kochfeld die Energieverteilung für die einzelnen Kochzonen automatisch an, sodass der eingestellte Grenzwert niemals überschritten wird. Dank dieser Funktion werden alle Zonen gleichzeitig gesteuert, ohne dass es zu Überlastproblemen kommen kann.

Der Benutzer kann die Maximalleistung des Kochfelds zwischen 2,5 kW und der je nach Modell verfügbaren Maximalleistung des Kochfelds einstellen (beträgt die Maximalleistung des Kochfelds beispielsweise 7,2kW, liegt der eingestellte Wert zwischen 2,5 und 7,2 kW).

Verkauft wird das Produkt mit einem auf Maximalleistung eingestellten Kochfeld.

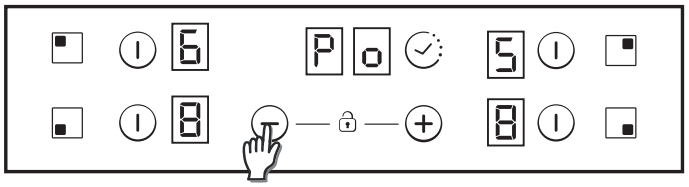
Nach Zuschalten der Stromversorgung kann die Leistungsstufe gemäß den nachfolgend dargestellten Punkten innerhalb von 30 Sekunden eingestellt werden:

1 - Das Kochfeld einschalten.

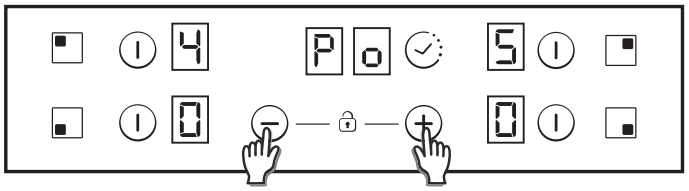
2 - Warten, bis das Touch-Bedienfeld seinen Initialisierungsprozess abgeschlossen hat.

3 - Innerhalb von 30 die Taste ' ⊖ ' 5 Sekunden lang berühren.

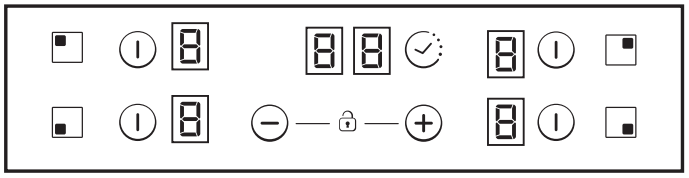
4 - Nun erscheint folgende Anzeige auf dem Display:



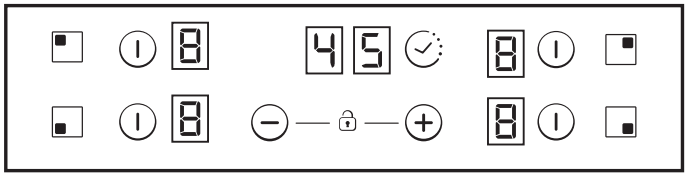
5 - Mit den Tasten 'Plus' und 'Minus' kann die Leistungsverwaltung eingestellt werden. In diesem Beispiel zwischen 6500 und 2500 W. Nach dem Einstellen des gewünschten Werts gleichzeitig die Tasten 'Plus' und 'Minus' 5 Sekunden lang berühren.



6 - Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein langer Piepton und eine Zurücksetzung erfolgt. Der Start-Vorgang wird erneut ausgeführt.

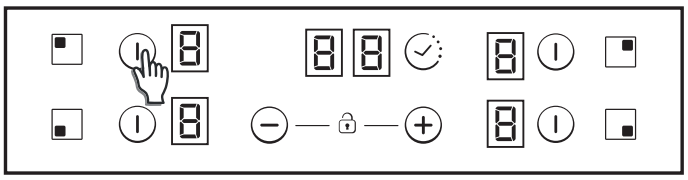


7 - Nach dem Start-Vorgang wird auf dem Timer-Display ECO-Leistungsverwaltung anggezeigt.



Danach erlaubt das Touch-Bedienfeld keinerlei Kombination mehr, die diesen ECO-Grenzwert überschreitet.

Kochzonen ein-/ausschalten



Zum *Einschalten* einer Kochzone berühren Sie das entsprechende Bedienfeld für 400 msec. Es erfolgt ein langer Piepton, und in der Kochzonenanzeige erscheint der Wert „0“ als Hinweis auf die Leistungsstufe.

1) Falls eine Kochzone in der Position „0“ verbleibt, schaltet sich diese Anzeige nach 10 Sekunden automatisch AUS und die Zone-AUS-Tonfolge ertönt.

2) Falls bei ausgeschalteter Kochzone (Leistungsstufe „0“) noch Restwärme vorhanden ist, wird wechselnd „0“ will angezeigt.

3) Bei aktivierter Sperrfunktion kann eine Kochzone nicht eingeschaltet werden.

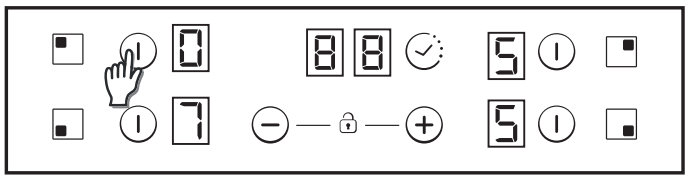
Zum *AUSSCHALTEN* einer Kochzone berühren Sie das entsprechende Bedienfeld für 1,2 Sekunden. Daraufhin sind drei kurze Pieptöne zu hören, und auf der zugehörigen Anzeige erscheint entweder kein Wert oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Die Kochzone ist damit ausgeschaltet.

1) Falls eine Kochzone in der Position „0“ verbleibt, schaltet sich diese Anzeige nach 10 Sekunden automatisch AUS und die Zone-

AUS-Tonfolge ertönt.
2) Falls bei ausgeschalteter Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird „H“ will angezeigt.
3) Auch bei aktivierter Sperrfunktion kann eine Kochzone ausgeschaltet werden.
4) Falls nur eine Kochzone aktiv ist und diese ausgeschaltet wird, sind vier kurze Pieptöne als Hinweis darauf zu hören, dass das gesamte Kochfeld ausgeschaltet ist.

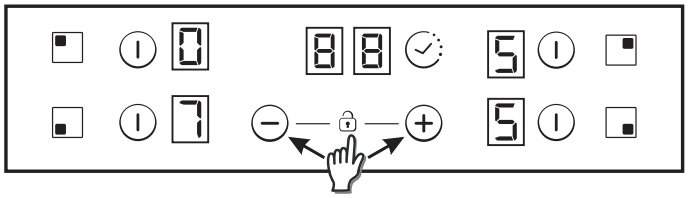
Auswahl einer Kochzone

Wenn eine Kochzone bereits eingeschaltet ist, erhalten die nicht ausgewählten eingeschalteten Kochzonen eine geringere Beleuchtungsintensität.



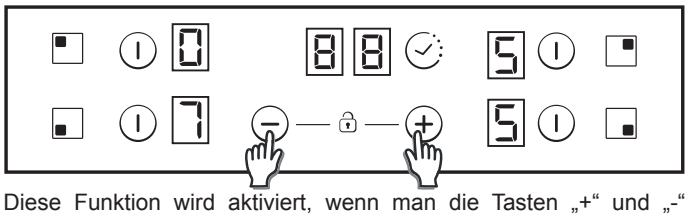
Wenn nur eine Kochzone eingeschaltet ist, wird diese Kochzone standardmäßig ausgewählt, ohne das ein kurzer Druck (150 msec) auf die Auswahltaste erforderlich ist.

Leistungsstufe erhöhen/verringern



Durch einen kurzen Druck auf die Taste „+“ oder „-“ erhöhen bzw. verringern Sie die Leistungsstufe der gewählten Kochzone schrittweise: 0-1-2-3...9-P
1. Durch langes Drücken auf „+“ oder „-“ wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht/verringert. Bei rascher Erhöhung stoppt die Leistungsstufe bei „9“; für mehr Leistung ist ein weiterer Druck auf die Taste „+“ erforderlich. Bei einer raschen Erhöhung/Verringerung ist kein Piepton zu hören.
2. Wenn die Leistungsstufe „P“ erreicht ist, erfolgt durch erneutes Betätigen der Taste „+“ kein Wechsel zur Leistungsstufe „0“. Desgleichen erfolgt bei Erreichen der Leistungsstufe „0“ durch erneutes Betätigen der Taste „-“ kein Wechsel zur Leistungsstufe „P“.
3. Wenn eine eingeschaltete Kochzone auf Leistungsstufe „0“ gestellt wird und noch heiß ist, blinkt die Anzeige „0“ abwechselnd. Nach 10 Sekunden verschwindet die Anzeige „0“ und es erscheint der Buchstabe „H“.
4. Wenn eine Kochzone ausgewählt ist und die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig betätigt werden, wechselt die Leistungsstufe auf „0“, wobei die Kochzone jedoch für weitere 10 Sekunden ausgewählt bleibt. Falls die Kochzone zeitgeschaltet war, geht der Timer aus. Je nach Konfiguration der Berührungssteuerung ist dieser Vorgang nur in bestimmten Fällen möglich. Die folgenden Beispiele dienen lediglich zur Information. Nutzen Sie dann Ihre persönliche Erfahrung, um diese Einstellungen an Ihre Kochgewohnheiten und -vorlieben anzupassen.

Kindersicherung



Diese Funktion wird aktiviert, wenn man die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drückt.
Wird daraufhin eine beliebige Taste gedrückt, zeigt die Anzeige zwei Sekunden lang den Buchstaben „L“, wobei die jeweilige Leistungsstufe bestehen bleibt.
Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, führen Sie denselben Vorgang erneut aus. Daraufhin ist ein kurzer Piepton zu hören, und die Anzeige zeigt den Buchstaben „n“. Das Kochfeld bleibt entsperrt.
Hinweis: 15 Minuten, nachdem das Kochfeld komplett ausgeschaltet wurde, wird eine automatische Kindersicherung aktiviert. Diese Funktion wird zwar automatisch aktiviert, muss jedoch zuvor programmiert werden. Siehe „Benutzereinstellungen“.

Doppel-/Dreifachzonen

Um den Erweiterungsring einzuschalten, muss die zugehörige Hauptzone bereits eingeschaltet sein und eine höhere Leistungsstufe als „0“ angezeigt werden.
8.1 - Doppelzone einschalten
1. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungstaste schaltet die zusätzliche Kochzone ein. Die LED über der Erweiterungstaste leuchtet, wenn der Erweiterungsring eingeschaltet ist.
2. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet die zusätzliche Kochzone wieder aus.
Bei jeder Betätigung auf die Erweiterungstaste ist ein Piepton zu hören.
8.2 - Dreifachzone einschalten
1. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungstaste schaltet die erste zusätzliche Kochzone ein. Wenn der erste Erweiterungsring eingeschaltet ist, leuchtet 1 LED über der Erweiterungstaste (bei einer Dreifachzone die linke LED; bei einer Doppelzone nur die mittlere LED).
2. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet die zweite zusätzliche Kochzone ein. Wenn der erste und der zweite Erweiterungsring eingeschaltet sind, leuchten 2 LEDs über der Erweiterungstaste.
3. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet den ersten und den zweiten Erweiterungsring wieder aus.
Bei jeder Betätigung auf die Erweiterungstaste ist ein Piepton zu hören.

Brückenfunktion

Die Brücke kann nur aktiviert werden, wenn beide Kochzonen ausgeschaltet sind. Nachdem eine Kochzone der Brücke ausgewählt wurde, kann durch Betätigen der Brückentaste die Brückenfunktion aktiviert werden.
Wenn die Kochzone aktiviert ist, ertönt ein Piepton, und die Kochzonen-LED wird eingeschaltet.
Beide Brückenkochzonen werden gleichzeitig ausgewählt.
Nach Auswahl der Kochzonen kann mit der Taste „+“ bzw. „-“ die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.
Für beide Brückenkochzonen wird dieselbe Leistungsstufe angezeigt. Die Funktion wird beendet:
- wenn die Brückentaste im Einstellmodus betätigt wird
- wenn die Leistungsstufe „0“ gewählt wird

Überhitzungsschutz

Etwas (ein Gegenstand oder Flüssigkeit) „betätigt“ eine Taste länger als fünf Sekunden. Alle 30 Sekunden sind zwei kurze Pieptöne und ein langer Piepton zu hören. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.
Solange die Situation anhält, blinkt dieses Symbol.

Timer

Die Timerfunktion kann entweder mit der entsprechenden Taste oder durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „+“ und „-“ aktiviert werden.
In beiden Fällen muss eine Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe größer als „0“ sein.
Wählen Sie die gewünschte Kochzone. Die Leistungsstufe muss größer als „0“ sein. Für die gewählte Kochzone wird angezeigt. Die Felder „0 0“ sind für den Timer reserviert.
1) Mit der Taste „+“ oder „-“ stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Bei Einstellungsänderungen ist kein Piepton zu hören.
2) Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten wird der Timer storniert (geht zu „00“).
3) Zur Schnelleinstellung des Timers wird die Taste „+“ oder „-“ gedrückt gehalten.
4) Beim Einstellen des Timers können Sie mit der Taste „-“ von „00“ zu „99“ und mit der Taste „+“ von „99“ zu „00“ wechseln.
5) Die maximale Timereinstellung beträgt 99 Minuten.
6) Wenn die Zeit abgelaufen ist und das Kochfeld piept, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm und die Timerfunktion zu deaktivieren.
7) Es ist möglich, eine bereits vorgenommene Timereinstellung später noch zu ändern.
8) Die Leistungsstufe der gewählten Kochzone kann verändert werden, ohne dass sich dies auf die Timerprogrammierung auswirkt.
9) Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt (Varianten sind nur zu sehen, wenn die Timerprogrammierung während der letzten Minute des Countdown aufgerufen wird).
10) Wird die Timertaste gedrückt, wenn keine Kochzone ausgewählt wurde und keine Kochzone programmiert ist, geschieht nichts.

11) Wird die Timertaste gedrückt, wenn keine Kochzone ausgewählt ist und mehrere Kochzonen programmiert sind, ändert sich die Zeitanzeige der Reihe nach und es wird die Zeit angezeigt, bei deren Leistungsstufe der Dezimalpunkt eingeschaltet ist.
12) Alternativ wird die Leistungsstufe (5 s) und (0,5 s) in der programmierten Kochzone angezeigt.
Die verbleibende Zeit wird in den für den Timer reservierten Feldern angezeigt. Wenn mehrere Kochzonen programmiert sind, wird die kürzeste verbleibende Zeit angezeigt, wobei der Dezimalpunkt in der entsprechenden Kochzone angezeigt wird.

Restwärmeanzeige

Dieselben Anzeigen können auch als Restwärmeanzeige benutzt werden. Diesbezüglich muss eine Zeittabelle definiert werden: Restwärmedauer=f (Leistungsstufe, Betriebsdauer).
Wenn die Temperatur auf der Glasoberfläche höher als 65°C (theoretischer Wert) ist, wird dieser Zustand im zugehörigen Display durch ein „H" angezeigt.
Damit die Temperatur mehr als 65°C erreicht, muss ein Heizelement eine gewisse Zeit lang in Betrieb gewesen sein. Dies ist von der Leistungsstufe abhängig. Nachdem diese Zeit abgelaufen ist, wird die Restwärmewarnung angezeigt, wenn das Heizelement ausgeschaltet wird.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn sich die Leistungsstufe für eine vorgegebene Dauer nicht ändert, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
Die maximale Dauer, für die eine Kochzone eingeschaltet sein kann, hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.

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

HINWEIS: Sollte es während des Betriebs mit der höchsten Leistungsstufe zu einer Überhitzungssituation kommen, wird die Leistungsstufe von der Kochfeldsteuerung automatisch angepasst, um das Kochfeld vor einer Überhitzung zu schützen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie irgendwelche Maßnahmen treffen.
. Verwenden Sie ausschließlich Produkte (Reinigungsmittel und Schaber), die speziell für Glaskeramikflächen vorgesehen sind. Solche Produkte finden Sie im Fachhandel.
. Vermeiden Sie Verschüttungen, weil alles, was auf die Oberfläche des Kochfelds gerät, rasch einbrennt und das Reinigen erschwert.
. Daher sollten alle Materialien vom Kochfeld ferngehalten werden, die schmelzen könnten, wie beispielsweise Kunststoffe, Zucker oder zuckerbasierte Produkte.

INSTANDHALTUNG:
- Geben Sie einige Tropfen einer speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.
- Entfernen Sie Rückstände mit einem weichen Tuch oder angefeuchtetem Küchenpapier.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.

Falls immer noch Rückstände vorhanden sind:
- Geben Sie etwas von der speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.
- Fahren Sie mit einen Kochfeldschaber im Winkel von 30° über das Kochfeld, bis die Rückstände verschwunden sind.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

EINIGE TIPPS:
Häufiges Reinigen hinterlässt eine Schutzschicht, die wesentlich ist, um Kratzer und Verschleißspuren zu verhindern. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche sauber ist, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen. Wasserspuren entfernen Sie mit ein paar Tropfen Haushaltsessig oder Zitronensaft. Wischen Sie anschließend mit einem saugfähigen Papiertuch und einigen Tropfen spezieller Reinigungsflüssigkeit nach.
Die Glaskeramikoberfläche hält ebenbödigem Kochgeschirr zwar stand, dennoch sollte Kochgeschirr stets angehoben werden, um es auf eine anderen Kochzone zu stellen.
Hinweis:



Benutzen Sie keinen zu nassen Schwamm.
Benutzen Sie niemals ein Messer oder einen Schraubendreher.
Ein Schaber mit einer Rasierklinge verursacht keine Schäden auf der Oberfläche, solange er in einem Winkel von 30° gehalten wird.
Halten Sie Kochfeldschaber immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
Benutzen Sie niemals abrasive Produkte oder Scheuerpulver.
Die Metalleinfassung: Reinigen Sie die Metalleinfassung mit Haushaltsreiniger und Wasser und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Farbveränderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinerlei Auswirkung auf deren Funktion oder Stabilität. Derartige Verfärbungen sind in der Regel auf angebrannte Lebensmittelreste oder die Verwendung von Kochgeschirr zurückzuführen, das aus Materialien wie Aluminium oder Kupfer besteht. Diese Rückstände sind schwer wieder zu entfernen.

8. PROBLEMBEHEBUNG

Die Kochzonen werden nicht oder nur mäßig heiß.
Benutzen Sie ausschließlich ebenbödiges Kochgeschirr. Wenn zwischen Kochgeschirr und Kochzone Licht zu sehen ist, findet keine korrekte Hitzeübertragung statt.
Das Kochgeschirr sollte denselben Durchmesser wie die benutzte Kochzone haben.
Der Garvorgang dauert zu lange
Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr benutzt. Verwenden Sie nur ebenbödiges, schweres Kochgeschirr mit mindestens demselben Durchmesser wie die Kochzone.
Kleine Kratzer oder Abnutzung auf der Glasfläche des Kochfelds
Unsachgemäße Reinigung oder Benutzung von Kochgeschirr mit rauem Boden; Partikel (Sand, Salz usw.) zwischen Kochfeld und Boden des Kochgeschirrs. Siehe Abschnitt „REINIGUNG". Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist, und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem glatten, planen Boden. Durch ordnungsgemäße Reinigung lassen sich Kratzer vermeiden.
Metallspuren
Schieben Sie Aluminiumkochtöpfe nicht über das Kochfeld. Beachten Sie die Reinigungshinweise.
Verwenden Sie geeignete Materialien. Sollten Rückstände bleiben, benutzen Sie einen speziellen Kochfeldschaber. Befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG".
Dunkle Rückstände
Benutzen Sie einen speziellen Kochfeldschaber und befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG".
Helle Flächen auf dem Kochfeld
Spuren von Aluminium- oder Kupferkochgeschirr sowie Mineral-, Wasser- oder Lebensmittelrückstände können mit einem Kochfeldreiniger entfernt werden.
Karamelisation oder geschmolzener Kunststoff auf dem Kochfeld.
Befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG".
Das Kochfeld bzw. bestimmte Kochzonen funktionieren nicht
Die Anschlüsse an der Klemmleiste wurden nicht korrekt vorgenommen.
Überprüfen Sie, ob die Anschlüsse entsprechend den Hinweise ausgeführt wurden oder das Bedienfeld gesperrt ist. Heben Sie die Sperre auf.

Das Kochfeld lässt sich nicht abschalten.
Das Bedienfeld ist gesperrt. Heben Sie die Sperre auf.
Kochzonen schalten sich wiederholt ein und aus
Die Ein/Ausschaltzyklen variieren je nach erforderlicher Hitze:
- geringe Hitze: kurze Betriebsdauer
- starke Hitze: lange Betriebsdauer

Das Kochfeld funktioniert nicht.
Überprüfen Sie den Zustand der Sicherungen / Trennschalter. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
Das Kochfeld hat sich selbständig abgeschaltet.
Der Hauptschalter (EIN/AUS-Taste) wurde versehentlich betätigt oder ein Gegenstand auf einer Taste abgestellt. Entfernen Sie eventuelle Gegenstände vom Bedienfeld und schalten Sie das Gerät wieder ein. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor.
Auf dem Display wird „F“ und Zahlen angezeigt
Wenn das Display „F“ und Zahlen anzeigt, liegt eine Gerätestörung vor. Die nachstehende Tabelle enthält Maßnahmen, um das Problem zu beheben.

9. KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an einen Wartungstechniker wenden, überprüfen Sie bitte:
– ob der Netzstecker korrekt an einer abgesicherten Steckdose angeschlossen ist.
Falls sich der Fehler nicht feststellen lässt, schalten Sie das Gerät aus und wenden sich umgehend an den Kundendienst. Das Gerät wird mit einer Garantie ausgeliefert, die sicherstellt, dass es kostenlos vom Kundendienst repariert wird.

Kochfeldanzeige	Störung	Maßnahme
F0	Berührungssteuerungs-Softwarefehler	Bei einer Störung das Gerät von der Spannungsversorgung abtrennen und erneut wieder anschließen. Sollte die Störung bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen. Falls die Störung unvermittelt bei normalem Betrieb auftritt, den Kundendienst benachrichtigen.
Fc	Die Berührungssteuerungszone ist zu heiß und hat alle Kochzonen abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Das Kochfeld wird automatisch wieder betriebsbereit, wenn die Temperatur den normalen Wert erreicht hat.
Ft	Der Berührungssteuerungs-Temperatursensor ist eventuell beschädigt.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Sollte die Störung bestehen bleiben, nachdem die Temperatur den normalen Wert erreicht hat, den Kundendienst benachrichtigen.
FE	Der Berührungssteuerungs-Temperatursensor ist eventuell beschädigt.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Sollte die Störung bestehen bleiben, nachdem die Temperatur den normalen Wert erreicht hat, den Kundendienst benachrichtigen.
Fb	Außergewöhnliche Tastenreaktion.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld korrekt montiert ist. Stellen Sie sicher, die Tasten auf der Glasoberfläche korrekt zu berühren.
FU / FJ	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Bedienfeldprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
FA	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Softwareprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
FC / Fd	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Softwareprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
Fr	Relaissicherheitsfehler	Eventuell liegt ein Relaisproblem vor. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung, warten Sie eine Minute, und schalten Sie es dann wieder ein. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendamos que conserve as instruções de instalação e utilização para referência futura e que, antes de instalar o fogão, anote o número de série para o caso de precisar de obter ajuda do serviço pós-venda.

AVISO: o equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do equipamento, exceto quando supervisionadas continuamente.

AVISO: use apenas os resguardos de placa desenhados pelo fabricante do equipamento de cozinha ou os indicados pelo fabricante do equipamento nas instruções de utilização ou os incluídos na entrega do equipamento. O uso de resguardos errados pode provocar acidentes.

AVISO: deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.

AVISO: perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.

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

Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.

CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

É altamente recomendável manter as crianças afastadas das zonas de cozedura durante o período de funcionamento ou quando estão desligadas mas enquanto o indicador de calor residual estiver ligado, para evitar risco de ocorrência de queimaduras graves.

Este equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Se presentes, não olhe fixamente para a lâmpada de halogéneo da placa.

Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.

A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual.

O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o equipamento está instalado.

A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.

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

Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres ou tampas sobre a placa. Podem ficar quentes.

Folhas de alumínio e panelas plásticas não devem ser colocadas sobre as zonas de aquecimento.

Depois de cada utilização, é necessário limpar a placa para evitar a acumulação de sujidade e gordura. Caso contrário, a sujidade e a gordura são cozinhadas novamente quando o fogão é usado, provocando fumo e cheiros desagradáveis, sem mencionar o risco de incêndio.

Nunca use vapor ou sprays de alta pressão para limpar o equipamento.

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

Não cozinhar alimentos diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

Use sempre o utensílio apropriado.

Coloque sempre o recipiente no centro do disco onde vai cozinhar. Não coloque nada sobre o painel de controlo.

Não use a placa como superfície de trabalho.

Não use a placa como tábua de corte.

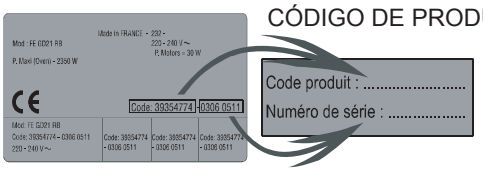
Não coloque itens pesados por cima da placa. Se caírem sobre a placa, podem causar danos.

Não use a placa para armazenar itens.

Não deslize utensílios de cozinha sobre a placa.

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

Placa de Identificação (situada por baixo do fundo da placa)



1. AVISOS GERAIS

Ao colocar a marca CE neste produto asseguramos a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de Segurança, Saúde e Ambientais que são aplicáveis a este tipo de produto.

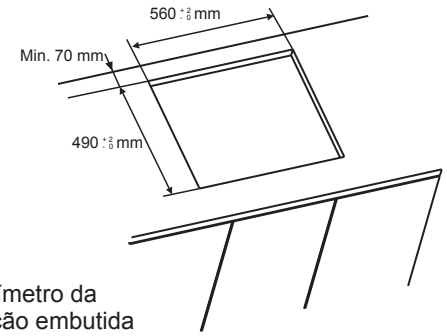
2. PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Este equipamento está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos Elétricos e Equipamento Eletrónico (REEE).
O REEE contém substâncias poluentes (que podem ser perigosas para o meio ambiente) e componentes básicos que podem ser reutilizados. É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos, para remover e eliminar adequadamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.
As pessoas desempenham um papel importante para garantir que os REEE não representam um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas regras básicas:
• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
• Os REEE devem ser entregues nos pontos de recolha adequados administrados pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, para grandes REEE, pode estar disponível a recolha doméstica.
Em muitos Países, quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao retalhista que deve proceder à sua recolha gratuitamente, numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento novo fornecido.

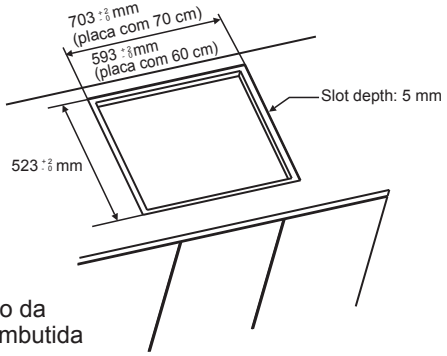
3. INSTALAÇÃO

A instalação de um aparelho doméstico é uma operação complicada que, se não for realizada corretamente, pode afetar seriamente a segurança de bens, propriedades ou pessoas. Por esta razão, deve ser realizada por uma pessoa profissionalmente qualificada de acordo com as normas técnicas.
Caso esta recomendação seja ignorada e a instalação seja realizada por uma pessoa não qualificada, o Fabricante declina qualquer responsabilidade por qualquer falha técnica do aparelho, resultante ou não em danos em bens ou propriedades ou que possa provocar ferimentos em pessoas ou animais.
Depois de removida a embalagem, certifique-se de que o equipamento não está danificado; caso contrário, contacte o revendedor ou o serviço pós-venda do fabricante.
Certifique-se de que o mobiliário onde o equipamento será instalado e todos os móveis nas proximidades são fabricados com materiais que podem suportar temperaturas altas (min 100 °C).
Além disso, todos os laminados decorativos devem ser fixos com cola de alta resistência.
O equipamento pode ser instalado num móvel embutido no modo "Padrão" ou "Embutida".

A espessura do tampo deve ser entre 25 e 45 mm.



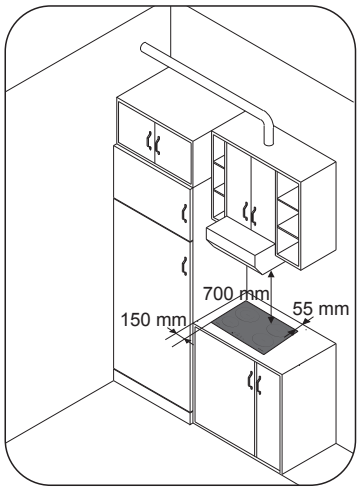
Perímetro da instalação embutida



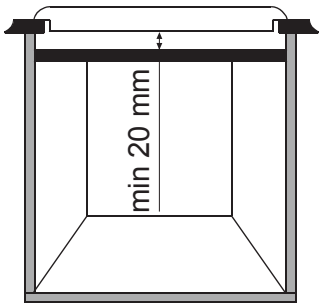
Perímetro da instalação embutida

Nota: *As dimensões do perímetro interior são as mesmas para a instalação padrão*

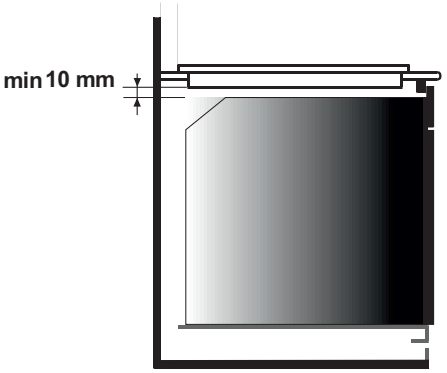
Deixe uma distância de, pelo menos, 55 mm entre a placa e a parede traseira e de, pelo menos, 150 mm entre a placa e o móvel vertical ou paredes laterais. Se for instalado um móvel acima da placa, a distância mínima requerida é de 700 mm.
Ao instalar um exaustor por cima da placa, consulte os requisitos de instalação específicos para o exaustor, embora em qualquer caso, a distância entre a placa e o exaustor não possa ser inferior a 700 mm.



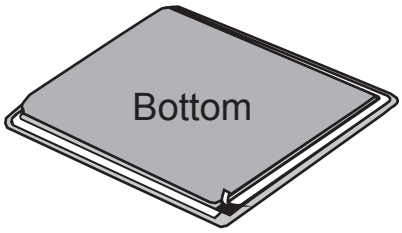
Se a parte inferior da placa estiver adjacente a uma área normalmente acessível para operações de manutenção ou limpeza, deve ser colocado um separador 20 mm abaixo da parte inferior da placa.



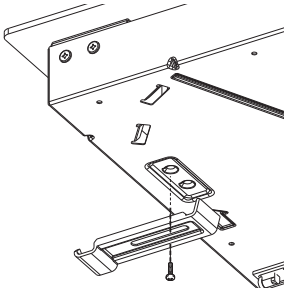
Não deve colocar um separador se instalar um forno por baixo da placa, e a distância mínima entre a parte inferior da placa e o forno não deve ser inferior a 10 mm. Não instale fornos sem arrefecimento debaixo desta placa e instale o forno cumprindo meticulosamente os requisitos de instalação do mesmo.



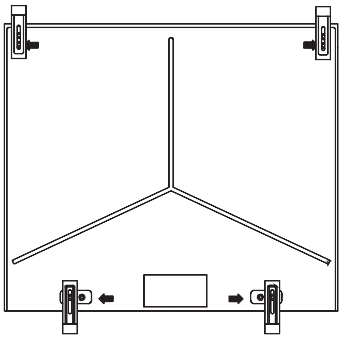
É fornecida com a placa uma junta vedante estanque. Coloque a junta vedante em volta do fundo da placa conforme a descrição e confirme de que fica devidamente ajustada para evitar qualquer fuga para os móveis de apoio.



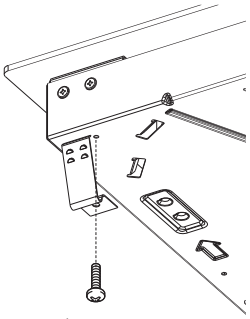
Fixação normal:
- Retire os clipes de fixação do saco de acessórios e aparafuse-os na posição indicada na caixa inferior. (Não aperte os parafusos de forma a bloquear os clipes, que devem mover-se livremente)



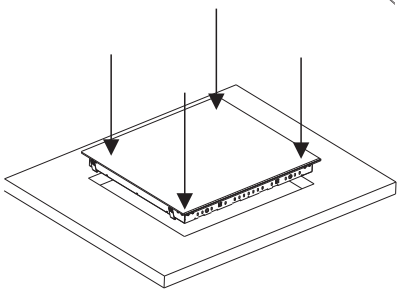
- Insira a placa na posição central de corte.
- Rode os clipes e aperte-os completamente.



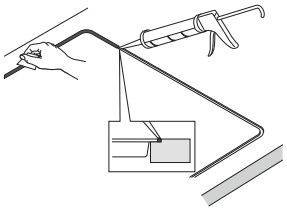
Fixação rápida: (Dependendo do modelo)
Retire quatro molas do saco de acessórios e aparafuse-as na caixa inferior como mostrado na figura.



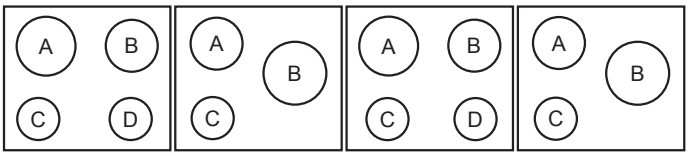
Centre e insira a placa.
Pressione os lados da placa até ficar bem apoiadas em todo o seu perímetro.



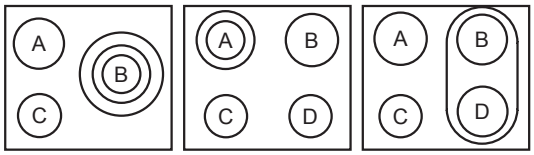
INSTALAÇÃO EMBUTIDA
Depois de verificar se a posição da placa é a correta, preencha o espaço entre a bancada e a placa com um adesivo de silicone. Aplique uma camada de silicone com um raspador ou com um dedo humedecido com água e sabão antes de se formar.
Não use a placa até a camada de silicone estar completamente seca.



4. LIGAÇÃO ELÉTRICA

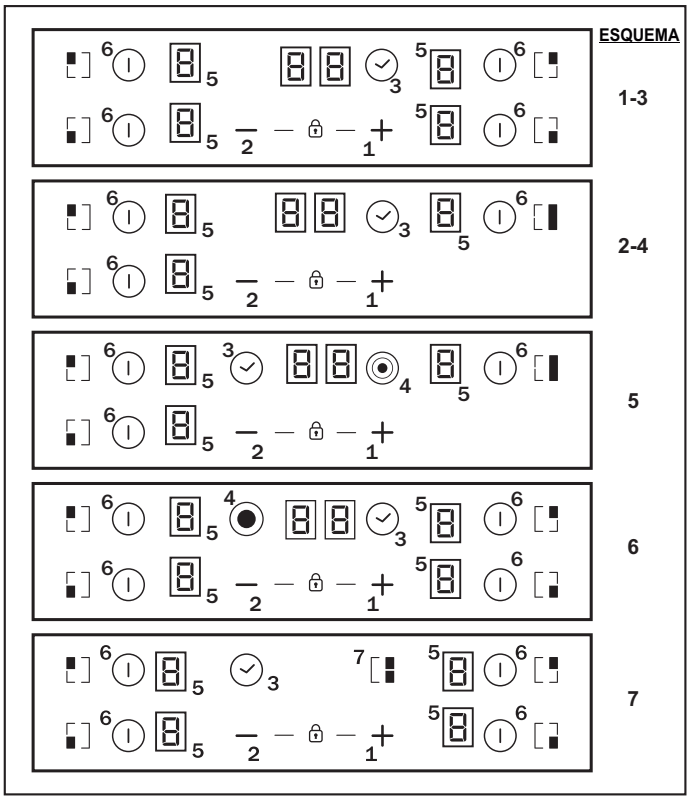


ESQUEMA 1 ESQUEMA 2 ESQUEMA 3 ESQUEMA 4



ESQUEMA 5 ESQUEMA 6 ESQUEMA 7

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



Segundo o modelo

1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. LED adicional da zona de cozedura
5. Indicador do programa zona de cozedura
6. Seleção da zona
7. Ponta

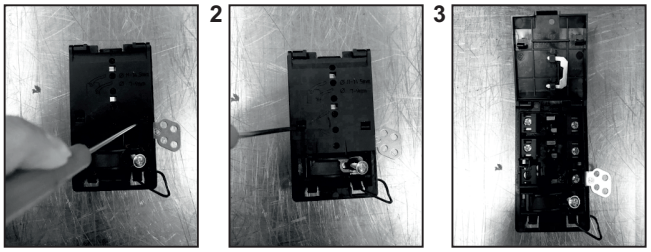
"A instalação deve estar em conformidade com as normas e as diretivas." O fabricante declina qualquer responsabilidade por qualquer dano que possa ser causado por uso inadequado ou não incorreto.

AVISO: O fabricante não pode ser responsabilizado por nenhum incidente ou pelas consequências que possam surgir durante o uso de um aparelho não ligado à terra ou ligado a uma terra cuja continuidade é defeituosa.
Antes de qualquer operação elétrica, verifique a tensão de alimentação apresentada no contador elétrico, o ajuste do disjuntor, a continuidade da ligação à terra para a instalação e se o fusível é o adequado.
A ligação elétrica à instalação deve ser realizada de acordo com a potência nominal do equipamento; isto deve ser feito através de um interruptor limitador omnipolar.
Se o equipamento tiver uma tomada, esta deve ser instalada de forma a que fique acessível.
O fio amarelo/verde do cabo de alimentação elétrico deve ser ligado ao terra de ambos os terminais da alimentação elétrica do equipamento.
Para qualquer questão sobre o cabo de alimentação, consulte o Serviço pós-venda ou um técnico qualificado.
Se a placa estiver equipada com o cabo de alimentação, deve ser ligada a uma fonte de alimentação 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 realizar a nova ligação, siga as instruções abaixo:
Antes de fazer a ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível certo e que está equipada com cabos de uma secção suficientemente grande para alimentar o equipamento normalmente.
Vire a placa, lado do vidro contra a bancada, com cuidado para proteger o vidro.

Abra a tampa pela ordem seguinte:



- Desaparafuse o grampo de cabo "1";
- Encontre as duas guias localizadas nos lados;
- Coloque a lâmina de uma chave de parafusos plana na frente de cada guia "2" e "3" e pressione;
- Retire a tampa.

Para libertar o cabo de alimentação elétrica:
- Remova os parafusos que seguram o bloco de terminais que contém as barras de derivação e os condutores do cabo de alimentação;
- Puxe para fora o cabo de alimentação.

Operações a realizar para fazer uma nova ligação:
- Selecione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações na tabela;
- Passe o cabo de alimentação pelo grampo;
- Descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação cerca de 10 mm, considerando o comprimento solicitado do cabo para a ligação ao bloco de terminais;
- De acordo com a instalação e com a ajuda de barras de derivação que deveria ter recuperado na primeira operação, fixe o condutor como apresentado no gráfico;
- Fixe a tampa;
- Aparafuse o grampo de cabo.
Nota: certifique-se de que os parafusos da placa de bornes estão apertados.
Operações a realizar para fazer uma nova ligação:
- Selecione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações na tabela;
- Passe o cabo de alimentação pelo grampo;
- Descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação cerca de 10 mm, considerando o comprimento solicitado do cabo para a ligação ao bloco de terminais;
- De acordo com a instalação e com a ajuda de barras de derivação que deveria ter recuperado na primeira operação, fixe o condutor como apresentado no gráfico;
- Fixe a tampa;
- Aparafuse o grampo de cabo.

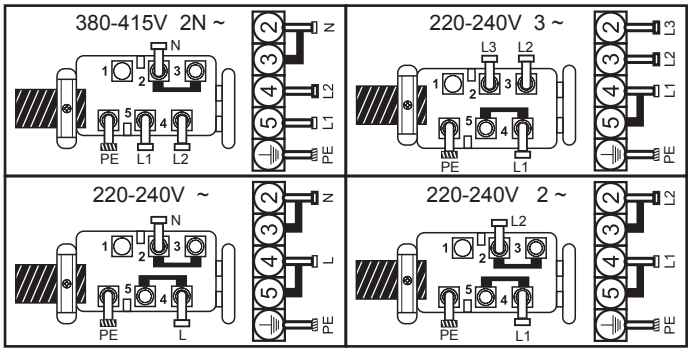


ATENÇÃO:
Se for necessário substituir o cabo de alimentação, ligue o fio de acordo com as seguintes cores/códigos:

AZUL	Neutro	(N)
CASTANHO	Tensão	(L)
AMARELO-VERDE	Terra	⏚

Ligação aos terminais no bloco terminal

	ESQUEMA "1-6"	ESQUEMA "7"
MONOFÁSICO ou TRIFÁSICO 220-240 V~		
Cabo HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
TRIFÁSICO 220-240 V3~		
Cabo HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
TRIFÁSICO 380-415 V2N~		
Cabo HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



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

5. CONSELHOS DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Usar utensílios de cozinha de boa qualidade é importante para conseguir o melhor desempenho da sua placa.



• Use sempre utensílios de cozinha de boa qualidade com bases perfeitamente planas e espessas: O uso deste tipo de utensílios de cozinha impedirá pontos quentes que fazem com que os alimentos se agarrem. Panelas e tachos em metal espesso proporcionam uma distribuição uniforme do calor.
• Certifique-se de que a base do recipiente está seca: Ao encher as panelas com líquidos ou ao usar uma que tenha estado guardada no frigorífico, assegure-se de que a base da panela está completamente seca antes de a colocar sobre a placa. Isto ajuda a evitar manchar a placa.
• Use panelas cujo diâmetro seja grande o suficiente para cobrir completamente a superfície do disco: O tamanho da panela não deve ser inferior ao da área de aquecimento. Se for ligeiramente mais larga a energia será utilizada com sua máxima eficiência
A ESCOLHA DAS PANELAS - as seguintes informações vão ajudar a escolher utensílios de cozinha que garantem um bom desempenho.
Aço inoxidável: Altamente recomendado. Especialmente bom com uma base chapeada tipo sanduíche. A base sanduíche combina os benefícios do aço inoxidável (aspeto, durabilidade e estabilidade) com as vantagens do alumínio ou do cobre (condução de calor, distribuição de calor uniforme).
Alumínio: Recomendam-se utensílios pesados. Boa condutividade. Os resíduos de alumínio aparecem por vezes na forma de riscos na placa, mas podem ser removidos se forem limpos imediatamente.
Devido ao seu baixo ponto de fusão, não deve ser usado alumínio fino.
Ferro fundido: Utilizável, mas não recomendado. Desempenho fraco. Pode arranhar a superfície.
Fundo de cobre / faiança: Recomendam-se utensílios pesados. Bom desempenho, mas o cobre pode deixar resíduos que podem aparecer como riscos. Os resíduos podem ser removidos, desde que a placa seja limpa de imediato. Não deixe estas panelas ferver e evaporar até à secura. O metal sobreaquecido pode fundir-se na placa de vidro. Uma panela em cobre sobreaquecida deixa resíduos que mancham permanentemente a placa.
Porcelana / esmalte: Bom desempenho apenas com uma base fina, suave e plana.
Vidro cerâmico: Não recomendado. Desempenho fraco. Pode arranhar a superfície.

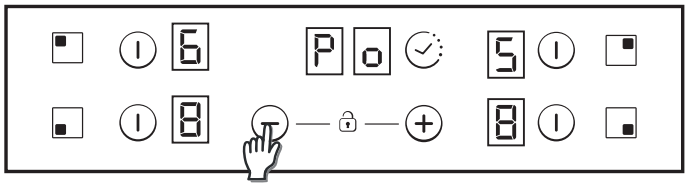
6. USO

Como selecionar o nível de gestão da potência

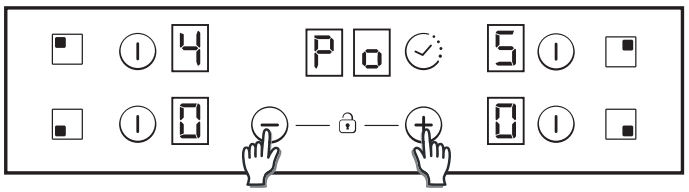
Através da função "Gestão de potência" o utilizador pode ajustar a potência máxima que pode ser alcançada pela placa. A função de gestão de potência está apenas disponível durante os primeiros 30 segundos após se ligar a placa. Existe inclusive a possibilidade de repetir este ajuste desligando e ligando 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, o nível de potência máximo para o ajuste é entre 2,5kW e 7,2kW).
Na altura da compra, a placa está definida 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 " ⊖ ".

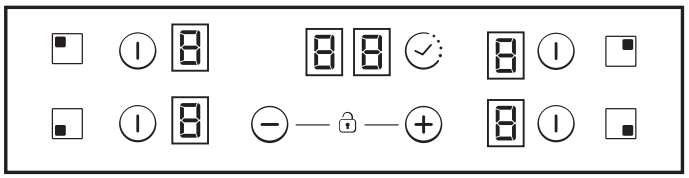
4 - Depois deste momento aparece esta mensagem no visor.



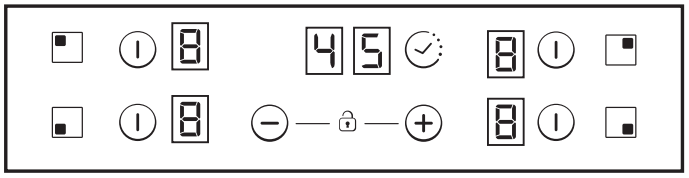
5 - Utilizando a tecla 'Mais' e a tecla "Menos" pode ajustar-se o valor de gestão de potência. Neste exemplo entre 6500 e 2500w. Quando o valor requerido está selecionado, toque ao mesmo tempo na 'tecla 'Mais' e na tecla 'Menos' durante 5 segundos.



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

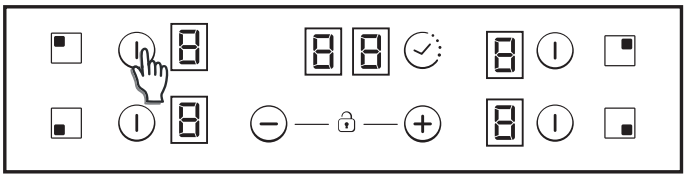


7 - Depois do processo de arranque, no visor do temporizador, aparece a gestão de potência ECO.



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

Switch ON/OFF a heater zone

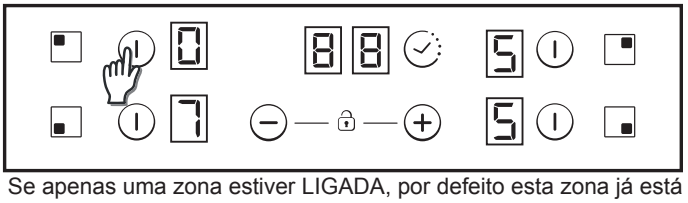


Para LIGAR um disco, toque em qualquer zona de aquecimento durante 400 ms. É ouvido um sinal sonoro longo e o valor "0" aparece na zona do visor do disco respetivo, indicando o nível de potência.
1) Se o visor apresentar a posição 0, desliga automaticamente após 10 segundos e emite o som da sequência de DESLIGAR dessa zona.
2) Se existir uma indicação de calor residual no visor que esteja LIGADO, mas na potência 0, aparece um "0" intermitente.
1) Se a função de bloqueio estiver ativa, não é possível LIGAR uma zona.

Para DESLIGAR um disco, toque na zona de aquecimento durante 1,2 segundo. São emitidos 3 sons curtos e a letra "H" é apresentada no visor da zona desligada se ainda existir calor residual. A zona será DESLIGADA.
1) Se o visor apresentar a posição 0, desliga automaticamente após 10 segundos e emite o som da sequência de DESLIGAR dessa zona.
2) Se existir uma indicação de calor residual no visor que está DESLIGADO, mas aparece um "H" até que arrefeça completamente.
3) Mesmo que a função de bloqueio esteja ativa, é possível DESLIGAR uma zona.
4) Se apenas um disco estiver ativo e este estiver desligado, serão ouvidos 4 sons curtos, indicando que a placa está desligada.

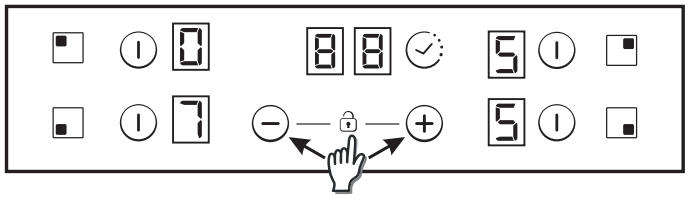
Selecionar uma zona

Quando a zona já está LIGADA, a iluminação produzida é de menor intensidade para as zonas não selecionadas que estão LIGADAS.



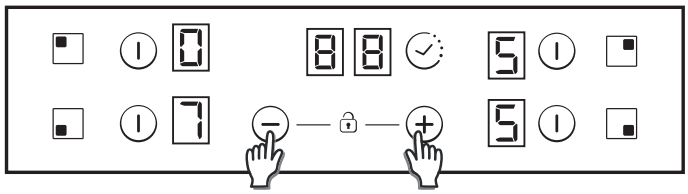
Se apenas uma zona estiver LIGADA, por defeito esta zona já está selecionada, sem que seja necessário pressionar rapidamente (150 ms) a tecla de seleção.

Aumentar/diminuir o nível de potência



Com uma pressão curta nas teclas '+' ou '-', aumenta ou diminui o digito da potência nas zonas selecionadas: 0-1-2-3...9-P
1. Pressões mais longas nas teclas + ou -, aumenta/diminui o nível de potência mais rapidamente. Com um aumento rápido, a potência vai até ao nível 9, e para uma potência mais alta, é necessária outra pressão curta na tecla +. Não é emitido nenhum som com o aumento/diminuição rápido do nível de potência.
2. Depois de atingido o nível de potência P, pressionar a tecla + novamente não altera o nível de potência para 0. Depois de atingido o nível de potência 0, pressionar a tecla novamente não muda o nível de potência para P.
3. Com uma zona LIGADA no nível de potência 0, se a zona estiver quente, o 0 fica intermitente. Após 10 segundos, o 0 desaparece dando lugar à letra "H", que aparece fixa no visor.
Com uma pressão curta nas teclas '+' ou '-', aumenta ou diminui o digito da potência nas zonas selecionadas: 0-1-2-3...9-P
1. Pressões mais longas nas teclas + ou -, aumenta/diminui o nível de potência mais rapidamente. Com um aumento rápido, a potência vai até ao nível 9, e para uma potência mais alta, é necessária outra pressão curta na tecla +. Não é emitido nenhum som com o aumento/diminuição rápido do nível de potência.
2. Depois de atingido o nível de potência P, pressionar a tecla + novamente não altera o nível de potência para 0. Depois de atingido o nível de potência 0, pressionar a tecla novamente não muda o nível de potência para P.
3. Com uma zona LIGADA no nível de potência 0, se a zona estiver quente, o 0 fica intermitente. Após 10 segundos, o 0 desaparece dando lugar à letra "H", que aparece fixa no visor.
Quando um disco é selecionado e as teclas '+' e '- são tocadas ao mesmo tempo, o nível de potência passa para '0', mas o disco permanece selecionado durante 10 segundos. Se o disco tiver sido temporizado, o temporizador é DESLIGADO. Em muitos casos esta ação só ocorre dependendo da configuração do controlo tátil. Os exemplos seguintes são apenas informativos. A experiência pessoal irá fazer adaptar estas configurações ao seu gosto e hábitos pessoais.

Opção de Bloqueio de Crianças



Esta ação é executada quando as teclas '+' e '-' forem tocadas em simultâneo.

Assim, sempre que uma tecla é tocada, os visores apresentam a letra "L" durante 2 segundos e o disco permanece no mesmo estado.
Para desativar o Bloqueio de Crianças, siga o mesmo processo explicado anteriormente. De seguida, é emitido um sinal sonoro curto e os visores exibem a letra "n". A placa permanece desbloqueada.
Nota: Um bloqueio de crianças automático é ativado 15 minutos depois da placa estar totalmente desligada. Esta função pode ocorrer automaticamente, embora seja necessário programá-la. Consulte a secção de Configurações do Utilizador.

Zonas duplas / triplas

Para LIGAR o anel de extensão dupla, é necessário que a zona principal associada já se encontre LIGADA e o nível de potência indicado deve ser superior a 0.
8.1- LIGAR zona dupla
1º Pressione brevemente a tecla para LIGAR o anel de extensão. O LED sobre a tecla da extensão LIGA se ainda não estiver LIGADO. 2º Pressione brevemente a tecla para DESLIGAR o anel de extensão. É emitido um som curto depois de cada pressão na tecla da extensão.
8.2- LIGAR zona tripla
1º Pressione brevemente a tecla para LIGAR o 1º anel de extensão. O LED 1 sobre a tecla da extensão LIGA se o anel da extensão estiver LIGADO (LED esquerdo no caso da zona tripla, LED do centro e único no caso de zona dupla)
2º Pressione brevemente a tecla para DESLIGAR o 2º anel de extensão. 2 Os LED sobre a tecla de extensão LIGAM se os 1º e 2º anel de extensão estiverem LIGADOS
3º Pressione brevemente a tecla de extensão para DESLIGAR o 1º e o 2º anel de extensão. É emitido um som curto depois de cada pressão na tecla da extensão.

Função de ponte

A ponte só pode ser ativada quando ambos os discos estão desligados.. Um disco da ponte foi selecionado, para ativar a função ponte é necessário tocar na tecla ponte.
É emitido um sinal sonoro e o LED da zona acende se a zona estiver ativada.
Ambos os discos ponte serão selecionados em simultâneo.
Depois dos discos selecionados, se o nível de potência não for o nível de desejado, regule com as teclas + e -.
Ambos os visores dos discos ponte apresentam o mesmo nível de potência. A função termina:
- Se a tecla ponte for tocada no modo de configuração
- Se o utilizador selecionar o nível de potência "0"

Segurança de transbordamento

Algo (um objeto ou um líquido) pressiona qualquer tecla durante mais de 5 segundos. São emitidos 2 sons curtos + 1 som longo a cada 30 segundos enquanto a tecla estiver a ser pressionada. A placa DESLIGA. Este símbolo mantém-se intermitente enquanto o objeto não for retirado ou o líquido limpo e seco.

Timer

A função Temporizador pode ser ativada na tecla própria ou tocando simultaneamente as teclas '+' e '-'.
Em ambos os casos, o disco deve ser selecionado e seu nível de potência deve ser superior a 0.

1) Com as teclas "+" ou "-", o tempo do temporizador pode ser selecionado. Sem sinais sonoros na mudança de hora.
2) Pressionar em simultâneo as teclas "+/-" do temporizador para que este seja cancelado (ir para 00).
3) Se as teclas "+" ou "-" do temporizador forem mantidas pressionadas durante o tempo TBD, ocorre uma configuração 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 de 99 minutos.
6) Quando o tempo tiver decorrido e a placa estiver a apitar, pressione qualquer tecla e o alarme e a sequência do dígito terminam.
7) É possível ajustar o tempo do temporizador enquanto este está a executar uma programação anterior.
8) A potência da zona temporizada pode ser modificada sem alterar a programação do temporizador.
9) O último minuto é exibido em segundos (Para Variantes apenas visíveis se inserida a programação do temporizador durante o último minuto da contagem regressiva)
10) Pressionar a tecla Temporizador sem qualquer zona selecionada e quando nenhuma zona estiver a ser temporizada, não faz nada.
11) Pressionar a tecla Temporizador sem qualquer zona selecionada e quando muitas zonas estão a ser temporizadas, o tempo exibido nos dígitos muda de forma rotativa e mostra a hora em que a exibição de energia tem o ponto decimal LIGADO.
12) Alternativamente, a potência (5s) e (0,5s) é exibido na zona que está a ser temporizado.
O tempo restante é exibido nos dígitos reservados para o temporizador Se várias zonas forem temporizadas, o tempo restante menor é exibido e o ponto decimal é apresentado na zona correspondente.

Indicador de calor residual (em discos radiantes -> calculado)

Podem ser usados os mesmos indicadores para indicação do "calor residual". Com este propósito pode ser definido um horário: Tempo de aquecimento restante = f (nível de potência, tempo de funcionamento).
Enquanto a temperatura na superfície do vidro da placa for superior a 65 oC (valor teórico), esta condição será mostrada no visor associado com um "H".
Para gerar uma temperatura acima de 65 °C, um disco deve estar em funcionamento por tempo determinado, dependendo esse tempo do nível de potência. Depois desse tempo ter expirado, o aviso de calor residual será mostrado quando o disco estiver desligado.

Segurança Automática Desligada

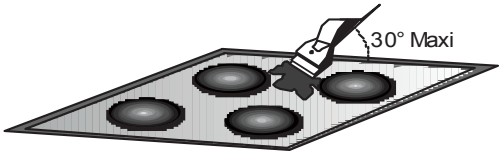
Se o nível de potência não for alterado durante um determinado tempo, o disco correspondente desliga-se automaticamente.
O tempo máximo em que um disco pode ficar ligado depende do nível de cozedura selecionado.

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

NOTA: se uma situação de sobreaquecimento ocorrer durante a operação dos níveis de potência mais altos, o controlo da Placa irá ajustar automaticamente o nível de potência para proteger a placa contra o sobreaquecimento.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

● Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa, deixe-a arrefecer.
● Devem ser usados apenas os produtos, (cremes e raspadores) desenhados especificamente para superfícies cerâmicas de vidro. Podem ser adquiridos em lojas da especialidade.
● Evite derrames, pois qualquer coisa que caia sobre a superfície da placa fica rapidamente queimada e dificulta a limpeza.
● É aconselhável manter longe da placa todas as substâncias que são suscetíveis de derreter, como itens de plástico, açúcar ou produtos à base de açúcar.
MANUTENÇÃO:
- Coloque algumas gotas do produto de limpeza especializado na superfície da placa.
- Esfregue todas as manchas 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 algumas manchas não saírem:
- Coloque mais algumas gotas do produto de limpeza especializado na superfície.
- Passe um raspador, segurando-o num ângulo de 30° contra a placa, até que as manchas desapareçam.
- Limpe com um pano macio ou papel de cozinha seco até a superfície estar limpa.
- Repita a operação, se necessário.
ALGUMAS SUGESTÕES:
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 usar a placa novamente. Para remover as marcas deixadas pela água, use algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. De seguida, limpe com papel absorvente e algumas gotas de líquido de limpeza especializado.
A superfície de cerâmica de vidro resiste aos riscos dos recipientes de cozedura de fundo plano, embora seja sempre melhor levantá-los quando os passar de uma zona para outra.
NB:



Não use uma esponja muito molhada.
Nunca use uma faca ou uma chave de parafusos.
Um raspador com uma lâmina de barbear não danifica a superfície, desde que seja mantido num ângulo de 30°.
Nunca deixe um raspador com uma lâmina de barbear ao alcance das crianças.
Nunca use produtos ou pós abrasivos.

A estrutura metálica: Para limpar com segurança a estrutura metálica, lave com água e sabão, enxague e depois seque com um pano macio.

Qualquer alteração na cor da superfície vitrocerâmica não afeta o funcionamento ou a estabilidade da superfície. Estas descolorações são principalmente resultado de resíduos de alimentos queimados ou do uso de panelas fabricadas em materiais como alumínio ou cobre; estas manchas são difíceis de remover.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As zonas de cozedura não fervem ou apenas fritam lentamente
Use apenas panelas com fundo plano. Se conseguir ver alguma luz entre a panela e a placa, a zona não está a transmitir calor corretamente.
O fundo da panela deve cobrir completamente o diâmetro da zona selecionada.
A cozedura é muito lenta
Estão a ser usadas panelas inadequadas. Use apenas utensílios de fundo plano, que são pesados e têm um diâmetro igual ao da zona de cozedura.
Pequenos riscos ou abrasões na superfície do vidro da placa
A limpeza realizada não é a recomendada ou as panelas têm o fundo áspero; partículas como grãos de areia ou sal entre a placa e o fundo da panela. Consulte a secção "LIMPEZA"; certifique-se de que os fundos das panelas estão bem limpos antes de usar e utilize apenas panelas com fundo plano. Os riscos podem diminuir se for feita a limpeza corretamente.
Marcas de metal
Não deslize panelas de alumínio sobre a placa. Consulte as recomendações de limpeza.
Usa os materiais corretos, mas as manchas persistem. Use uma lâmina de barbear e consulte a secção "LIMPEZA".
Manchas escuras
Use uma lâmina de barbear e consulte a secção "LIMPEZA".
Superfícies claras na placa
Marcas de uma panela de alumínio ou cobre, mas também minerais, água ou depósitos de alimentos; podem ser removidos usando um creme de limpeza.
Caramelização ou plástico fundido na placa.
Consulte a secção “LIMPEZA”.
A placa não funciona ou certas zonas não funcionam
As derivações não estão posicionadas 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 desliga.
O painel de controlo está bloqueado. Desbloqueie a placa.
Frequência das operações on/off para zonas de cozedura
Os ciclos on-off variam de acordo com o nível de calor requerido:
- Nível baixo: tempo de operação curto,
- Nível alto: tempo de operação longo.
A placa não está a funcionar.
Verifique a condição dos fusíveis/disjuntores no local. Confirme se não ocorreu uma falha de energia.
A placa desligou-se sozinha.
O interruptor principal (tecla ON/OFF) foi acidentalmente tocado ou está algum objeto em cima de alguma tecla. Ligue novamente a unidade sem que nenhum objeto se encontre sobre o teclado. Digite as configurações novamente.
Exibe F e números
Se aparecer um F e números no visor, a unidade detetou uma falha. A tabela seguinte lista as ações a tomar para corrigir o problema.

9. PÓS-TRATAMENTO

Antes de contactar um Engenheiro de Serviço, confirme o seguinte:
- A ficha está corretamente inserida e ligada;
Se a falha não puder ser identificada, desligue o equipamento - não lhe mexa - contacte o Centro de Assistência Técnica. O equipamento é fornecido com um certificado de garantia que assegura que o mesmo será reparado gratuitamente no Centro de Assistência Técnica.

Visor do disco	Fal	Ação
F0	Erro no software do controlo tátil.	Se ocorrer um erro, desligue e volte a ligar a placa à fonte de alimentação. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda. Se o erro aparecer de repente durante o funcionamento normal, contacte o serviço pós-venda.
Fc	A zona de controlo tátil está muito quente e desligou todos os discos.	Aguarde até a temperatura descer. A placa funcionará automaticamente quando a temperatura atingir um valor normal.
Ft	O sensor de temperatura do controlo tátil pode estar danificado.	Aguarde até a temperatura descer. Se a mensagem persistir quando a temperatura atingir o valor ambiente, contacte o serviço pós-venda.
FE	O sensor de temperatura do controlo tátil pode estar danificado.	Aguarde até a temperatura descer. Se a mensagem persistir quando a temperatura atingir o valor ambiente, contacte o serviço pós-venda.
Fb	Sensibilidade excessiva em qualquer tecla.	Confirme se a placa está montada corretamente. Certifique-se de que as teclas tocam corretamente a superfície de vidro.
FU / FJ	Erro do teclado de segurança	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática volta para um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
FA	Erro do teclado de segurança	Este erro é uma verificação automática de software. Desaparece quando a verificação automática volta para um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
FC / Fd	Erro do teclado de segurança	Este erro é uma verificação automática de software. Desaparece quando a verificação automática volta para um valor seguro. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
Fr	Erro de segurança do controlador de relé	Algum dos controladores de relé pode estar com algum problema. Desligue a placa da fonte de alimentação, aguarde um minuto e ligue-a novamente. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.

TURVALLISUUSOHJEET

Suosittelemme säilyttämään asennus- ja käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten ja ennen keittotason asentamista kirjoita sen sarjanumero ylös, jos sinun on otettava yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun. VAROITUS: laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole huolellinen, ettet kosketa lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: käytä ainoastaan liesisuojia, jotka on suunnitellut keittolaitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia. VAROITUS: valvomaton keittotasolla kypsentäminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: tulipalovaara: älä varastoi mitään keittotason pinnoilla.

VAROITUS: jos pinta säröilee, älä kosketa lasia ja sammuta laite, jotta vältetään mahdolliset sähköiskut.

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintojen tai henkinen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

Suositellaan pitämään lapset kaukana keittoalueista, kun niitä käytetään tai niiden pois päältä kytkemisen jälkeen niin kauan kuin jäännöslämmön osoitin palaa, jotta vältetään vakavien palovammojen vaara.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Jos varusteena, älä katso keittotason halogeenivaloelementtejä.

Kytke pistoke sähköjohtoon, joka kestää arvokilvessä ilmoitettua jännitettä, virtaa ja kuormitusta sekä jossa on maadoitusjohdin. Pistorasian tulee soveltua arvokilvessä ilmoitetulle kuormitukselle. Siinä on oltava kytketty ja toimiva maadoituskosketin. Maadoitusjohdin on keltavihreä. Ainoastaan pätevä ammattilainen saa suorittaa toimenpiteen. Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät sovi yhteen, pyydä pätevää sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia sopivan tyyppiseen. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaassa voimassa olevien määräysten mukaisia. Kytkentä virtalähteeseen voidaan tehdä myös asentamalla laitteen ja virtalähteen väliin moninapainen katkaisija, joka kestää suurinta kytkentäkuormitusta. Sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen.

Katkaisija ei saa katkaista keltavihreän maadoitusjohtimen virtaa. Kytkennässä käytetyn pistorasian tai moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavassa paikassa laitteen asennuksen jälkeen.

Irtikytkentä voidaan toteuttaa jättämällä pistoke saataville tai lisäämällä kytkin kiinteään johdotukseen asennusmääräysten mukaisesti.

Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaihdatettava valmistajalla, tämän huoltoliikkeellä tai vastaavalla ammattitaitoisella henkilöllä vaarojen välttämiseksi. Maajohtimen (keltavihreä) on oltava 10 mm pidempi liitinlohkon puolella. Sisäisten johtimien halkaisijan on oltava riittävän suuria keittotason ottovirtaan nähden (osoitetaan kilvessä). Sähköjohdon on oltava tyyppiä HO5V2V2-F.

Älä laita keittotasolle metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat tai kannet. Ne saattavat kuumentua. Alumiinifoliota ja muovipannuja ei saa laittaa keittoalueille.

Jokaisen käytön jälkeen, keittotaso on puhdistettava, jotta estetään lian ja rasvan kerääntyminen. Jos niitä ei poisteta vaan ne kuumenevat keittotasoa käytettäessä, ne palavat savuten ja aikaansaaden epämiellyttävää hajua sekä tulipalovaaran.

Älä koskaan käytä höyryä tai korkeapaineista suihkua laitteen puhdistukseen.

Älä kosketa kuumia alueita käytön aikana tai hetkeen käytön jälkeen.

Älä koskaan kypsennä ruokaa suoraan lasikeraamisella tasolla.

Käytä aina sopivia keittoastioita. Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota käytät kypsennykseen.

Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.

Älä käytä keittotasoa työskentelytasona.

Älä käytä pintaa leikkuualustana.

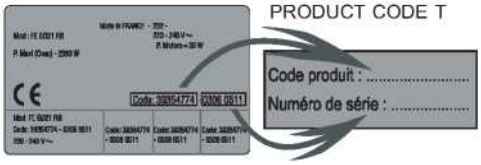
Älä säilytä raskaita esineitä keittotason yläpuolella. Jos ne putoavat keittotasolle, ne voivat aiheuttaa vahinkoja.

Älä käytä keittotasoa minkään esineiden säilyttämiseen.

Älä siirrä kattiloita keittotason pinnalla työntämällä.

Ei tarvitse tehdä lisätoimenpiteitä tai asetuksia laitteen käyttämiseksi määritetyillä taajuuksilla.

Tunnistuskilpi (sijaitsee keittotason alakotelossa)



1. YLEISIÄ VAROITUKSIA

Asettamalla CE -merkin tähän tuotteeseen varmistamme vaatimustenmukaisuuden kaikkien sellaisten eurooppalaisten turvallisuutta, terveyttä ja ympäristöä koskevien määräysten kanssa, jotka ovat voimassa tälle tuoteluokalle.

2. YMPÄRISTÖNSUOJELU

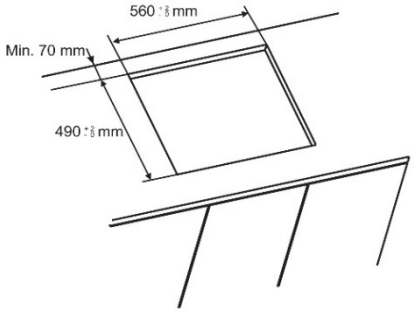


Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.
Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu sisältää saastuttavia aineita (jotka voivat aiheuttaa haittaa ympäristölle) ja peruskomponentteja, jotka voidaan käyttää uudelleen. On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromu toimitetaan erikoiskäsittelyyn, jotta siitä voidaan poistaa kaikki saastuttavat aineet ja käsitellä ne asianmukaisesti ja jotta kaikki materiaalit voidaan kerätä ja kierrättää.
Yksityishenkilöillä on tärkeä tehtävä varmistaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta ei tule ympäristöongelmaa. Seuraavien perussääntöjen noudattaminen on tärkeää:
• Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua ei saa käsitellä kotitalousjätteenä.
• Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu on toimitettava kunnan jätehuollon tai rekisteröityjen yhtiöiden ylläpitämiin asianmukaisiin keräyspisteisiin. Monissa maissa on suurikokoisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kotikeräyspalveluja.
Monissa maissa voit uuden laitteen oston yhteydessä palauttaa vanhan laitteesi jälleenmyyjälle, jonka on vastaanotettava veloituksetta yksi vanha laite yhtä uutta laitetta kohden, mikäli laite on vastaavaa tyyppiä ja vastaa toiminnoiltaan toimitettua laitetta.

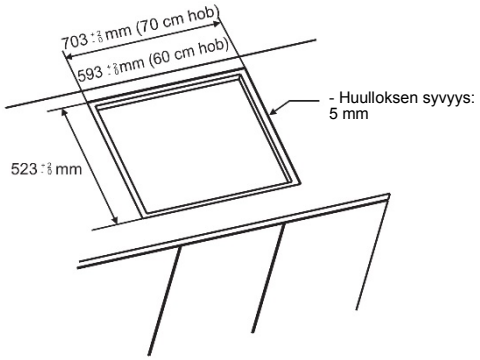
3. ASENNUS

Kodinkoneen asennus on monimutkainen toimenpide, jonka virheellisestä suorituksesta voi aiheutua vakavia vaikutuksia esineiden, kiinteistöjen tai ihmisten turvallisuudelle. Tämän vuoksi se on annettava tehtäväksi alan ammattilaiselle, jonka on suoritettava se teknisten määräysten mukaisesti.
Mikäli tätä ohjetta ei noudateta ja asennuksen suorittaa pätemätön henkilö, valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta kaikissa laitteen teknisissä toimintahäiriötapauksissa siitä riippumatta aiheutuuko vahinkoja tuotteille tai omaisuudelle vai vammoja ihmisille tai eläimille.
Pakkauksen poistamisen jälkeen varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Muussa tapauksessa ota yhteys jälleenmyyjään tai valmistajan myynnin jälkeiseen palveluun.
Varmista, että laitteen kiinnityskaluste ja kaikki muut lähellä olevat kalusteet on valmistettu materiaaleista, jotka kestävät korkeita lämpötiloja (vähintään 100 °C).
Lisäksi kaikki koristelaminaatit on kiinnitettävä kestävällä liimalla.
Laite voidaan asentaa kalusteeseen upotettuna “Perus-” tai “Huullostavalla”.

Työtason paksuuden olisi oltava välillä 25 - 45 mm.



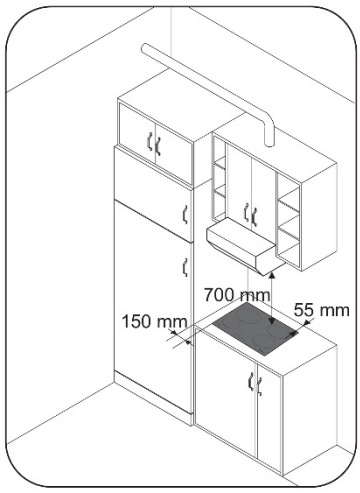
Huullosasennuksen ympärysmitta



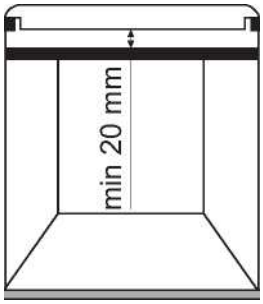
Perusasennuksen ympärysmitta

Huomaa: *Sisäympärysmitan koko on sama perusasennuksen kanssa*

Jätä vähintään 55 mm:n etäisyys keittotason ja takaseinän väliin sekä vähintään 150 mm:n etäisyys keittotason ja pystykalusteen tai seinien väliin sivuilla. Jos keittotason yläpuolelle asennetaan kaluste, vaadittu vähimmäisetäisyys on 700 mm.
Kun keittotason yläpuolelle asennetaan liesituuletin, tutustu liesituulettimen asennusvaatimuksiin ja joka tapauksessa keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden on oltava vähintään 700 mm.

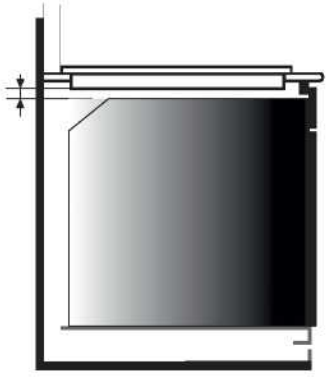


Jos keittotason alaosa on normaalisti käsittelyä tai puhdistusta varten saavutettavissa olevan alueen vieressä, on asetettava alapuolen erotin 20 mm päähän keittotason alaosasta.

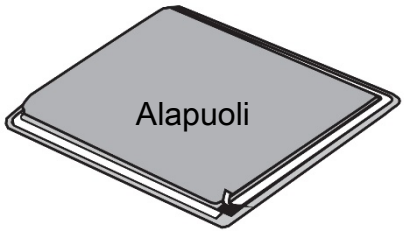


Kun keittotason alle asennetaan uuni, erotinta ei tarvitse laittaa ja keittotason alaosan ja uunin välinen vähimmäisetäisyys on 10 mm. Älä asenna jäähtymätöntä uunia tämän keittotason alle ja asenna uuni noudattaen sen omia asennusvaatimuksia.

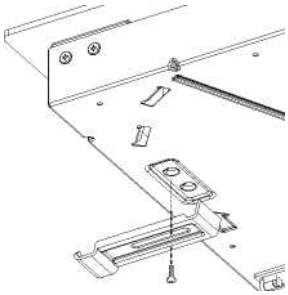
min. 10 mm



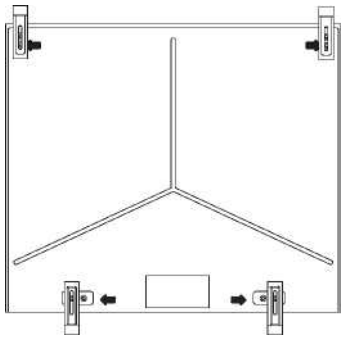
Keittotason mukana toimitetaan vedenpitävä tiiviste. Kiinnitä tiiviste keittotason alareunan ympärille kuten kuvataan ja varmista, että se on kunnolla kiinnitetty, jotta vältetään vuodot tukikalusteeseen.



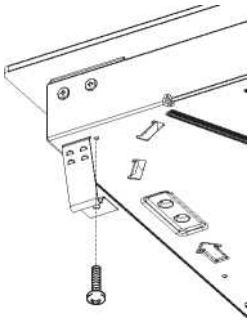
Normaali kiinnitys:
Ota kiinnittimet lisävarustepussista ja ruuvaa ne alalaatikossa osoitetulle paikalleen. (Älä kiristä ruuveja kiinnikkeiden lukitsemiseksi, niiden tulisi liikkua vapaasti)



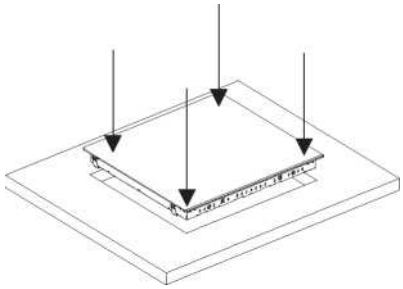
Aseta keittotaso leikatun aukon keskelle.
Käännä kiinnikkeet paikalleen ja kiristä ne kunnolla.



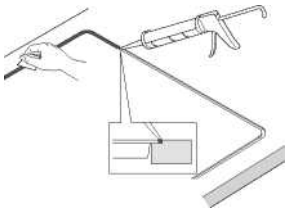
Pikakiinnitys: (Riippuu mallista)
Ota neljä jousta lisävarustepussista ja ruuvaa ne paikalleen alalaatikkoon kuten osoitetaan kuvassa.



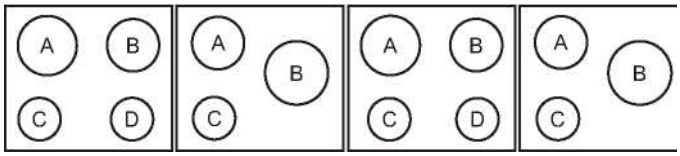
Keskitä ja aseta keittotaso.
Paina keittotason reunoja, kunnes se tukeutuu alapuolelle koko ympärysmitaltaan.



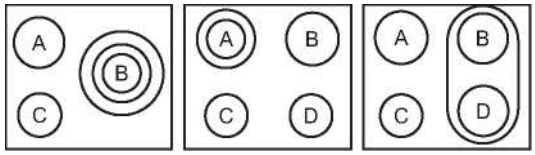
HUULLOSASENNUS
Keittotason oikean asennon tarkastamisen jälkeen täytä työtason ja keittotason välinen rako silikoniliimalla. Tasaa silikonikerros kaapimella tai saippuaveteen kostutetulla sormella ennen kuin se kuivuu.
Älä käytä keittotasoa ennen kuin silikonikerros on kokonaan kuivunut.



4. SÄHKÖLIITÄNTÄ

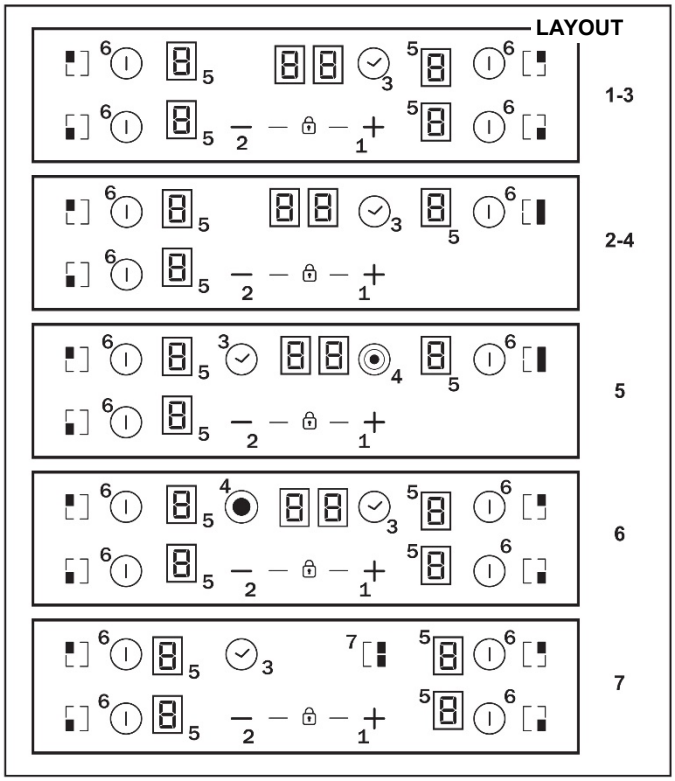


LAYOUT 1 LAYOUT 2 LAYOUT 3 LAYOUT 4



LAYOUT 5 LAYOUT 6 LAYOUT 7

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



Mallin mukainen
1. "+"
2. "- "
3. AJASTIN
4. Lisäkeittoalueen merkkivalo
5. Keittoalueen ohjelmoinnin osoitin
6. Alueen valinta
7. Silta

”Asennuksen on noudatettava standardeja ja direktiivejä.” Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta kaikissa vahingoissa, jotka voivat aiheutua sopimattomasta tai kohtuuttomasta käytöstä.

VAROITUS: Valmistajaa ei voi pitää vastuullisena sellaisesta onnettomuudesta tai sen seurauksista, joka aiheutuu käytettäessä laitetta, jota ei ole maadoitettu tai joka on liitetty puutteelliseen maadoitukseen. Ennen minkään sähköisen toimenpiteen suorittamista, tarkasta, että sähkömittarissa osoitettu syöttöjännite, suojalaukaisimen säätö, maadoitusliitännän jatkuvuus asennukseen ja käytettävä sulake ovat sopivia.
Asennuksen sähköliitäntä on tehtävä laitteen nimellisjännitteen mukaisesti ja on käytettävä moninapaista katkaisijaa.

Jos laitteessa on pistorasia, se on asennettava siten, että pistorasia on saavutettavissa.

Sähköjohdon keltavihreä johdin on liitettävä maadoitukseen sekä virransyötössä että laitteen liittimissä.
Kaikki sähköjohtoa koskevat kysymykset on esitettävä myynnin jälkeiseen palveluun tai ammattitaitoiselle asentajalle.

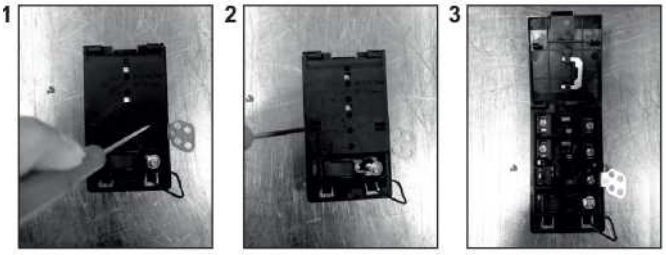
Jos keittotaso on varustettu sähköjohdolla, tämä on kytkettävä ainoastaan 220-240 V:n virransyöttöön vaiheen ja nollajohdon välillä.

On lisäksi mahdollista kytkeä keittotaso seuraaviin:

Kolmivaiheinen 220-240 V3
Kolmivaiheinen 380-415 V 2N

Noudata alla olevia ohjeita uuden liitännän suorittamisessa: Ennen liitännän aloittamista, varmista, että asennus on suojattu sopivalla sulakkeella ja että tämä on varustettu halkaisijaltaan riittävän suurilla johtimilla laitteen normaalia virransyöttöä varten.
Käännä keittotaso ylösalaisin työtasolle ja huolehdi lasin suojaamisesta.

Avaa suojus seuraavassa järjestyksessä:



- ruuvaa auki johdon puristin "1";
- etsi kaksi sivuilla olevaa kielekettä,
- laita tasapäisen ruuvimeisselin kärki kunkin kielekkeen "2" ja "3" eteen ja työnnä sisään sekä paina,
- poista suojus.

Sähköjohdon vapauttaminen:
- Irrota ruuvit, jotka pidättävät liitinlohkoa, jossa on sivuvirtakiskot ja sähköjohdon johtimet. - Vedä ulos sähköjohto.

Toimenpiteet uuden liitännän suorittamista varten:
- Valitse sähköjohto taulukon suositusten mukaisesti.
- Kuljeta sähköjohto puristimeen.
- Paljasta sähköjohdon kunkin johtimen ääripää noin 10 mm:n pituudelta ottamalla huomioon liitäntälohkoon liittämiseen tarvittava johdon pituus.
- Asennuksen mukaan ja ensimmäisestä toimenpiteestä talteen otettujen sivuvirtakiskojen avulla, kiinnitä johdin kuten osoitetaan kaaviossa.
- Kiinnitä suojus.
- Ruuvaa kiinni johdon puristin.

- **Huomaa: varmista, että liitinalustan ruuvit ovat kiristetty kunnolla.**

Toimenpiteet uuden liitännän suorittamista varten:



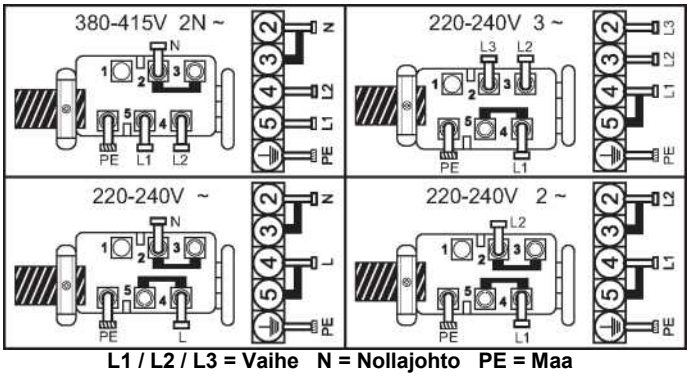
- Valitse sähköjohto taulukon suositusten mukaisesti.
- Kuljeta sähköjohto puristimeen.
- Paljasta sähköjohdon kunkin johtimen ääripää noin 10 mm:n pituudelta ottamalla huomioon liitäntälohkoon liittämiseen tarvittava johdon pituus.
- Asennuksen mukaan ja ensimmäisestä toimenpiteestä talteen otettujen sivuvirtakiskojen avulla, kiinnitä johdin kuten osoitetaan kaaviossa.
- Kiinnitä suojus.
- Ruuvaa kiinni johdon puristin.

HUOMIO:
Jos on välttämätöntä vaihtaa sähköjohto, liitä johdin seuraavien värien/koodien mukaisesti:

SININEN	Nollajohto	(N)
RUSKEA	Jännitteellinen	(L)
KELTA-VIHREÄ	Maa	(⏚)

Liitännät liitäntälohkon liittimiin

	LAYOUT "1-6"	LAYOUT ”7”
YKSI VAIHE tai KAKSI VAIHETTA 220-240 V~		
Johto HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
KOLME VAIHETTA 220-240 V3~		
Johto HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
KOLME VAIHETTA 380-415 V2N~		
Johto HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Vaihe N = Nollajohto PE = Maa

5. KEITTOTASOLLE SOPIVAT KEITTOASTIAT



- **Käytä aina hyvälaatuisia keittoastioita, joiden pohja on täysin tasainen ja paksu:** tämäntyyppisiä keittoastioita käyttämällä estetään kuumat pisteet, jotka aiheuttavat ruuan kiinni tarttumista. Paksut metallikattilat ja pannut takaavat lämmön tasaisen jakaantumisen.
- **Varmista, että kattilan tai pannun pohja on kuiva:** kun pannut täytetään nesteellä tai käytetään jääkaapissa säilytettyjä keittoastioita, varmista, että pannun pohja on täysin kuiva ennen sen asettamista keittotasolle. Tämä estää keittotason tahraantumista.
- **Käytä halkaisijaltaan riittävän suurikokoisia pannuja, jotta pannu peittää kokonaan käytettävän alueen pinnan:** pannun koko ei saa olla pienempi kuin kuumennusalue. Jos se on hieman suurempi, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti.

KEITTOASTIOIDEN VALINTA - Seuraavat tiedot auttavat sinua valitsemaan keittoastiat, jotka takaavat hyvän suorituskyvyn.

Ruostumaton teräs: *erittäin suositeltu.* Erityisen hyvä kerrosvahvistetulla pohjalla. Kerrostettu pohja yhdistää ruostumattoman teräksen edut (ulkonäkö, kestävyys ja vakaus) alumiinin tai kuparin hyötyihin (lämmönjohto ja lämmön tasainen jakautuminen).

Alumiini: *suositellaan raskasta alumiinia.* Hyvä johtavuus. Alumiinijäämiä voi joskus ilmestyä naarmuina keittotasolle, mutta ne voidaan poistaa, jos puhdistetaan välittömästi.
Alhaisen sulamispisteen vuoksi, ohutta alumiinia ei tulisi käyttää.

Valurauta: *voidaan käyttää, mutta sitä ei suositella.* Huono suorituskyky. Voi naarmuttaa pintaa.

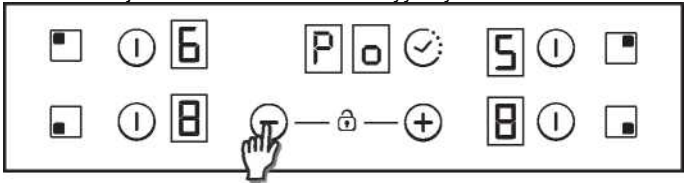
Kuparipohja / savitavara: *raskaita suositellaan.* Hyvä suorituskyky, mutta kupari voi jättää jäämiä, jotka näyttävät naarmuilta. Jäämät voidaan poistaa, kunhan keittotaso puhdistetaan välittömästi. Kuitenkin älä anna näiden astioiden kiehua kuivana. Ylikuumentunut metalli voi tarttua lasiseen keittotasoon. Ylikuumentunut kuparikattila jättää jäämiä, jotka tahraavat keittotason pysyvästi. **Posliini/emali:** Hyvä suorituskyky ainoastaan ohuen sileän ja tasaisen pohjan kanssa. **Lasikeraaminen:** *ei suositella.* Huono suorituskyky. Voi naarmuttaa pintaa.

6. KÄYTTÖ

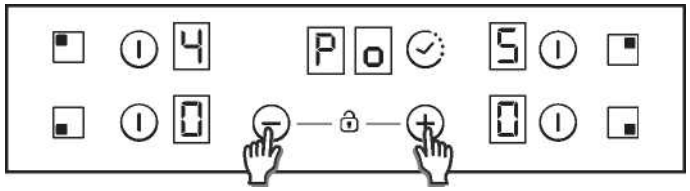
Miten valita tehon hallintataso

Tehon hallintatoiminnon avulla käyttäjä voi asettaa maksimitehon, jonka keittotaso voi saavuttaa. Tehon hallintatoiminto on saatavilla ainoastaan ensimmäiset 30 sekuntia keittotason päälle kytkemisen jälkeen. On mahdollista toistaa tämä asetus irrottamalla ja kytkemällä takaisin sähköpistoke. Asettamalla haluttu maksimiteho, keittotaso säätää automaattisesti jakamisen eri keittoalueille siten, että tätä rajaa ei koskaan ylitetä, ja lisäetuna sen avulla voidaan hallita samanaikaisesti kaikkia alueita ilman ylikuormitusongelmia. Asiakas voi asettaa keittotason maksimitehon välille 2,5 kW - keittotason maksimiteho (tämä voi vaihdella mallin mukaan) (esimerkiksi jos keittotason maksimiteho on 7,2 kW. Maksimitehoasetus on välillä 2,5 kW - 7,2 kW). Ostohetkellä keittotaso on asetettu maksimitehoon. Laitteen sähköverkkoon liittämisen jälkeen, 30 sekunnin kuluessa voit asettaa tehotason alla osoitettujen kohtien mukaisesti:

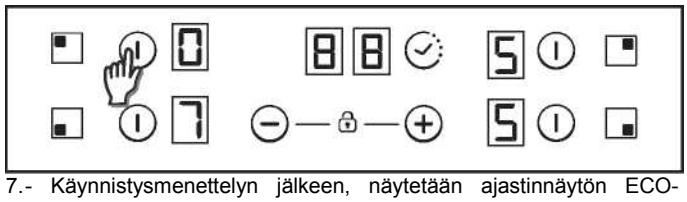
1. - Kytke keittotaso päälle.
2. - Anna kosketusohjauksen suorittaa loppuun sen alustusprosessi.
3. - Ennen kuin kuluu 30 sekuntia, kosketa 5 sekunnin ajan ⊖ näppäintä.
4. - Tämän jälkeen oheinen viesti ilmestyy näytölle.



5. - Tehonhallinnan arvoa voidaan säätää ‘Plus’ ja ‘Miinus’ näppäimiä käyttämällä. Tässä esimerkissä välillä 6500 - 2500 W. Kun valitaan vaadittu arvo, kosketa samanaikaisesti ‘Plus’ ja ‘Miinus’ näppäimiä 5 sekuntia.



6.- Kun tämä prosessi on päättynyt, kuuluu pitkä merkkiääni ja suoritetaan nollaus. Käynnistysmenettely käynnistetään uudelleen.

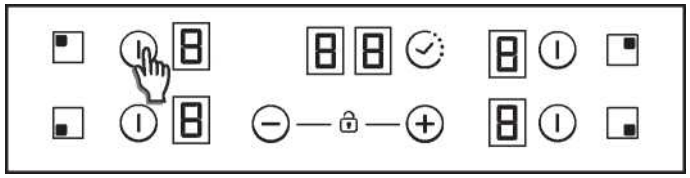


7.- Käynnistysmenettelyn jälkeen, näytetään ajastinnäytön ECO-tehonhallinta.



Tämän jälkeen kosketusohjaus ei salli mitään yhdistelmää, joka voi ylittää Eco-rajan.

Lämmittimen alueen PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ kytkeminen



PÄÄLLE kytkeminen Kosketa minkä tahansa lämmittimen aluetta 400 millisekunnin ajan. Voit kuulla pitkän merkkiäänen ja "0"-arvo ilmestyy kohdealueen numeroihin osoittaen tehotason.

1) Jos mikä tahansa kypsennysvaihe on 0-asennossa, tämä näyttö kytkee sen POIS PÄÄLTÄ automaattisesti 10 sekunnin kuluttua ja alueen POIS PÄÄLTÄ järjestyksen merkkiääni kuuluu.

2) Jos näytöllä näkyy jäännöslämmön osoitin, joka on PÄÄLLÄ, mutta 0-asennossa, "0" näyttää muuttuvan.

3) Jos lukitustoiminto on aktiivinen, et voi kytkeä PÄÄLLE aluetta.

POIS PÄÄLTÄ kytkeminen Kosketa minkä tahansa lämmittimen aluetta 1,2 sekuntia. Voit kuulla 3 lyhyttä merkkiääntä ja kohdealueen numeroissa ei näy mitään tai tulee esiin "H", jos alueella on jäännöslämpöä. Alue on kytketty POIS PÄÄLTÄ.

1) Jos mikä tahansa kypsennysvaihe on 0-asennossa, tämä näyttö kytkee sen POIS PÄÄLTÄ automaattisesti 10 sekunnin kuluttua ja alueen POIS PÄÄLTÄ järjestyksen merkkiääni kuuluu.

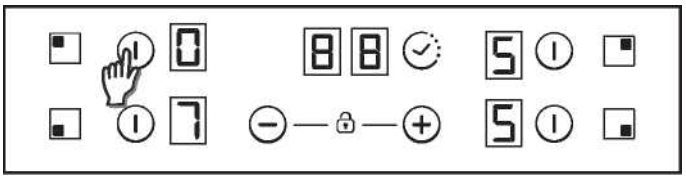
2) Jos on olemassa jäännöslämmön osoitus näytöllä, joka on POIS PÄÄLTÄ, tällöin näytetään "H".

3) Vaikka lukitustoiminto on aktiivinen, voit kytkeä alueen POIS PÄÄLTÄ.

4) Jos vain yksi lämmitin on aktiivinen ja tämä kytketään pois päältä, voit kuulla 4 lyhyttä merkkiääntä, jotka osoittavat keittotason olevan pois päältä.

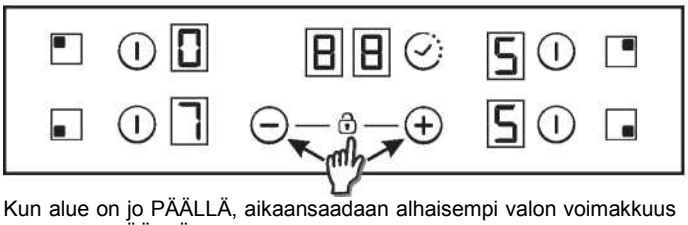
Alueen valitseminen

Kun alue on jo PÄÄLLÄ, aikaansaadaan alhaisempi valon voimakkuus muille kuin PÄÄLLÄ oleville alueille.



Jos vain yksi alue on PÄÄLLÄ, tämä alue on jo valittu oletuksena eikä tarvitse suorittaa valintanäppäimen lyhyttä painallusta (150 millisekuntia).

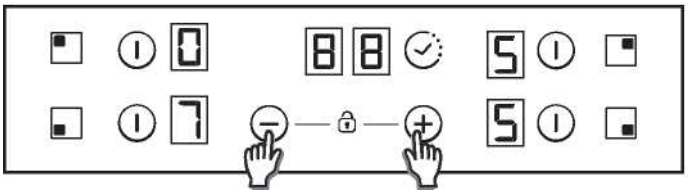
Tehotason lisääminen / vähentäminen



Kun alue on jo PÄÄLLÄ, aikaansaadaan alhaisempi valon voimakkuus muille kuin PÄÄLLÄ oleville alueille.
Jos vain yksi alue on PÄÄLLÄ, tämä alue on jo valittu oletuksena eikä tarvitse suorittaa valintanäppäimen lyhyttä painallusta (150 millisekuntia).
Lyhyt '+' tai '-' näppäimien painallus lisää tai vähentää tehoa valittujen alueiden numeroissa: 0-1-2-3...9-P

1. Pitkään + tai - näppäimiä painettaessa tehotaso lisääntyy/vähenee jatkuvasti. Nopeassa lisäyksessä teho pysähtyy tasolle 9 ja korkeampaa tehoa varten tarvitaan toinen + näppäimen lyhyt painallus. Ei kuulla merkkiääntä nopean lisäyksen / vähennyksen tapauksessa.
2. Kun saavutetaan P-tehotaso, painamalla + näppäintä uudelleen ei muuteta tehotasoa 0-asentoon. Kun saavutetaan 0-tehotaso, painamalla - näppäintä uudelleen, ei vaihdeta tehotasoa P-asentoon.
3. Kun alue on PÄÄLLÄ 0-tehotasolla, jos alue on kuuma, 0 vilkkuu vuorotellen. Noin 10 sekunnin kuluttua, 0 häviää ja 'H'-kirjain ilmestyy kiinteänä näytölle.
4. Kun lämmitin valitaan ja kosketetaan '+' ja '-' näppäimiä samanaikaisesti, tehotaso siirtyy '0'-asentoon, mutta lämmitin säilyy valittuna 10 sekuntia. Jos lämmittimelle on asetettu ajastin, ajastin kytkeytyy pois päältä. Tätä toimintoa voidaan käyttää ainoastaan useissa tapauksissa kosketusohjauksen kokoonpanosta riippuen. Seuraavat esimerkit on tarkoitettu vain tiedoksi. Henkilökohtaisen kokemuksen pohjalta sinun tulisi sitten voida sovittaa nämä asetukset tarpeittesi ja toiveittesi mukaisesti.

Lapsilukkovaihtoehto



Tämä toimenpide tehdään, kun '+' ja '-' näppäimiä kosketaan samanaikaisesti.

Sitten, milloin tahansa jotain näppäintä kosketettaessa, näytöt näyttävät "L" noin 2 sekunnin ajan ja lämmitys pysyy samassa tilassa.
Lapsilukon pois kytkemiseksi noudata samaa edellä kuvattua menettelyä. Sitten voit kuulla lyhyen merkkiäänen ja näytöissä näkyy "n"-kirjain. Keittotaso pysyy ilman lukitusta.

Huomaa: Automaattinen lapsilukko kytkeytyy 15 minuutissa keittotason POIS PÄÄLTÄ kytkennän jälkeen.

Kaksinkertaiset / kolminkertaiset alueet

Kaksinkertaisen laajennusrenkaan PÄÄLLE kytkemiseksi vastaavan pääalueen on oltava jo PÄÄLLÄ ja osoitetun tehotason on oltava korkeampi kuin 0.

8.1- Kaksinkertainen alue PÄÄLLE

Laajennusnäppäimen 1. lyhyt painallus kytkee PÄÄLLE laajennusrenkaan. Laajennusnäppäimen merkkivalo kytkeytyy PÄÄLLE, jos laajennusrengas on PÄÄLLÄ.
Laajennusnäppäimen 2. lyhyt painallus kytkee POIS PÄÄLTÄ laajennusrenkaan.
Lyhyt merkkiääni jokaisella laajennusnäppäimen painalluksella.

8.2- Kolminkertainen alue PÄÄLLE

Laajennusnäppäimen 1. lyhyt painallus kytkee PÄÄLLE 1. laajennusrenkaan. Laajennusnäppäimen 1 merkkivalo kytkeytyy PÄÄLLE, jos 1. laajennusrengas on PÄÄLLÄ (vasen merkkivalo kolminkert. alueen tapauksessa, vain keskimmäinen valo kaksinkert. alueen tapauksessa) laajennuspainikkeen 2. lyhyt painallus kytkee PÄÄLLE 2. laajennusrenkaan.
Laajennusnäppäimen 2 merkkivalo kytkeytyy PÄÄLLE, jos 1. ja 2. laajennusrengas on PÄÄLLÄ. Laajennusnäppäimen 3. lyhyt painallus kytkee POIS PÄÄLTÄ 1. ja 2. laajennusrenkaan.
Lyhyt merkkiääni jokaisella laajennusnäppäimen painalluksella.

Siltatoiminto

Silta voidaan ottaa käyttöön ainoastaan, kun molemmat lämmittimet ovat pois päältä. Kun yksi sillan lämmitin on valittu, aktivoi siltatoiminto koskettamalla siltanäppäintä.
Äänimerkit ja alueen merkkivalo kytkeytyy päälle, jos alue on otettu käyttöön. Molemmat siltalämmittimet valitaan samanaikaisesti.
Kun lämmittimet on valittu, jos tehotaso ei ole haluttu, tehotasoa voidaan muuttaa + - näppäimillä.
Molemmat siltalämmittimen näytöt osoittavat saman tehotason.
Toiminto päättyy:
- Jos siltanäppäintä kosketetaan asetustilassa
- Jos käyttäjä valitsee tehotason "0"

Ylivuototurva

Jotain (esine tai neste) painaa mitä tahansa näppäintä enemmän kuin 5 sekuntia. 2 lyhyttä äänimerkkiä + 1 pitkä äänimerkki joka 30. sekunti näppäimen ollessa painettuna. Keittotaso kytkeytyy päälle. Tämä symboli vilkkuu niin kauan kuin ongelma jatkuu.

Ajastin

Ajastintoiminto voidaan aktivoida sen omalla näppäimellä.

Valitse ajastettava alue. Alueen tehotaso suurempi kuin 0. Staattinen näytetään ajastettavalla alueella. "0 0" numeroissa, jotka on varattu ajastimelle.

1) Ajastimen aika voidaan valita "+" tai "-" näppäimillä. Ei äänimerkkejä aikaa vaihdettaessa.

2) Ajastin peruutetaan ajastimen näppäintä jatkuvasti painettaessa (siirtyy 00-asentoon).

3) Jos ajastimen "+" tai "-" näppäimiä pidetään painettuna, tapahtuu pika-asetus.

4) Kun asetetaan ajastimen aikaa, on mahdollista siirtyä "00"-asennosta "99"-asentoon "-" näppäimellä, ja päinvastoin "99" -> "00" "+" näppäimellä.

5) Maksimiaika on 99 minuuttia.

6) Kun aika kuluu loppuun ja keittotaso antaa äänimerkin, paina mitä tahansa näppäintä ja hälytys sekä numerojärjestys loppuvat.

7) On mahdollista säätää ajastimen aikaa, kun ajastin on toiminnassa.

8) Ajastetun alueen tehoa voidaan muuttaa ilman mitään seuraamuksia ajastimen ohjelmointiin.

9) Viimeinen minuutti näytetään sekunneissa (Vain näkyville versioille, jos siirrymme ajastimen ohjelmointiin käänteisen laskennan viimeisen minuutin aikana)

10) Jos painat ajastimen näppäintä eikä mitään aluetta ei ole valittu ja kun mitään aluetta ei ole ajastettu, ei tapahdu mitään.

11) Jos painat ajastimen näppäintä ilman yhtään valittua aluetta ja kun useita alueita on ajastettu, ajan numeroissa näytettävä aika vaihtuu kiertävästi ja se näyttää ajan, jonka tehonäytössä on desimaalipiste PÄÄLLÄ.

12) Vaihtoehtoisesti teho (5s) ja (0,5s) näytettään ajastetulla alueella.

Jäljellä oleva aika näytetään numeroissa, jotka on varattu ajastimelle. Jos on ajastettu useita alueita, näytetään lyhin jäljellä oleva aika ja desimaalipiste näytetään vastaavalla alueella.

Jäännöslämmön osoitin (Säteilevissä lämmittimissä -> laskettu)

Samoja osoittimia voidaan käyttää "jäännöslämmön" osoittamiseen myös. Tätä tarkoitusta varten on määritettävä aikataulukko: Jäännöslämmön aika = f (tehotaso, työskentelyaika).
Kun keittotason lasipinnan lämpötila on yli 65 °C (teoreettinen arvo), tämä ehto näytetään vastaavalla näytöllä käyttämällä kirjainta "H".
Jotta lämpötilaksi tulee yli 65 °C, lämmityselementin on oltava toiminnassa tietyn ajan ja kyseinen aika riippuu tehotasosta. Kun aika on kulunut loppuun, jäännöslämmön varoitus näytetään, kun lämmityselementti kytketään pois päältä.

Automaattinen turvasammutus

Jos tehotasoa ei vaihdeta esiasetetun ajan kuluessa, vastaava lämmitin kytkeytyy pois automaattisesti.
Lämmitin voi pysyä päällä maksimiajan, joka riippuu valitusta kypsennystasosta.

Tehotaso	Maksimiaika (tuntia)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

HUOMAA: jos ylikuumenemistilanne tapahtuu korkeimpien tehotasojen käytön aikana, keittotason ohjaus säätää automaattisesti tehotason säätöä, jotta suojataan keittotasoa ylikuumenemiselta.

7. PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITOHUOLTO

. Ennen minkään huoltotoimenpiteen suorittamista, anna keittotason jäähtyä.
. Käytä ainoastaan tuotteita (puhdistustahnat, kaapimet), jotka on suunniteltu erityisesti lasikeraamisille pinnoille. Niitä on saatavilla tavarataloissa.
. *Vältä valumia, koska kaikki keittotason pinnalle putoavat palavat nopeasti ja tekevät puhdistuksen vaikeaksi.*

. *Suositellaan suojaamaan keittotasoa kaikista aineista, jotka voivat sulaa kuten muovituotteet, sokeri tai sokeria sisältävät tuotteet.*
YLLÄPITOHUOLTO:
- Aseta muutama tippa erityistä puhdistusainetta keittotason pinnalle.
- Hankaa mahdolliset pinttyneet tahrat pehmeällä liinalla tai hieman kostealla talouspaperilla.
- Pyyhi pehmeällä liinalla tai kuivalla talouspaperilla, kunnes pinta on puhdas.

Jos havaitaan edelleen pinttyneitä tahroja:
- Aseta muutama lisätippa erityistä puhdistusainetta pinnalle.
- Hankaa kaapimella pitämällä sitä 30°:n kulmassa keittotasoon nähden, kunnes tahrat häviävät.
- Pyyhi pehmeällä liinalla tai kuivalla talouspaperilla, kunnes pinta on puhdas.
- Toista toimenpide tarvittaessa.

MUUTAMIA VINKKEJÄ:
Usein tapahtuva puhdistus jättää suojaavan kerroksen, joka on erittäin tärkeä ehkäisemään naarmuja ja kulumista. Varmista, että pinta on puhdas ennen keittotason uudelleen käyttämistä. Poista veden jättämät jäljet käyttämällä muutamia tippoja väritöntä etikkaa tai sitruunamehua. Sitten pyyhi talouspaperilla ja muutamalla tipalla erityistä puhdistusnestettä.
Lasikeraaminen pinta kestää tasapohjaisten keittoastioiden raapimista, mutta on kuitenkin parempi nostaa niitä, kun ne siirretään yhdeltä alueelta toiselle alueelle.

HUOM.:



Älä käytä liian kosteaa sientä.
Älä koskaan käytä veitsiä tai ruuvimeisseliä.
Partaterän sisältävä kaavin ei vahingoita pintaa, kunhan se pidetään 30°:n kulmassa.
Älä jätä partateräkaavinta lasten ulottuviin.
Älä käytä hankaavia tuotteita tai hankausjauheita.

. Metallinen reuna: puhdista metallinen reuna saippualla ja vedellä, huuhtele ja kuivaa sitten pehmeällä liinalla.

Lasikeraamisen pinnan värimuutokset eivät vaikuta sen käyttöön tai pinnan vakauteen. Kyseiset värimuutokset ovat useimmiten seurausta palaneista ruuantähteistä tai alumiinisten tai kuparisten keittoastioiden käytöstä. Kyseisiä jäämiä on vaikea poistaa.

8. ONGELMIEN RATKAISU

Kypsennysalueet eivät lämmitä tai paista alhaisella lämpötilalla
Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Jos valoa näkyy pannun ja keittotason välistä, alue ei välitä lämpöä kunnolla.
Pannun pohjan on peitettävä kokonaan valitun alueen halkaisijan.

Kypsennys on liian hidasta
Käytetään sopimattomia pannuja. Käytä ainoastaan tasapohjaisia keittoastioita, jotka ovat raskaita ja joiden halkaisija on vähintään yhtä suuri kuin keittoalueen halkaisija.

Pieniä naarmuja tai hankausjälkiä keittotason lasipinnalla
On tapahtunut virheellinen puhdistus tai käytetty karkeapintaisia pannuja, pieniä osasia kuten hiekanjyväsiä tai suolarakeita keittotason ja pannun pohjan välissä. Katso lukua "PUHDISTUS" ja varmista, että pannujen pohjat ovat puhtaita ennen käyttöä ja käytä ainoastaan sileäpohjaisia pannuja. Naarmuja voidaan vähentää ainoastaan puhdistamalla oikealla tavalla.

Metallin jäljet
Älä siirrä alumiinipannuja keittotasolla työntämällä niitä. Katso puhdistusta koskevat suositukset.
Käytät oikeita aineita, mutta tahrat eivät poistu.
Käytä partaterää ja noudata ohjeita luvussa "PUHDISTUS".

Tummat tahrat
Käytä partaterää ja noudata ohjeita luvussa "PUHDISTUS".

Kirkkaat läikät keittotasolla
Alumiini- tai kuparipannun jättämät jäljet kuten myös mineraalien, veden tai ruuan jäämät. Ne voidaan poistaa käyttämällä puhdistustahnaa.

Karamellisoidut jäämät tai sulanut muovi keittotasolla.
Katso lukua "PUHDISTUS".

Keittotaso ei toimi tai tietyt alueet eivät toimi
Sivuvirtakiskoja ei ole asetettu oikein liitinalustaan.
Tarkasta, onko liitäntä on suoritettu oikein ja onko ohjauspaneeli on lukittu. Poista keittotason lukitus.

Keittotaso ei lukkiudu.
Ohjauspaneeli on lukittu. Poista keittotason lukitus.

Keittoalueiden päälle ja pois päältä kytkentätoimenpiteiden tiheys
Päällä ja pois päältä jaksot vaihtelevat vaaditun lämpötason mukaan:
- alhainen taso: lyhyt käyttöaika,
- korkea taso: pitkä käyttöaika,

Keittotaso ei toimi.
Tarkasta huoneiston sulakkeiden / suojalaukaisimien tila. Tarkasta, onko talossa sähkökatkos.
Keittotaso on sammunut itsestään.
Pääkytkintä (PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ -näppäin) on painettu vahingossa tai jonkun näppäimen päällä on jokin esine. Kytke laite päälle uudelleen ilman mitään esineitä näppäimien päällä. Syötä asetukset uudelleen.

Näytöllä näkyy F ja numeroita
Jos näytöllä näkyy *F* ja numeroita, laitteessa on vika. Seuraavassa taulukossa luetellaan toimenpiteet, joita voit tehdä ongelman korjaamiseksi.

9. MYYNNINJÄLKEINEN PALVELU

Ennen huoltomekaanikolle soittamista, tarkasta seuraavat kohdat:
- onko pistoke työnnetty oikein ja onko sulake kunnossa,

Jos vikaa ei tunnisteta, sammuta laite — älä peukaloi sitä — soita myynninjälkeiseen palvelupisteeseen Laitteen mukana on toimitettu takuutodistus, joka takaa sen ilmaisen korjaamisen palvelupisteessä.

Lämmittimen näyttö	Vika	Toimenpide
F0	Kosketusohjauksen ohjelmiston vika.	Jos on tapahtunut virhe, kytke keittotaso irti virransyötöstä ja sitten liitä se uudelleen. Jos virhe ei poistu, soita myynnin jälkeiseen palveluun. Jos virhe tapahtui yllättäen normaalikäytön aikana, soita myynnin jälkeiseen palveluun.
Fc	Kosketusohjauksen alue on liian kuuma ja se on kytkenyt pois päältä kaikki lämmittimet.	Odota, kunnes lämpötila laskee. Keittotaso palautuu automaattisesti, kun lämpötila saavuttaa normaalin arvon.
Ft	Kosketusohjauksen lämpötila-anturi voi olla vahingoittunut.	Odota, kunnes lämpötila laskee. Jos viesti ei poistu, kun lämpötila saavuttaa ympäristönlämpötilan, soita myynnin jälkeiseen palveluun.
FE	Kosketusohjauksen lämpötila-anturi voi olla vahingoittunut.	Odota, kunnes lämpötila laskee. Jos viesti ei poistu, kun lämpötila saavuttaa ympäristönlämpötilan, soita myynnin jälkeiseen palveluun.
Fb	Liiallinen herkkyys jossain näppäimessä.	Tarkasta, onko keittotaso asennettu oikein. Varmista, että näppäimet koskettavat oikein lasikeraamista pintaa
FU/ FJ	Näppäimistön turvallisuutta koskeva virhe	Tämä virhe on näppäimistön automaattinen tarkastus. Se häviää, kun automaattinen tarkastus palautuu turvalliseen arvoon. Jos virhe ei poistu, soita myynnin jälkeiseen palveluun.
FA	Ohjelmiston turvallisuutta koskeva virhe	Tämä virhe on ohjelmiston automaattinen tarkastus. Se häviää, kun automaattinen tarkastus palautuu turvalliseen arvoon. Jos virhe ei poistu, soita myynnin jälkeiseen palveluun.
FC/ Fd	Ohjelmiston turvallisuutta koskeva virhe	Tämä virhe on ohjelmiston automaattinen tarkastus. Se häviää, kun automaattinen tarkastus palautuu turvalliseen arvoon. Jos virhe ei poistu, soita myynnin jälkeiseen palveluun.
Fr	Releiden turvallisuutta koskeva virhe	Releiden käyttölaitteessa voi olla ongelma. Irrota keittotaso virransyötöstä, odota minuutti ja kytke päälle uudelleen. Jos virhe ei poistu, soita myynnin jälkeiseen palveluun.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Vi anbefaler at du tar vare på installasjons- og bruksinstruksjonene for senere referanse, og før du installerer platetoppen bør du registrere serienummeret i tilfellet du vil trenge hjelp fra ettersalgstjenesten. ADVARSEL: Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke tar på noen varmeelementer. Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

ADVARSEL: Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan føre til ulykker.

ADVARSEL: Tilberedning at mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Fare for brann: Ikke oppbevar noe oppå kokeplatene.

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du ikke ta på glasset og slå av enheten for å unngå faren for elektrisk støt.

Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet, eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at nevnte brukere får opplæring i hvordan enheten skal benyttes, og forstår risikoene knyttet til enheten. Pass på barnet så de ikke leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn.

ADVARSEL: Du må alltid følge med på tilberedningen. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant.

Vi anbefaler på det sterkeste at barn holdes borte fra kokesonene når disse er i bruk, og også når de er slått av, så lenge restvarmeindikatoren er på, dette for å forebygge faren for alvorlige brannskader.

Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Ikke stirr inn i platetoppens halogenlamper, hvis disse finnes.

Koble et støpsel til strømledningen som tåler spenningen, strømmen og belastningen angitt på typeskiltet, og som er jordet. Stikkontakten må være egnet for belastningen angitt på typeskiltet, jordet og fungerende. Jordlederen er gulgrønn. Denne oppgaven må kun utføres av en kvalifisert tekniker. Hvis stikkontakten og apparatets støpsel ikke er kompatible, kontakt en fagkyndig elektriker for å skifte ut stikkontakten med en egnet. Støpslet og stikkontakten må være i samsvar med landets gjeldende installasjonsforskrifter. Tilkoblingen til strømkilden kan også gjøres ved å installere en allpolet skillebryter mellom apparatet og strømkilden. Den må tåle maks tilkoblet belastning og være i samsvar med gjeldende regelverk.

Den gulgrønne jordledningen må ikke avbrytes av skillebryteren. Stikkontakten eller den allpolete skillebryteren brukt til tilkoblingen, må være lett tilgjengelig når apparatet er installert.

frakoblingen må enten støpslet være tilgjengelig ellers må det installeres en bryter i den faste ledningen i samsvar med koblingsreglene.

Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten, en servicerepresentant for produsenten, eller en annen kvalifisert person. Jordingsledningen (gul-grønn) må være lenger enn 10 mm på rekkeklemmesiden. Det innvendige ledersnittet må være passende for den effekten som absorberes av platetoppen (angitt på merkeplaten). Strømledningen må være av typen HO5V2V2-F.

Ikke legg metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppen. De kan varmes opp. Aluminiumsfolie og plastbeholdere må ikke plasseres på kokesonene.

Du må alltid rengjøre platetoppen litt etter hver bruk, for å forebygge at det samler seg opp smuss og fett. Hvis restene blir liggende varmes disse opp igjen når platetoppen brukes på nytt, og brente rester gir fra seg røyk og ubehagelig lukt, for ikke å glemme risikoen for brann.

Bruk aldri damp eller vann under høyt trykk til å rengjøre apparatet.

Ikke ta på varmesonene når de er i bruk eller i en tid etter de har vært i bruk.

Tilbered aldri mat direkte på keramikktoppen.

Bruk alltid egnede kokekar. Plasser alltid kokekaret i midten av den enheten du bruker.

Ikke plasser noenting på kontrollpanelet.

Ikke bruk platetoppen som arbeidsflate.

Ikke bruk platetoppen som skjærebrett.

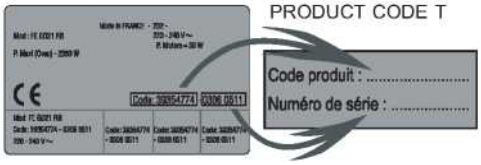
Lagre aldri tunge gjenstander over platetoppen. Hvis de faller mot platetoppen kan de forårsake skader.

Ikke bruk platetoppen til oppbevaring av noen gjenstander.

Ikke skyv kokekar langs platetoppen.

Ingen ekstra operasjoner/innstillinger kreves for å kunne bruke apparatet ved merkefrekvensene.

Identifikasjonsplate (plassert under bunndekselet på platetoppen)



1. GENERELLE ADVARSLER

Ved å sette CE-merket på dette apparatet garanterer vi at de innfrir alle lovpålagte europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav som er aktuelle for denne produktkategorien.

2. BESKYTTELSE AV MILJØET



Enheten er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).
WEEE omfatter både forurensende stoffer (som kan skade miljøet) og grunnkomponenter (som kan gjenbrukes). WEEE krever spesialbehandling for å sikre at alle miljøfarlige stoffer fjernes og avhendes forskriftsmessig, samtidig som alt gjenvinnbart materiale tas vare på.
Ved å følge enkelte grunnleggende retningslinjer kan du som forbruker gi et viktig bidrag til at WEEE ikke blir et miljøproblem:

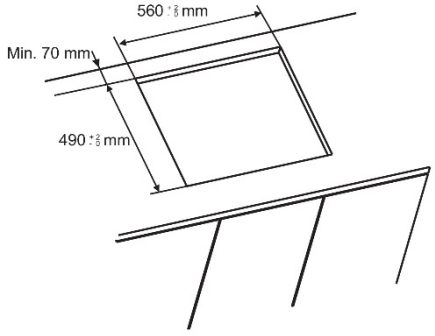
- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- WEEE skal leveres inn til angitte innsamlingssteder som driftes av kommunen eller en sertifisert aktør. I mange land er det mulig å få større WEEE hentet hjemme.

Når du kjøper en ny enhet, vil du i mange land ha mulighet til å returnere den gamle enheten til forhandleren uten ekstra kostnad – forutsatt at den gamle enheten er av tilsvarende type og har de samme funksjonene som den nye.

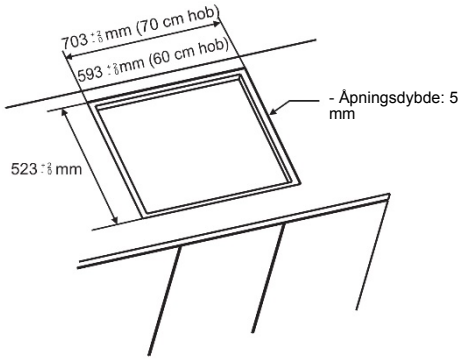
3. INSTALLASJON

Å installere et husholdningsapparat er en komplisert operasjon som hvis den ikke blir korrekt gjennomført kan ha alvorlige innvirkninger på sikkerheten til varer, eiendom eller personer. Av den grunn må slik installasjon alltid gjennomføres av profesjonelt kvalifisert personale i samsvar med tekniske reguleringer.
Hvis dette rådet ignoreres og installasjonen blir gjennomført av en ukvalifisert person fraskriver produsenten seg alt ansvar for eventuelle tekniske feil ved apparatet, om det medfører skader på varer, eiendom, personer eller dyr eller ikke.
Etter å ha fjernet emballasjen må du kontrollere at apparatet ikke er skadet. I motsatt fall, ta kontakt med forhandleren eller med produsentens ettersalgstjeneste.
Pass på at møblene som apparatet skal plasseres i og alle andre møbler i nærheten er laget av materialer som tåler høye temperaturer (min 100 °C).
Dessuten må alle dekorative plater festes med høyresistent lim.
Apparatet kan installeres i et innebygd møbel i "Standard" eller "I flukt"-modus.

Tykkelsen på arbeidsbenken skal være på mellom 25 og 45 mm.



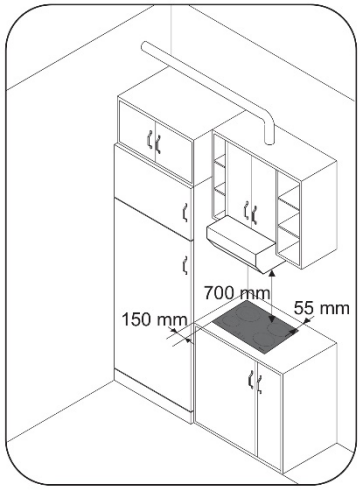
I flukt
installasjonsperimeter



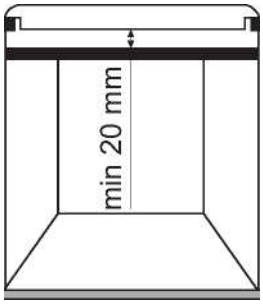
Standard
installasjonsperimeter

Merk: *Målene for innvendig diameter er den samme ved standard installasjon*

La det være en avstand på minst 55 mm mellom platetoppen og bakveggen og minst 150 mm mellom platetoppen og vertikale møbler eller vegger på sidene. Hvis et møbel er installert over platetoppen er minimumsavstanden til dette på 700 mm.
Ved installasjon av en avtrekksvifte over platetoppen må du se installasjonskravene som er spesifisert for viften, men i alle tilfelle må avstanden mellom platetoppen og viften ikke være mindre enn 700 mm.

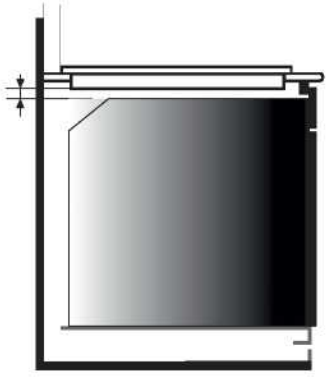


Hvis den nederste delen av platetoppen er ved siden av et område som vanligvis er tilgjengelig for håndtering eller rengjøring må det plasseres en separat minst 20 mm under den nederste delen av platetoppen.

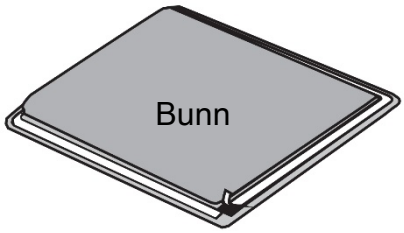


Ved installasjon av en ovn under platetoppen skal det ikke settes inn en separator, og minimumsavstanden mellom den nederste delen av platetoppen og ovnen må ikke være mindre enn 10 mm. Ikke installer en ikke avkjølt ovn under denne platetoppen og installer ovnen i henhold til sine egne installasjonskrav.

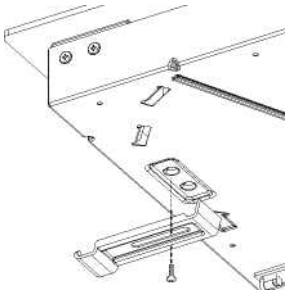
min 10 mm



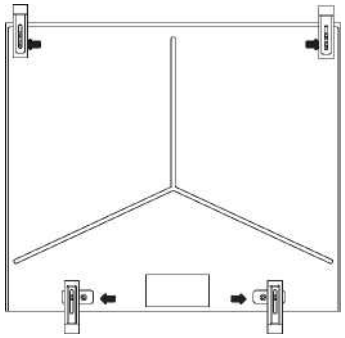
En vanntett pakning følger med platetoppen. Fest pakningen rundt bunnen av platetoppen som beskrevet og pass på at den er skikkelig festet, slik at du unngår lekkasjer i møbelet.



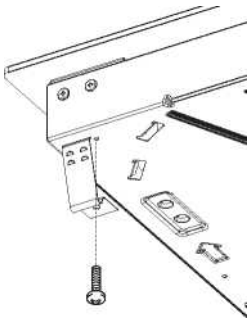
Normalt feste:
Hent festeklemmene fra tilbehørsposen og skru dem i posisjonen vist på den nederste boksen. (Ikke stram skruene slik at de blokkerer klemmene, de skal kunne beveges fritt)



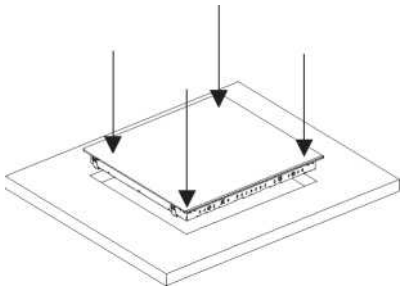
Sett platetoppen midt inn i den utskårede åpningen.
Drei klemmene og stram dem skikkelig.



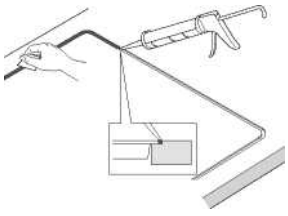
Hurtig feste: (Avhengig av modell)
Hent fire fjærer fra tilbehørsposen og skru dem fast til bunnboksen som vist i figuren.



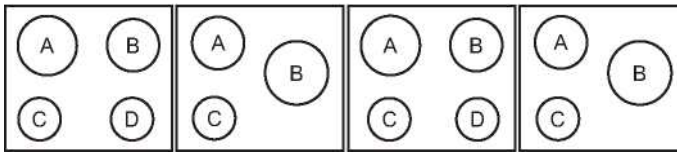
Sentrer og sett inn platetoppen.
Trykk på sidene av platetoppen til den er støttet rundt hele omkretsen.



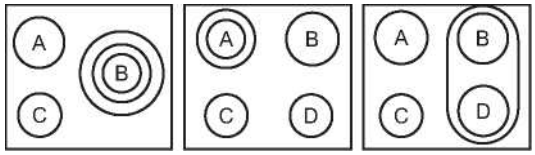
INSTALLASJON I FLUKT MED MØBELET
Etter å ha sjekket at plasseringen av platetoppen er korrekt fyller du mellomrommet mellom arbeidsbenken og platetoppen med silikon. Gjør silikonlaget flatt med en skrape eller med en våt finger fuktet med vann og såpe før den former seg.
Ikke bruk platetoppen før silikonlaget er fullstendig tørt.



4. ELEKTRISK TILKOBLING

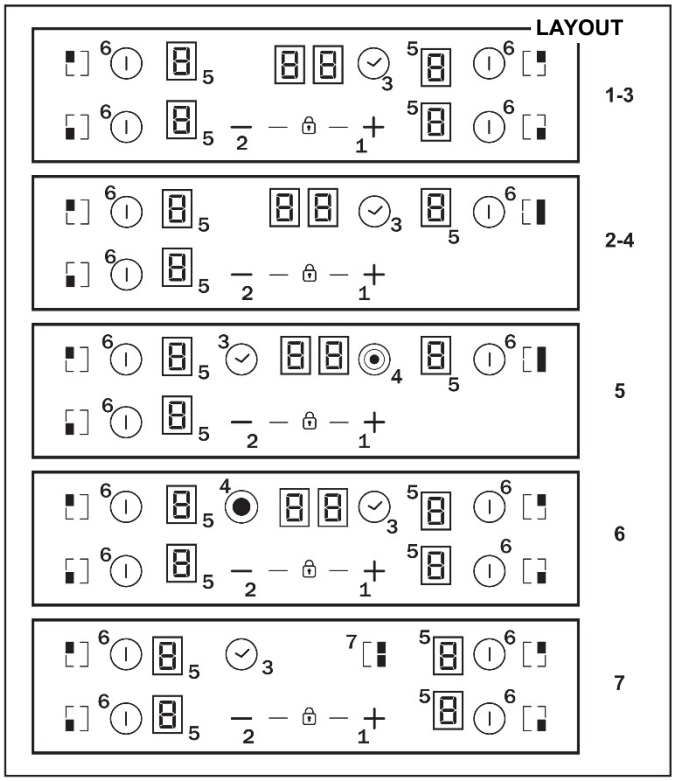


LAYOUT 1 LAYOUT 2 LAYOUT 3 LAYOUT 4



LAYOUT 5 LAYOUT 6 LAYOUT 7

	A	B	C	D
LAYOUT 1	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 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



I henhold til modell
1. "+"
2. "- "
3. TIDSUR
4. Led for ekstra kokesone
5. Programmeringsindikator for kokesone
6. Valg av sone
7. Bro

“Installasjonen må være i samsvar med standarder og direktiver”. Produsenten fraskriver seg alt ansvar for alle eventuelle skader som kan oppstå som følge av upassende eller ufornuftig bruk.

ADVARSEL: Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen ulykker eller konsekvenser som kan oppstå under bruk av et apparat som ikke er jordet, eller hvis jordingskabelens konduktivitet er defekt. Før alle eventuelle elektriske operasjoner må du kontrollere at forsyningsspenningen vist på den elektriske måleren, reguleringen av skillebryteren, kontinuiteten til jordingskoblingen på installasjon og sikringen er egnet.
Den elektriske tilkoblingen til installasjonen må gjøres i henhold til apparatets merkespenning. Den skal gjøres via en allpolet skillebryter.

Hvis apparatet har en stikkontakt må det installeres slik at dette uttaket er tilgjengelig.

Den gule/grønne kabelen til strømkabelen skal kobles til jordingen på både strømforsyningens og apparatets terminaler.
For alle spørsmål som angår strømforsyningen, ta kontakt med ettersalgstjenesten eller med en kvalifisert tekniker.

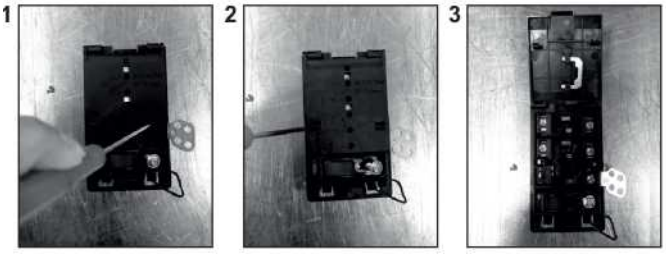
Hvis platetoppen er ustyrt med en strømkabel skal denne kobles til en stikkontakt med 220-240 V mellom fase og nøytral.

Det er mulig å koble platetoppen til:

Trefase 220-240V3
Trefase 380-415V2N

For å fortsette med den nye tilkoblingen må du følge instruksjonene under: Før du foretar tilkoblingen må du passe på at installasjonen er beskyttet av en egnet sikring, og at denne er montert med kabler med stort nok snitt til å kunne forsyne apparatet normalt.
Snu platetoppen med glassiden mot arbeidsbenken, pass på å beskytte glasset.

Åpne dekselet i følgende rekkefølge:



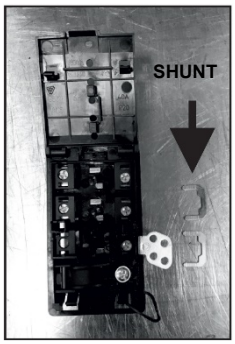
- Løsne kabelklemmen “1”,
- Finn de to klaffene plassert på sidene,
- putt bladet på en flat skrutrekker foran hver klaff “2” og “3”, skyv inn og trykk,
- Fjern dekselet.

For å frigjøre strømkabelen:
- Fjern skruene som holder fast klemmebrettet som inneholder shuntene og lederne til strømforsyningen. - Trekk ut strømkabelen

Operasjoner som må gjennomføres for å foreta en ny tilkobling:
- Velg strømforsyningskabel i henhold til anbefalingene i tabellen.
- Putt strømforsyningskabelen inn i klemmen.
- Skrell av enden på hver leder av forsyningskabelen i en lengde på 10 mm. Ta hensyn til den påkrevde lengden av kabelen for tilkobling til rekkeklemmen.
- I henhold til installasjonen og med hjelp av shuntene som du skal ha bestemt i den første operasjonen, fester du lederen som vist i diagrammet.
- Fest dekselet,
- Skru kabelklemmen.

Merk: Pass på at rekkeklemmeskruene er stramme.

Operasjoner som må gjennomføres for å foreta en ny tilkobling:



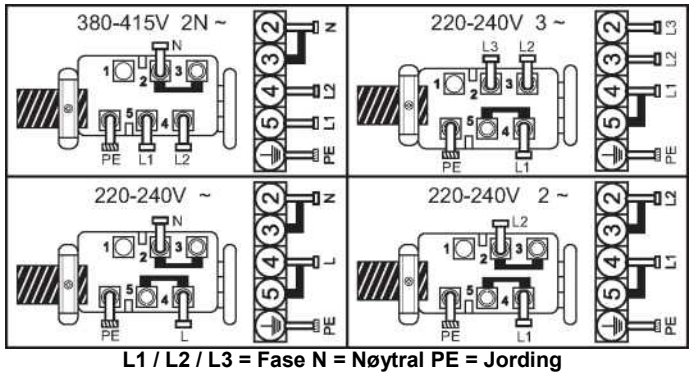
- Velg strømforsyningskabel i henhold til anbefalingene i tabellen.
- Putt strømforsyningskabelen inn i klemmen.
- Skrell av enden på hver leder av forsyningskabelen i en lengde på 10 mm. Ta hensyn til den påkrevde lengden av kabelen for tilkobling til rekkeklemmen.
- I henhold til installasjonen og med hjelp av shuntene som du skal ha bestemt i den første operasjonen, fester du lederen som vist i diagrammet.
- Fest dekselet,
- Skru kabelklemmen.

OBS:
Hvis det skulle bli nødvendig å skifte ut strømkabelen må du koble til ledningene i henhold til følgende farger/koder:

BLÅ	Nøytral	(N)
BRUN	Live	(L)
GUL-GRØNN	Jording	(⏚)

Kobling til klemmene på rekkeklemmen

	LAYOUT "1-6"	LAY OUT "7"
MONOFASE eller TO FASER 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
TREFASET 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
TREFASET 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Fase N = Nøytral PE = Jording

5. ANBEFALINGER OM KOKEKAR Å BRUKE PÅ PLATETOPPEN

Det er viktig å bruke kokekar av god kvalitet for å å oppnå best mulige resultater fra platetoppen din



- **Bruk alltid kokekar med god kvalitet og med perfekt flate og tykke bunner:** Bruk av denne typen kokekar vil forebygge varme punkter som gjør at maten setter seg fast. Tykke kokekar og panner vil gi en hevn varmefordeling.
- **Pass på at bunnen av kokekaret er tørr:** Når du fyller kokekar med væske eller bruker et kokekar som har stått i kjøleskapet må du alltid passe på at bunnen er helt tørr før du setter det på platetoppen. På den måten er det lettere å unngå flekker på platetoppen.
- **Bruk kokekar som har stor nok diameter til å dekke overflaten på sonen fullstendig:** Størrelsen på kokekaret må ikke være mindre enn varmesonen. Hvis den er litt større vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet.

VALG AV KOKEKAR - Informasjonen under vil hjelpe deg å velge kokekar som gir best mulig ytelse.

Rustfritt stål: *svært anbefalt.* Særlig bra med en sandwichbase. Sandwichbasen kombinerer fordelene ved rustfritt stål (utseende, varighet og stabilitet) med fordelene ved aluminium eller kobber (varmeledning, jevn varmefordeling).

Aluminium: *tunge kokekar anbefalt.* God konduktivitet. Aluminiumsrester kan noen ganger se ut som riper på platetoppen, men de kan fjernes hvis de vaskes bort umiddelbart.
Siden det har et lavt smeltepunkt må du ikke bruke aluminiumsfolie.

Støpejern: *kan benyttes, men anbefales ikke.* Dårlig ytelse. Kan ripe overflaten.

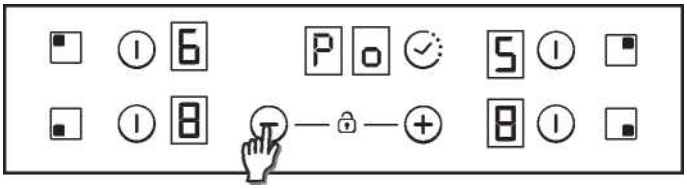
Kokekar med bunn i kobber / steintøy: *tung vekt anbefales.* God ytelse, men kobber kan etterlate rester som kan se ut som riper. Restene kan fjernes så fremt platetoppen rengjøres umiddelbart. Men du ikke la disse kokekarene koke tørre. Overoppvarmet metall kan feste seg til glasstopper. Et overoppvarmet kokekar i kobber vil etterlate rester som gir permanente flekker på platetoppen **Porselen, emalje:** Go ytelse kun med en jevn, glatt bunn.
Glass-keramikk: *ikke anbefalt.* Dårlig ytelse. Kan ripe overflaten.

6. BRUK

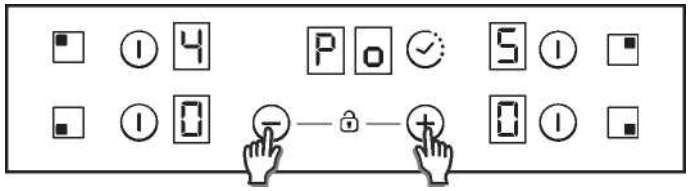
Hvordan velge effektreguleringsnivå

Gjennom funksjonen "Effektregulering" kan brukeren stille inn maksimaleffekten som kan nås av platetoppen. Effektreguleringsfunksjonen er kun tilgjengelig i de første 30 sekundene etter at du har slått på platetoppen. Du har også muligheten til å gjenta denne innstillingen ved å slå av og på strømpluggen. Ved å stille inn ønsket maksimaleffekt vil platetoppen automatisk regulere fordelingen på de forskjellige kokesonene slik at grensen aldri overstiges, med den fordelen at du kan bruke alle sonene samtidig uten å få problemer med overbelastning. Kunden kan stille inn maksimal effekt for platetoppen på mellom 2,5 kW og den maksimale effekten for platetoppen (denne kan variere i henhold til modellen) (for eksempel hvis den maksimale effekten for platetoppen er 7,2 kW, er den maksimale effetknivåinnstillingen på mellom 2,5 kW og 7,2kW). Ved kjøpstidspunktet er platetoppen stilt inn til maksimal effekt. Etter å ha koblet apparatet til strømforsyningen kan du innen 30 sekunder stille inn effektnivået basert på punktene vist under:

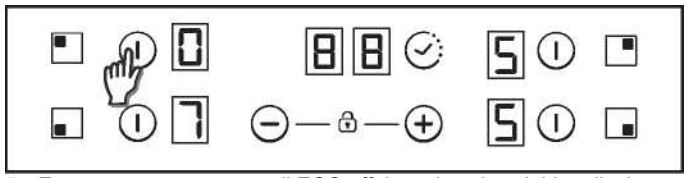
1. - Slå på platetoppen.
2. - La berøringskontrollen avslutte sin initaliseringsprosess.
3. -Før det har gått 30 sekunder tar du på tasten ⊖ i 5 sekunder.
4. - Etter dette vil denne meldingen dukke opp på displayet.



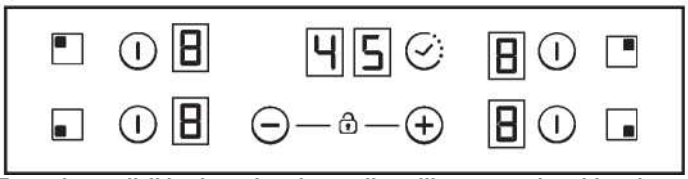
1. - Ved bruk av tastene 'Pluss' og 'Minus' kan du regulere effektstyringsverdien. I dette eksempelet mellom 6500 og 2500 w. Når den ønskede verdien er valgt tar du samtidig på tastene "pluss" og "minus" i 5 sekunder.



6.- Når prosessen er avsluttet høres det en lang pipelyd og det foretas en nullstilling. Oppstartprosessen vil genereres på nytt.

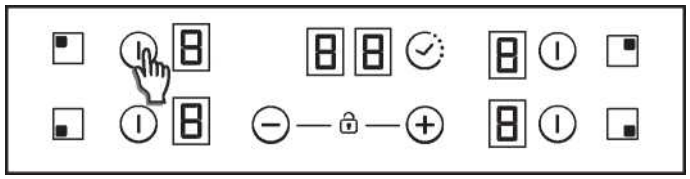


7.- Etter oppstartprosessen vil ECO effektstyring vises i tidsurdisplayet.



Etter dette vil ikke berøringskontrollen tillate noen kombinasjon som overstiger denne Eco-grensen.

Slå AV/PÅ en varmesone



For å slå PÅ en varmesone tar du på varmesonens felt i 400 msek. Det høres en lang pipelyd og verdien "0" vil dukke opp i målsonens felt, for å indikere effektnivået.

1) Hvis en kokesone er i posisjonen 0 vil displayet slå seg automatisk AV etter 10 sekunder og AV-signalet for den sonen vil høres.

2) Hvis det er en restvarmeindikasjon på displayet som er PÅ men med 0 i effekt, vil "0" dukke opp ved endring.

3) Hvis låsefunksjonen er på kan du ikke slå PÅ en sone.

For å slå AV en varmesone trykker du på sonens felt i 1,2 sek. 3 korte pipelyder høres, og ingenting eller "H" vil dukke opp i målsonen hvis det finnes restvarme. Sonen vil være AV (OFF).

1) Hvis en kokesone er i posisjonen 0 vil displayet slå seg automatisk AV etter 10 sekunder og AV-signalet for den sonen vil høres.

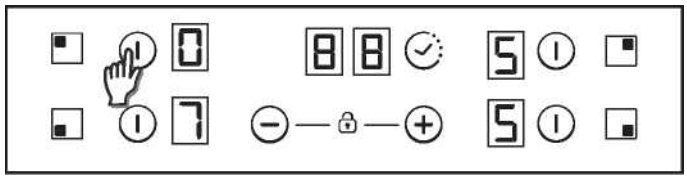
2) Hvis det er en restvarmeindikasjon på displayet som er AV, vil "H" vises.

3) Selv om låsefunksjonen er på kan du slå AV en sone.

4) Hvis bare en varmesone er aktivert og dette slås av vil du høre 4 korte pipelyder som indikerer at platetoppen er slått av.

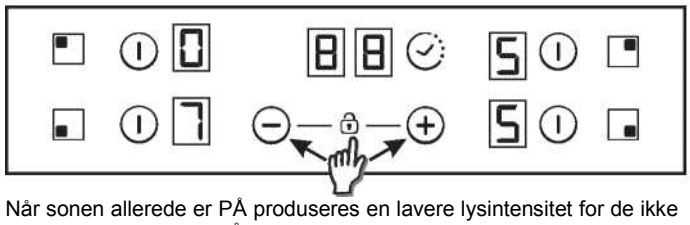
Velge en sone

Når sonen allerede er PÅ produseres en lavere lysintensitet for de ikke valgte sonene som er PÅ.



Hvis bare en sone er PÅ er denne sonen allerede valgt som standard, uten å du trenger å trykke kort (150 msek) på valgtasten.

Øke/redusere effektnivået



Når sonen allerede er PÅ produseres en lavere lysintensitet for de ikke valgte sonene som er PÅ.
Hvis bare en sone er PÅ er denne sonen allerede valgt som standard, uten å du trenger å trykke kort (150 msek) på valgtasten.
Med et kort trykk på tastene '+' eller '-' øker eller reduserer du effekten på den valgte sonen: 0-1-2-3...9-P

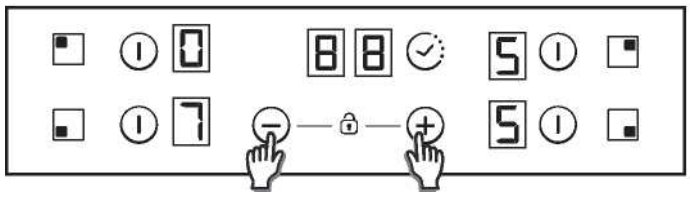
5. Hvis du trykker lenge på tastene + eller - økes eller reduseres effektnivået kontinuerlig. Med rask økning stopper effekten på nivå 9, og for høyere effekt må du trykke enda en kort gang på "+"-tasten. Det høres ingen pipelyd ved rask økning/reduksjon.

6. Når du har kommet til effektnivået P vil du ikke endre effektnivået til 0 hvis du trykker på "+"-tasten en gang til. Når du er kommet til effektnivået 0 vil du ikke endre effektnivået til P hvis du trykker på "-"-tasten en gang til.

7. Med en sone PÅ ved 0 effektnivået vil 0 blinke alternativt hvis sonen er varmt. Etter 10 sekunder vil 0 forsvinne og en 'H' vil vises uten å blinke på displayet.

8. Når en varmesone er valgt og du tar på tastene '+' og '-' samtidig vil effektnivået gå til '0', men varmesonen vil forbli valgt i 10 sekunder. Hvis varmesonen var tidsinnstilt vil tidsuret slås Av. Denne handlingen kan kun utvikles i flere tilfeller avhengig av konfigurasjonen av berøringskontrollen. Følgende eksempler er kun for informasjon. Med personlig erfaring vil du kunne tilpasse disse innstillingene til din smak og dine vaner.

Barnesikringsfunksjon



Denne funksjonen slås på når du trykker på tastene '+' og '-' samtidig.

Deretter, hver gang en tast berøres, vil displayet vise "L" i 2 sekunder og oppvarmingen vil forbli i samme status.
For å deaktivere barnesikringen følger du prosessen beskrevet tidligere. Det vil høres en kort pipelyd og displayet vil vise bokstaven "n". Platetoppen vil forbli ulåst.

Merk: En automatisk barnesikring vil aktiveres 15 minutter etter at du har slått AV platetoppen fullstendig.

Doble / triple soner

For å slå PÅ den doble utvidelsesringen må den tilhørende hovedsonen allerede være PÅ og det indikerte effektnivået må være høyere enn 0.
8.1- Dobbeltsone PÅ (ON)
Første korte trykk på utvidelsestasten slår PÅ utvidelsesringen. LED-lampen for utvidelse slår seg PÅ hvis utvidelsesringen er PÅ.

Andre korte trykk på utvidelsestasten slår AV utvidelsesringen.
Det høres en kort pipelyd ved hvert trykk på utvidelsestasten.

8.2- Trippelsone PÅ (ON)
Første korte trykk på utvidelsestasten slår PÅ den første utvidelsesringen. 1 LED utvidelsestasten slår seg PÅ hvis den 1. utvidelsesringen er PÅ (venstre LED i tilfelle av en trippel sone, midtre og bare en LED i tilfelle av en dobbel sone). Andre korte trykk på utvidelsestasten slår PÅ den andre utvidelsesringen.
2 LED-lamper over utvidelsestasten slår seg PÅ hvis den første og andre utvidelsesringen er PÅ. Tredje korte trykk på utvidelsestasten Slår AV den første og andre utvidelsesringene.
Det høres en kort pipelyd ved hvert trykk på utvidelsestasten.

Brofunksjon

Brofunksjonen kan kun aktiveres når begge platene er av. En av varmesonene i broen er valgt, for å aktivere brofunksjonen tar du på brotasten.
Det høres en pipelyd og sonens LED-lampe slår seg på hvis sonen aktiveres. Begge brovarmerne vil velges samtidig.
Når varmesonene er valgt kan du stille inn ønsket effektnivå med tastene + og -.
Begge displayene for brovarmesonen vil vise samme effektnivå.
Funksjon vil avsluttes:
- Hvis du tar på brotasten i innstillingsmodus
- Hvis brukeren velger effektnivå "0"

Overkokingssikkerhet

Noe (en gjenstand eller en væske) trykker mot en tast i mer enn 5 s. 2 korte pip + 1 langt pip hvert 30 s når tasten trykkes inn. Platetoppen vil slås av. Dette symbolet vil fortsette å blinke så lenge problemet vedvarer.

Tidsur

Tidsurfunksjonen kan aktiveres med en egen tast.

Velg sonen som skal tidsinnstilles. Effektnivå for sonen større enn 0. Statisk vises i den sonen som tidsinnstilles. "0 0" i feltene reservert for tidsuret.

1) Med tastene "+" eller"-" kan du velge tiden for tidsuret. Det høres ingen pipelyder ved endring av tid.
2) Hvis du trykker kontinuerlig på tidsurtasten slettes tidsuret (går til 00).
3) Hvis tidsurets "+"- eller "-"-taster holdes inne blir det rask innstilling.
4) Når du stiller inn tidsurtiden er det mulig å gå fra "00" til "99" med tasten "-" og fra "99" til "00" med tasten "+".
5) Maksimal tid er 99 minutter.
6) Når tiden er ute og platetoppen varsler dette med en pipelyd kan du trykke på en hvilken som helst tast, og alarmen og visningssekvensen vil avsluttes.
7) Det er mulig å regulere tidsuret mens det allerede er i funksjon.
8) Effekten til den tidsinnstilte sonen kan endres uten at dette har noen innvirkning på programmeringen av tidsuret.
9) Det siste minuttet vil vises i sekunder (For enkelte varianter bare synlig hvis du går inn i tidsurprogrammeringen under det siste minuttet i nedtellingen).
10) Hvis du trykker på tidsurtasten uten at noen sone er valgt og når ingen sone tidsinnstilles, skjer det ikke noe.
11) Hvis du trykker på tidsurtasten uten at noen soner er valgt og når mange soner tidsinnstilles vil tiden som vises i tidsurdisplayet endres på en roterende måte, og vise tiden for det effektdisplayet som har desimalpunktet PÅ.
12) Alternativt vises Effekt (5 s) og (0,5 s) vises i den sonen som tidsinnstilles.

Den gjenværende tiden vises i feltene reservert for tidsuret. Hvis flere soner tidsinnstilles vil den korteste gjenværende tiden vises, og desimalpunktet vises i den tilhørende sonen.

Restvarmeindikator (på strålevarmere -> beregnet)

De samme indikatorene kan også brukes til "restvarme"-indikasjon. En tidstabell må defineres etter dette formålet: Restvarmetid = f (effektnivå, funksjonstid).
Når en temperatur på platetoppens glassoverflate er over 65ºCb (teoretisk verdi), vil denne situasjonen vises i det tilhørende displayet med bokstaven "H".
For å generere en temperatur over 65°C må et varmeelement ha vært i funksjon i en viss tid. Denne tiden avhenger av effektnivået. Når denne tiden er utløpt vil varselet om restvarme vises når varmeelementet er slått av.

Automatisk sikkerhetsslukking

Hvis effektnivået ikke endres i løpet av en forhåndsinnstilt tid, vil den tilhørende varmesonen slå seg av automatisk.
Den maksimale tiden et varmeelement kan være på, avhenger av det valgte tilberedningsnivået.

Effektnivå	Maks. tid på (timer)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

MERK: Hvis en overoppvarmingsfunksjon skulle oppstå under funksjon av de høyeste effektnivåene, vil platetoppkontrollen automatisk regulere effektnivået for å beskytte platetoppen mot overoppvarming.

7. Rengjøring og vedlikehold

. La alltid platetoppen kjøles ned før du foretar noe som helst vedlikehold.
. Du må kun bruke produkter (kremer og skraper) som er spesielt utformet for overflater i glasskeramikk. Disse er å få kjøpt i jernvarehandler.
. Unngå søl, da alt som faller på platetoppens overflate raskt vil bli brent og vil gjøre rengjøringen vanskeligere.

. Vi anbefaler å holde alle stoffer som kan smelte borte fra platetoppen, slik som plastgjenstander, sukker eller sukkerbaserte produkter.
VEDLIKEHOLD:
- Hell noen få dråper til med spesialvaskemiddel på platetoppens overflate.
- Skrubb vanskelige flekker med en myk klut eller med lett fuktet kjøkkenpapir.
- Tørk av med en myk klut eller tørt kjøkkenpapir til overflaten er ren.

Hvis det fremdeles er noen vanskelige flekker:
- Hell noen få dråper til med spesialvaskemiddel på overflaten.
- Skrap med en skrape, hold den i en vinkel på 30° må platetoppen, til flekken forsvinner.
- Tørk av med en myk klut eller tørt kjøkkenpapir til overflaten er ren.
- Gjenta operasjonen om nødvendig.

NOEN TIPS:
Hyppig rengjøring etterlater et beskyttende lag som er viktig for å forebygge riper og slitasje. Pass på at overflaten er ren før du bruker platetoppen igjen. For å fjerne merker som skyldes vann bruker du noen få dråper hvit eddik eller sitronsaft. Tørk deretter av med kjøkkenpapir og noen få dråper spesialvaskemiddel.
Glasskeramikkoverflaten tåler skraping av flatbunnede kokekar, men det er likevel alltid best å løfte dem når du flytter dem fra en kokesone til en annen.

NB:



Ikke bruk en svamp som er for våt.
Bruk aldri kniv eller skrutrekker.
En skrape med et barberblad vil ikke skade overflaten, så fremt den holdes i en vinkel på 30°.
Etterlat aldri en skrape med barberblad innenfor barns rekkevidde.
Bruk aldri slipende produkter eller pulver.

. Metalldelene: Rengjør metalldelene med såpe og vann, skyll og tørk deretter av med en myk klut.

Alle eventuelle endringer i fargen på den glasskeramiske overflaten har ingen innvirkning på funksjonen eller på stabiliteten til overflaten. Slike misfarginger er som oftest resultatet av svidde matrester eller bruk av kokekar laget av materialer som aluminium eller kobber. Disse flekkene er vanskelige å fjerne.

8. PROBLEMLØSNING

Kokesonene småkoker ikke eller steker ikke forsiktig
Bruk kokekar med flat bunn. Hvis lyset er synlig mellom kokekaret og platetoppen overføres ikke varmen korrekt.
Bunnen på kokekaret skal dekke diameteren til den valgte sonen fullstendig.

Tilberedningen går for langsomt
Du bruker upassende kokekar. Bare kokekar med flat bunn, som er tunge og har en diameter som er minst like stor som kokesonen må brukes.

Små riper eller skader på platetoppens glassoverflate
Det har blitt uført feilaktig rengjøring eller kokekar med ujevn bunn. Partikler som sandkort eller salt kommer mellom platetoppen og bunnen på kokekaret. Se avsnittet “RENGJØRING”. Pass på at bunnen på kokekarene er rene før bruk og bruk kun kokekar med jevn og glatt bunn. Riper kan minskes hvis rengjøringen utføres korrekt.

Metallmerker
Ikke skyv aluminiumskokekar langs platetoppen. Se rengjøringsanbefalingene.
Du bruker de riktige materialene, men flekken går ikke bort.
Bruk et barberblad og følg instruksjonene i avsnittet “RENGJØRING”.

Mørke flekker
Bruk et barberblad og følg instruksjonene i avsnittet “RENGJØRING”.

Lyse overflater på platetoppen
Merker fra kokekar i aluminium eller kobber, men også mineraler, vann eller matrester. Disse kan gjernes ved bruk av et kremet produkt.

Karamellisering eller smeltet plast på platetoppen.
Se avsnittet “RENGJØRING”.

Platetoppen fungerer ikke eller enkelte soner virker ikke
Shuntene er ikke riktig plassert på klemmebrettet.
Sjekk at koblingen er utført og at kontrollpanelet er låst. Lås opp platetoppen.

Platetoppen slås ikke av.
Kontrollpanelet er låst. Lås opp platetoppen.

Frekvens for av/på-operasjoner for kokesoner
Av/på-syklusen varierer på bakgrunn av det påkrevde varmenivået:
- Kort nivå: kort funksjonstid
- Høyt nivå: lang funksjonstid

Platetoppen virker ikke.
Sjekk tilstanden til sikringene / skillebryterne på stedet ditt. Sjekk om det er et strømbrudd.
Platetoppen har slått seg av av seg selv.
Hovedbryteren (ON/OFF-tast) ble utilsiktet berørt, eller det befinner seg en gjenstand oppå en tast. Slå enheten på igjen uten noen gjenstander på tastaturet. Angi innstillingene dine igjen.

Display F og tall
Hvis *F* og tall vises på displayet har enheten din avdekket en feil. I tabellen under finner du ting du kan gjøre for å korrigere problemet.

9. ETTERBEHANDLING

Sjekk følgende før du ringer en tekniker:
- sjekk at støpselet er korrekt satt inn og sikret.

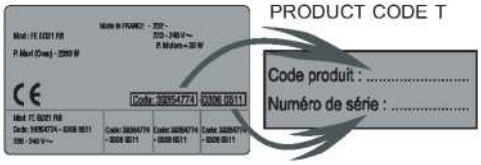
Hvis du ikke kan identifisere feilen må du slå av apparatet - ikke forsøk å tukle med det - og ring ettersalgstjenesten. Apparatet leveres med et garantisertifikat som garanteres at det vil repareres uten kostnader ved vårt serviceverksted.

Varmerdisplay	Feil	Handling
F0	Programvarefeil ved berøringskontroll.	Hvis det har oppstått en feil kobler du platetoppen fra og til strømforsyningen igjen. Kontakt ettersalgstjenesten hvis feilen vedvarer. Hvis feilen oppstår plutselig under normal funksjon må du ringe ettersalgstjenesten.
Fc	Berøringskontrollsonen er for varm og har slått av alle varmeelementene.	Vent til temperaturen synker. Koketoppen vil automatisk gjenopprettes når temperaturen når en normal verdi.
Ft	Temperatursensoren for berøringskontrollen kan være skadet.	Vent til temperaturen synker. Hvis meldingen vedvarer etter at temperaturen har nådd romtemperatur, må du kontakte ettersalgstjenesten.
FE	Temperatursensoren for berøringskontrollen kan være skadet.	Vent til temperaturen synker. Hvis meldingen vedvarer etter at temperaturen har nådd romtemperatur, må du kontakte ettersalgstjenesten.
Fb	Overdreven sensitivitet på en tast.	Se om platetoppen er korrekt montert. Pass på at tastene berører glassoverflaten korrekt.
FU/ FJ	Sikkerhetsfeil ved tastatur	Denne feilen er en automatisk kontroll av tastaturet. Den forsvinner når den automatiske kontrollen returnerer til en sikker verdi. Kontakt ettersalgstjenesten hvis feilen vedvarer.
FA	Feil ved sikkerhetsprogramvare	Denne feilen er en automatisk kontroll av programvaren. Den forsvinner når den automatiske kontrollen returnerer til en sikker verdi. Kontakt ettersalgstjenesten hvis feilen vedvarer.
FC/ Fd	Feil ved sikkerhetsprogramvare	Denne feilen er en automatisk kontroll av programvaren. Den forsvinner når den automatiske kontrollen returnerer til en sikker verdi. Kontakt ettersalgstjenesten hvis feilen vedvarer.
Fr	Relésikkerhetsfeil.	Enhver relédriver kan ha et hvilket som helst problem. Koble platetoppen fra strømforsyningen, vent ett minutt og slå den på igjen. Kontakt ettersalgstjenesten hvis feilen vedvarer.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Vi rekommenderar att du behåller installations- och användarinstruktionerna för senare referens och innan du installerar hällen noterar du serienummeret om du behöver hjälp från kundservice. VARNING! Apparaten och dess tillgängliga delar är heta vid användning. Du bör vara försiktig så att du inte vidrör värmeelementen. Barn under 8 år måste hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
VARNING! Använd endast hällskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hällskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor. VARNING! Obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flamman med t.ex.ett lock eller en brandfilt.
VARNING! Brandrisk: förvara inte föremål på matlagningshällarna.
VARNING! Om ytan är sprucken, rör inte glaset och stäng av apparaten för att undvika risk för elstötar.
Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och att de förstår de faror som är inblandade. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
FÖRSIKTIGHET: var alltid närvarande under matlagningen. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.
Det rekommenderas starkt att hålla barnen borta från kokzonerna medan de används eller när de är avstängda, så länge som indikatorn för spillvärme är aktivera för att förhindra risk för allvarliga brännskador.
Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
Om den är närvarande, stirra inte in i halogenlampor på spishällens element.
Anslut en stickkontakt till elkabeln som klarar den spänning, ström och belastning som anges på märkplåten och har en jordledare. Eluttaget måste vara lämpat för den belastning som anges på märkplåten och ha en ansluten och fungerande jordledare. Jordledaren är gul-grön. Detta moment ska utföras av en behörig elektriker. Om eluttaget och apparatens stickkontakt inte är kompatibla med varandra ska du be en behörig elektriker byta ut eluttaget mot ett annat av lämplig typ. Stickkontakten och eluttaget måste uppfylla gällande standarder i installationslandet. Anslutningen till strömkällan kan även utföras genom att det installeras en flerpolig brytare mellan apparaten och strömkällan som klarar max. ansluten belastning och är i överensstämmelse med gällande lagstiftning.
Den gul-gröna jordledaren får inte avbrytas av brytaren. Eluttaget eller den flerpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lättåtkomliga när apparaten är installerad.
Frånkopplingen kan utföras genom att stickkontakten är åtkomlig eller genom att det installeras en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med gällande ledningsdragningsbestämmelser.
Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara. Jordledaren (gul-grön) måste vara längre än 10 mm på terminalblockets sida. Sektionen med interna ska vara lämplig för kraften som absorberas av spishällen (anges på etiketten). Elkabeln måste vara av typ HO5V2V2-F.
Lägg inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på spisen. De kan bli heta.
Aluminiumsfolie och plastpannor får inte placeras i värmezoner.
Efter varje användning krävs en viss rengöring av spishällen för att förhindra uppbyggnad av smuts och fett. Om det lämnas kvar när kokkärlet används uppstår brännskador som avger rök och obehaglig lukt, för att inte tala om riskerna för brand.
Använd aldrig ånga eller högtryckspray för att rengöra apparaten.
Rör inte vid värmezonerna vid användning eller en stund efter att de har använts.
Tillaga aldrig mat direkt på glaskeramikhällen.
Använd alltid lämpliga köksredskap. Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
Placera inget på kontrollpanelen.
Använd inte spishällen som arbetsyta.
Använd inte ytan som skärbräda.
Placera inte några tunga föremål på spishällen. Om de faller på spishällen kan de orsaka skador.
Använd inte spishällen för förvaring av några föremål.
Dra inte köksredskap över hällen.
Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att kunna använda apparaten vid de nominella frekvenserna.

Identifikationsplatta (placerad under spishällens bottenhölje)



1. ALLMÄNNA VARNINGAR

Genom att sätta CE varumärket på denna apparat bekräftar vi överensstämmelse med alla europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som är tillämpliga inom lagstiftningen för denna produktkategori.

2. SKYDD AV MILJÖN



Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19 /EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).
WEEE innehåller både förorenande ämnen (vilket kan ha negativa konsekvenser för miljön) och grundläggande komponenter (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE behandlas på ett speciellt sätt för att avlägsna och kassera alla föroreningar på rätt sätt och återvinna och återanvända allt material.
Individer kan spela en viktig roll för att se till att WEEE inte blir en miljöfråga. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

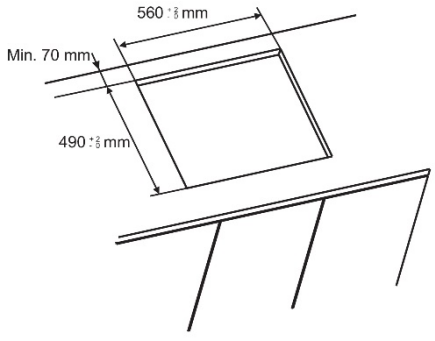
- WEEE ska inte behandlas som hushållsavfall.
- WEEE bör överlämnas till relevanta insamlingsställen som förvaltas av kommunen eller av registrerade företag. I många länder kan hämtning i hemmet för stora WEEE finnas tillgängligt.

I många länder kan du när du köper en ny apparat återlämna den gamla till återförsäljaren som måste hämta den kostnadsfritt, så länge utrustningen är av en liknande typ och har samma funktion som den nya utrustningen.

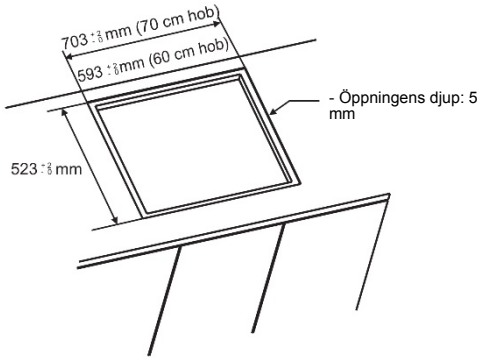
3. INSTALLATION

Installation av en hushållsapparat är komplicerat och om den inte utförts korrekt kan det allvarligt påverka säkerheten för varor, fastigheter eller personer. Av denna anledning bör den utföras av en yrkeskvalificerad person i enlighet med tekniska föreskrifter.
Om detta råd ignoreras och installationen utförs av en okvalificerad person, avstår tillverkaren från allt ansvar för eventuella tekniska fel på apparaten, oavsett om det leder till skador på varor eller egendom eller skador på människor eller djur.
Efter att ha tagit bort förpackningen, ska du kontrollera att apparaten inte är skadad, annars kontaktar du återförsäljaren eller tillverkarens kundservice.
Se till att de möbler där apparaten ska monteras och alla andra möbler i närheten är tillverkade av material som tål höga temperaturer (min 100 °C).
Dessutom bör alla dekorativa laminat fästas med ett mycket hållfasthet lim.
Apparaten kan installeras i en Inbyggd möbel i ”Standard”- eller ”Flush”-läge.

Bänkskivans tjocklek bör vara mellan 25 och 45 mm.



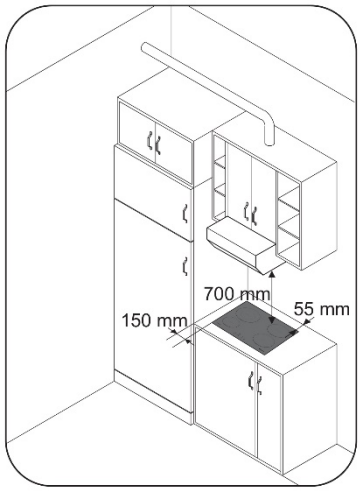
Flush-installationsomrets



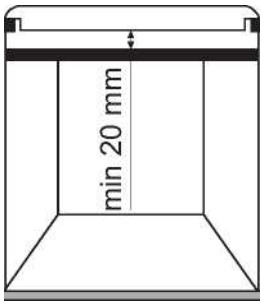
Standard-installationsomrets

Obs! *Måtten för den inre omkretsen är samma som vid standardinstallation.*

Lämna ett avstånd på minst 55 mm mellan spishällen och den bakre väggen och minst 150 mm mellan spishällen och de vertikala möblerna eller väggarna i sidoväggen. Om en möbel är installerad ovanför spishällen krävs ett minsta avstånd på 700 mm.
När du installerar en fläkt ovanför spishällen bör du läsa de installationskrav som anges för fläkten, men avståndet mellan spishällen och fläkten får inte vara mindre än 700 mm.

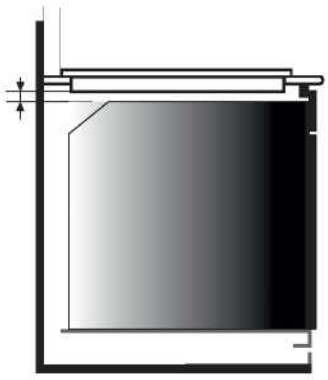


Om den undre delen av spishällen ligger intill ett område som normalt är tillgängligt för hantering eller rengöring, måste en avdelare placeras 20 mm under spishällen undre del.

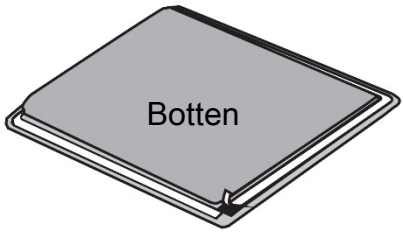


Vid installation av en ugn under spishällen får avdelare inte placeras och det minsta avståndet mellan spishällen undre del och ugnen får inte vara mindre än 10 mm. Installera inte kylugn under den här spishällen och installera ugnen enligt dess installationskrav.

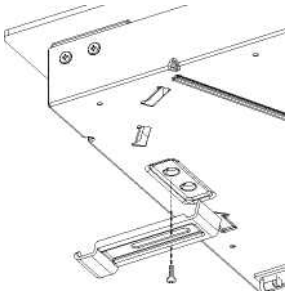
Min 10 mm



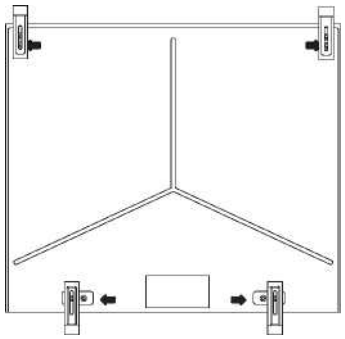
Spishällen levereras med en vattentät tätningspackning.
Montera tätningspackning runt den nedre spishällen enligt beskrivningen och se till att den är ordentligt monterad för att undvika läckage i möblerna.



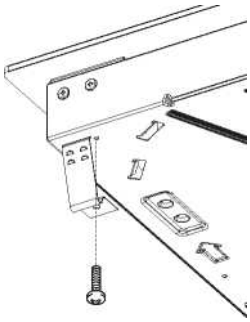
Normal fixering:
Ta fästklämmorna från tillbehörspåsen och skruva fast dem i den position som visas på bottenlådan. (Dra inte åt skruvarna för att blockera klämmorna, de ska röra sig fritt.)



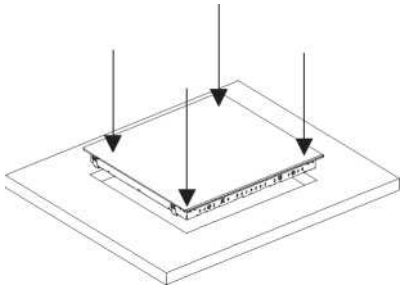
Sätt in spishällen i mittläge för utskjutning.
Vrid klämmorna och dra åt dem helt.



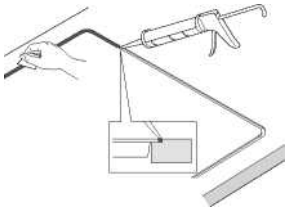
Snabbfixering: (beroende på modell)
Ta fyra fjädrar från tillbehörspåsen och skruva fast dem på bottenlådan enligt bilden.



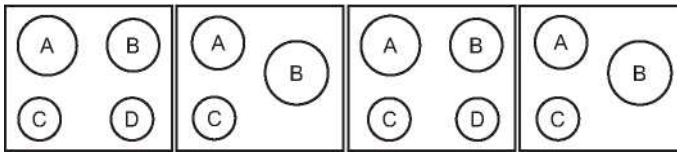
Centrara och sätt in spishällen.
Tryck på spishällens sidor tills den har stöd runt hela sin omkrets.



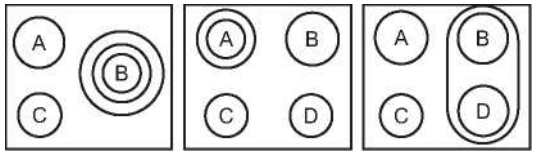
FLUSH-INSTALLATION
När du har kontrollerat att kokkärlens position är korrekta fyller du i mellanrumet mellan bänkskivan och spishällen med silikonlim. Jämna ut silikonskiktet med en skrapa eller med ett finger fuktat med vatten och tvål innan det härdar.
Använd inte spishällen förrän silikonskiktet är helt torrt.



4. ELANSLUTNING

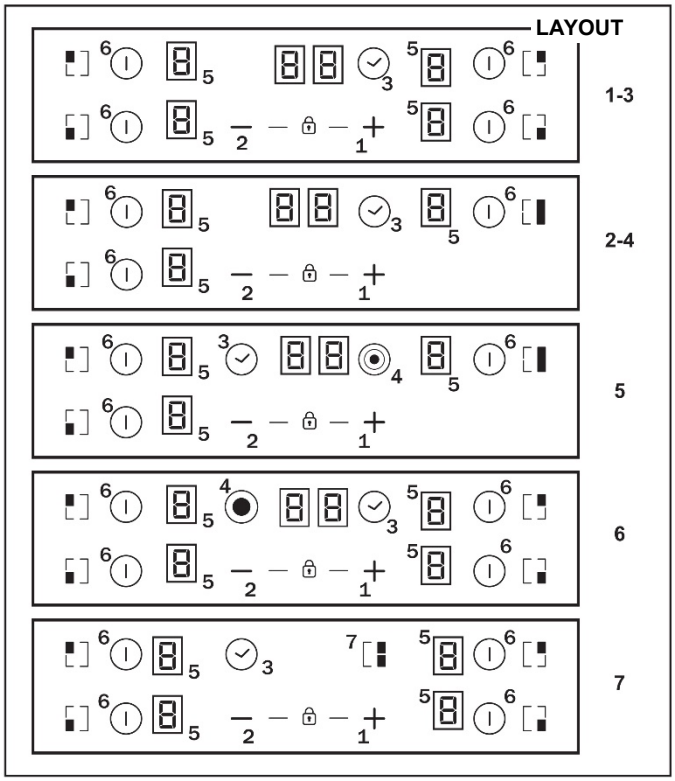


LAYOUT 1 LAYOUT 2 LAYOUT 3 LAYOUT 4



LAYOUT 5 LAYOUT 6 LAYOUT 7

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



Enligt modell
1. ”+”
2. ”-”
3. TIMER
4. LED för ytterligare kokzon
5. Indikator för programmering av kokzon
6. Val av zon
7. Brygga

”Installationen måste överensstämma med standarder och direktiv.” Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för eventuella skador som kan orsakas av olämpligt eller orimligt bruk.

VARNING! Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella händelser eller konsekvenser som kan uppså vid användning av en apparat som inte är kopplad till jord eller är kopplad till jord med defekt kontinuitet. Innan någon elektrisk funktion, kontrollera elförsörjningsspänningen som visas på elmätaren, justering av strömbrytaren, kontinuitet i anslutningen till jord till installationen och att säkringen är lämplig.
Installationens elanslutning måste göras enligt apparatens nominella effekt och bör göras med en omnipolspärrbrytare.

Om apparaten har ett vägguttag måste den installeras så att vägguttaget är tillgängligt.

Den gula/gröna ledningen i nätkabeln måste anslutas till jord för både strömförsörjning och apparatens plintar.
Kontakta kundservice eller en kvalificerad tekniker om du har frågor om nätkabeln.

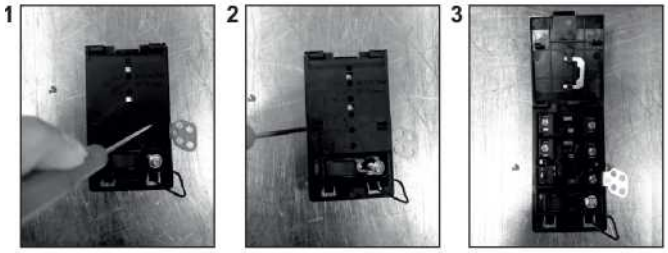
Om spishällen är utustad med nätkabel ska den endast anslutas till ett nätaggregat på 220-240 V mellan fas och neutral.

Det går emellertid att ansluta spishällen till:

Trefas 220-240V3
Trefas 380-415V2N

För att fortsätta med den nya anslutningen, följ anvisningarna nedan: kontrollera att installationen är skyddad med en lämplig säkring och att den är försedd med ltillräkligt långa kablar för att försörja apparaten normalt innan du gör anslutningen.
Vänd spishällen med glassidan mot arbetsbänken och se till att skydda glaset.

Öppna skyddet i följande ordning:



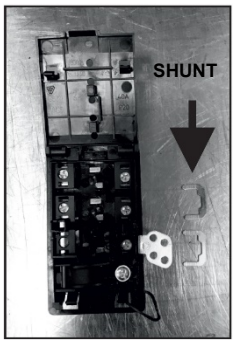
- Skruva loss kabelklämman ”1”.
- Hitta de två flikarna på sidorna.
- Sätt bladet på en platt skruvmejsel framför varje flik ”2” och ”3”, tryck in och håll.
- Ta bort skyddet.

För att lossa strömkabeln:
- Ta bort skruvarna som håller fast terminalblocket, som innehåller shuntstängerna och ledarna på nätkabeln. – Dra ut strömkabeln.

Åtgärder som ska utföras för att skapa en ny anslutning:
- Välj strömkabeln i enlighet med rekommendationerna i tabellen.
- Passera strömkabeln genom klämman.
- Skala av änden på varje ledare i nätkabeln med en längd på 10 mm, med hänsyn till den längd som krävs för anslutningen till terminalblocket.
- Enligt installationen och med hjälp av shuntstänger som du borde ha fått tillbaka under den första åtgärden, fixerar du ledaren enligt diagrammet.
- Fäst skyddet.
- Skruva kabelklämman.

Obs! Se till att anslutningssplintarnas skruvar är åtdragna.

Åtgärder som ska utföras för att skapa en ny anslutning:



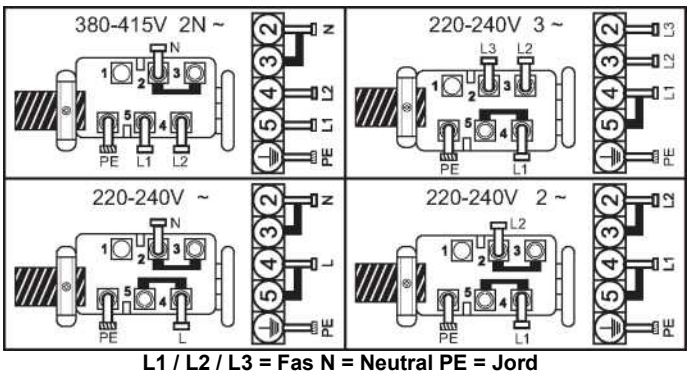
- Välj strömkabeln i enlighet med rekommendationerna i tabellen.
- Passera strömkabeln genom klämman.
- Skala av änden på varje ledare i nätkabeln med en längd på 10 mm, med hänsyn till den längd som krävs för anslutningen till terminalblocket.
- Enligt installationen och med hjälp av shuntstänger som du borde ha fått tillbaka under den första åtgärden, fixerar du ledaren enligt diagrammet.
- Fäst skyddet.
- Skruva kabelklämman.

OBS!
Om det är nödvändigt att byta ut nätkabeln ansluter du ledningen enligt följande färger/koder:

BLÅ	Neutral	(N)
BRUN	Strömfö-rande	(L)
GUL-GRÖN	Jord	(⏚)

Anslutning till terminalerna på terminalblocken

	LAYOUT ”1-6”	LAYOUT ”7”
ENKELFAS eller TVÅFAS 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3 x 2,5 mm^2	3 x 4 mm^2
TREFAS 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4 x 1,5 mm^2	4 x 1,5 mm^2
TREFAS 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4 x 1,5 mm^2	4 x 1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Fas N = Neutral PE = Jord

5. RÅD OM KÖKSUTRUSTNING

Det är viktigt att använda köksredskap av bra kvalitet för att säkerställa spishällens bästa prestanda.



- **Använd alltid köksredskap av bra kvalitet som är perfekt platta och har tjock botten:** att använda denna typ av köksredskap förhindrar utsatta ställen som orsakar att mat fastnar. Stekpannor och kastruller av tjock metall ger en jämn fördelning av värme.
- **Se till att kastrullens eller stekpannans botten är torr:** när du fyller kokärl med vätska eller använder ett som har förvarats i kylskåpet, se till att dess botten är helt torr innan du sätter det på spisen. Detta hjälper till att undvika fläckar på spishällen.
- **Använd kokkärl vars diameter är tillräckligt vid för att helt täcka ytenheten:** storleken på kokkärlet bör inte vara mindre än värmeområdet. Om den är lite bredare kommer energin att användas med maximal effektivitet.

VAL AV KÖKSREDSKAP – följande information hjälper dig att välja köksredskap med bra prestanda.

Rostfritt stål: *rekommenderas starkt* Är särskilt bra med en sandwichbas. Sandwichbasen kombinerar fördelarna med rostfritt stål (utseende, hållbarhet och stabilitet) med fördelarna med aluminium eller koppar (värmeledning, jämn värmefördelning).

Aluminium: *tung vikt, rekommenderas.* Bra ledningsförmåga. Aluminiumrester ser ibland ut som repor på spishällen men kan tas bort omedelbart.
Eftersom den har en låg smältpunkt bör inte tunn aluminium användas.

Gjutjärn: *användbar, men rekommenderas inte.* Dålig prestanda. Kan repa ytan.

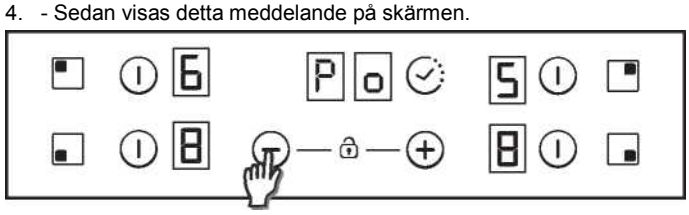
Kopparbotten/stengods: *tung vikt, rekommenderas.* Bra prestanda, men koppar kan avlämna rester som kan se ut som repor. Resterna kan tas bort om spishällen rengörs omedelbart. Låt inte dessa kokkärl koka torrt. Överhettad metall kan bindas till glashällar. Ett överhettat kokkärl av koppar lämnar rester som fläckar spishällen permanent.
Porslin/emalj: bra prestanda med en liten slät och platt botten.
Glaskeramik: *rekommenderas inte.* Dålig prestanda. Kan repa ytan.

6. ANVÄNDNING

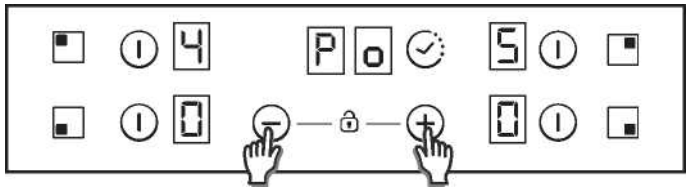
Så här väljer du effekthanteringsnivå

Genom funktionen ”Effekthantering” kan användaren ställa in den maximala effekt som spishällen kan uppnå. Effekthanteringsfunktionen är endast tillgänglig under de första 30 sekunderna efter att spishällen slås på. Det finns även möjlighet att upprepa denna inställning och stänga av och slå på strömkontakten. Genom att ställa in önskad maximal effekt justerar spishällen automatiskt fördelningen i de olika kokzonerna så att denna gräns aldrig överskrids. Detta gör att du kan använda alla kokzoner samtidigt utan problem med överbelastning. Kunden kan ställa in spishällens maximala effekt mellan 2,5 kW och maximal relaterad effekt (detta kan ändras enligt modellen) (till exempel om spishällens maximala effekt är 7,2 kW. Den maximal effektnivån för inställning är mellan 2,5 kW och 7,2 k W). Vid köptillfället är spishällen inställd på maximal effekt. När du har anslutit apparaten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 30 sekunder enligt punkterna nedan:

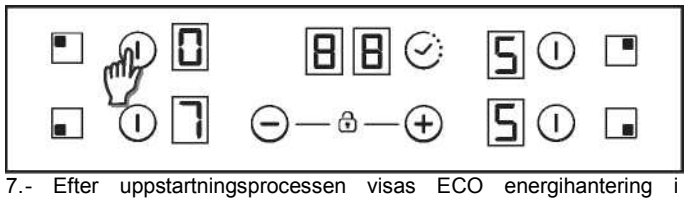
1. - slå på spishällen;
2. - låt kontrollen avsluta sin initialiseringsprocess.
3. -Tryck på minusknappen 5 sekunder innan ⊖ 30 sekunder har passerat.
4. - Sedan visas detta meddelande på skärmen.



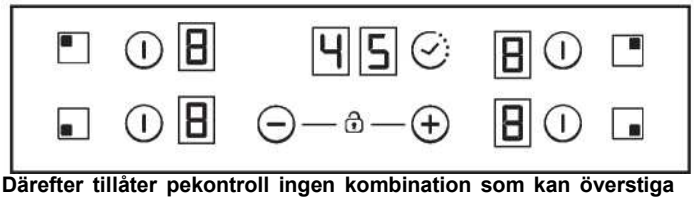
1. - Genom att använda ”Plus”- och ”Minus”-knapparna kan energihanteringsvärdet justeras. I detta exempelfall mellan 6500 och 2500w. När önskat värde har valts, tryck samtidigt på ”Plus”- och ”Minus”-knapparna i 5 sekunder.



6.- När processen är klar hörs ett långt pipljud och en återställning görs. Uppstartningsprocessen genereras igen.

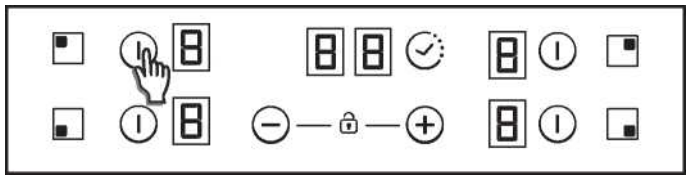


7.- Efter uppstartningsprocessen visas ECO energihantering i timerdisplayen.



Därefter tillåter pekontroll ingen kombination som kan överstiga denna Eco-gräns.

Slå PÅ/stäng AV en värmezon



För att slå PÅ en värmeplatta trycker du på någon av värmezonerna i 400 msek. Ett långt pipt pipljud hörs och siffran ”0” visas i målzonen, vilket indikerar effektnivån.

1) Om någon matlagningsfas är i läge 0, stängs denna display av automatiskt efter 10 sekunder och zonens AV-sekvens avger ett ljud.

2) Om det finns en spillvärmeindikering i displayen som är PÅ men med 0 effekt, kommer ”0” att blinka.

3) Om låsfunktionen är aktiv kan du inte slå PÅ en zon.

För att stänga AV en värmeplatta trycker du på någon av värmezonerna i 1, 2 sekunder. 3 korta pipljud avges och inget eller ”H”-värdet visas i målzonen om det finns spillvärme. Zonen är AV.

1) Om någon matlagningsfas är i läge 0, stängs denna display av automatiskt efter 10 sekunder och zonens AV-sekvens avger ett ljud.

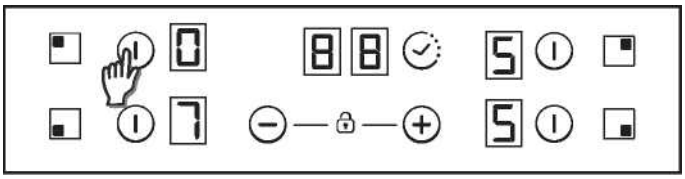
2) Om det finns en spillvärmeindikering på displayen som är AV, kommer ”H” att visas.

3) Även om låsfunktionen är aktiv kan du inte stänga AV en zon.

4) Om endast en värmeplatta är aktiv och den här är avstängd, hörs 4 korta pipljud som indikerar att alla kokkärl är AV.

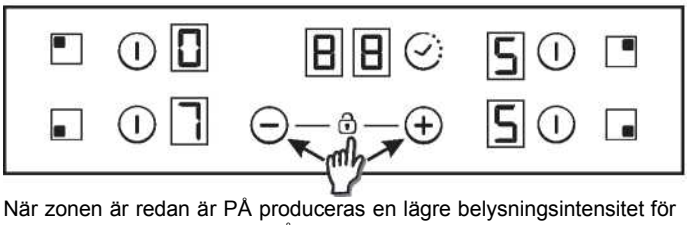
Välja en zon

När zonen är redan är PÅ produceras en lägre belysningsintensitet för de ej valda zonerna som är PÅ.



Om endast en zon är PÅ är den här zonen redan vald som standard utan att du behöver trycka kort (150 msek) på valknappen.

Öka/minska effektnivån



När zonen är redan är PÅ produceras en lägre belysningsintensitet för de ej valda zonerna som är PÅ.
Om endast en zon är PÅ är den här zonen redan vald som standard utan att du behöver trycka kort (150 msek) på valknappen.
Med ett kort tryck på knapparna ”+” eller ”-” ökar eller minskar du effekten i de valda zonerna: 0-1-2-3...9-P

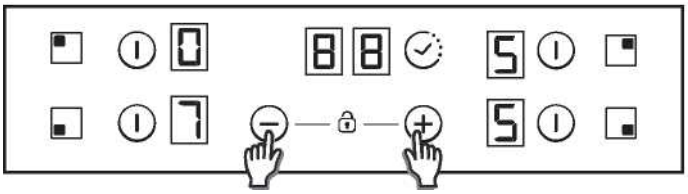
5. Med långt tryck på knapparna ”+” eller ”-” ökar/minskar effektnivån kontinuerligt. Med en snabb ökning stannar effekten på nivå 9 och för en högre effekt måste du trycka kort på ”+”-knappen. Inget pipljud hörs med snabb ökning/minskning.

6. När du väl har kommit till effektnivå P ändras inte effektnivån till 0 om du trycker på ”+”-knappen igen. När du väl har kommit till effektnivå 0 ändras inte effektnivån till P om du trycker på ”-”-knappen igen.

7. Med en zon PÅ med effektnivå 0, blinkar 0 växelvis om zonen är varm. Efter 10 sekunder försvinner 0 och bokstaven ”H” visas med fast sken på displayen.

8. När en värmeplatta har valts och du trycker på knapparna ”+” och ”-” samtidigt, kommer effektnivån att gå till 0 men värmeplattan bibehåller vald effekt i 10 sekunder. Om värmeplattan var tidsstyrd går timern till AV. Denna åtgärd kan endast göras i flera fall beroende på pekkontrollens konfiguration. Följande exempel är endast för information. Din personliga erfarenhet låter dig anpassa dessa inställningar efter din smak och dina vanor.

Barnlåsalternativ



Denna åtgärd görs när du trycker på knapparna ”+” och ”-” samtidigt.

När som helst som en knapp berörs visar displayerna ”L” i 2 sekunder. Uppvärmning förblir i samma tillstånd.
För att inaktivera barnlås följer du samma process som förklarats tidigare. Sedan hörs ett kort pipljud och displayen visar bokstaven ”n”. Spishällen förblir olåst.

Obs! Ett automatiskt barnlås kommer att vara aktiverat i 15 minuter efter total avstängning av spishällen.

Dubbla/tredubbla zoner

För att slå PÅ dubbel förlängningsring måste den tillhörande huvudzonen redan vara PÅ och den indikerade effektnivån måste vara högre än 0.

8.1- Dubbel zon PÅ

1 kort tryck på förlängningsknappen slår PÅ förlängningsringen. Förlängningsknappens LED-lampa tänds om förlängningsringen är PÅ.
2 korta tryck på förlängningsknappen stänger AV förlängningsringen.

Kort pipljud vid varje tryck på förlängningsknappen.

8.2- Tredubbel zon PÅ

1 kort tryck på förlängningsknappen slår PÅ 1:a förlängningsringen. 1 LED-lampa över förlängningsknappen tänds om 1:a förlängningsringen är PÅ (vänster LED vid tredubbel zon, mitten och endast LED i dubbelzon) 2:a kort tryck på förlängningsknappen slår PÅ 2:a förlängningsringen.
2 LED-lampor över förlängningsknappen slås på om 1:a och 2:a förlängningsringarna är PÅ. Ett 3:e kort tryck på förlängningsknappen.
Stänger AV 1:a och 2:a förlängningsringarna.
Kort pipljud vid varje tryck på förlängningsknappen.

Bryggfunktionen

Bryggan kan endast aktiveras när båda värmeplattorna är avstängda. En värmeplatta i bryggan har valts, för att aktivera bryggfunktionen trycker du på bryggknappen.
En pipljud hörs och zonens LED-lampan tänds om zonen är aktiverad.
Båda bryggvärmare kommer att väljas samtidigt.
När värmeplattan väljs, om effektnivån inte är den önskade effektnivån, med +-knapparna.
Båda bryggvärmare visar samma effektnivå.
Funktionen kommer att avslutas:
- om bryggknappen berörs i inställningsläge;
- om användaren väljer effektnivå ”0”.

Överflödessäkerhet

Något (ett föremål eller vätska) trycker på valfri knapp i mer än 5 sekunder. 2 korta pipljud + 1 långt pipljud var 30:e sekund medan knappen trycks ned. Matlagningshällen kommer att stängas av.
Symbolen fortsätter att blinka medan föremålet eller vätskan finns kvar.

Timer

Timerfunktionen kan aktiveras med dess egen knapp.

Välj zonen som ska tidsinställas. Effektnivå för zonen som är större än 0. Statisk visas i zonen som tidsinställs. ”0 0” i siffrorna som reserveras för timern.

1) Med knapparna ”+” eller ”-” kan timern väljas. Inga pipljud vid tidsändring.
2) Om du trycker kontinuerligt på timerknappen avbryts timern (går till 00).
3) Om timern eller knapparna ”+” eller ”-” hålls nedtryckta finns en snabbinställning.
4) När du ställer in timern är det möjligt att gå från ”00” till ”99” med ”-”-knappen och från ”99” till ”00” med ”+”-knappen.
5) Maximal tid är 99 minuter.
6) När tiden har förflutit och spishällen piper trycker du på valfri knapp och larmet och siffersekvensen kommer att sluta.
7) Det går att justera tiden för timern medan timern körs.
8) Effekten för tidszon kan ändras utan konsekvenser för timerprogrammeringen.
9) Sista minuten visas i sekunder (För Varianter visas endast om vi går in i timerprogrammeringen under sista minuten i nedräkningen).
10) Om du trycker på timerknappen utan någon vald zon och när ingen zon är tidsinställd, händer ingenting.
11) Om du trycker på timerknappen utan någon vald zon och när många zoner är tidsinställda ändras tiden som visas i siffrorna på ett roterande sätt och visar tiden vars effektdisplay har decimalpunkten PÅ.
12) Alternativt visas Effekt (5 sek) och (0,5 sek) i zonen som är tidsinställd.

Återstående tid visas i de siffror som är reserverade för timern. Om flera zoner är tidsinställda visas den minsta kvarvarande tiden och decimalen i motsvarande zon.

Spillvärmeindikator (i strålningsvärmare -> beräknad)

Samma indikatorer kan också användas för ”spillvärmevärme”-indikering. En tidtabell måste definieras för detta ändamål: spillvärme=f (effektnivå, arbetstid).
Medan en temperatur på matlagningshällens glasyta är över 65ºCb (teorivärde), kommer detta tillstånd att visas i den associerade displayen, med hjälp av ett ”H”.
För att generera en temperatur över 65 °C måste ett värmeelement vara i drift under viss tid, denna tid beror på effektnivån. När denna tid har löpt ut visas den spillvärmevarningen när värmeelementet är avstängt.

Automatisk säkerhetsavstängning

Om effektnivån inte ändras under en förinställd tid stängs motsvarande värmeplatta av automatiskt.
Den maximala tiden som en värmare kan stanna kvar på beror på vald matlagningsnivå.

Effektnivå	Max. tid på (timmar)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OBS! Om en överhettningssituation uppstår under drift på de högsta effektnivåerna, reglerar spishällkontrollen automatiskt effektnivån för att skydda spishällen från överhettning.

7. Rengöring och skötsel

. Låt spishällen svalna innan du utför något underhållsarbete på spishällen.
. Du får endast använda produkter (krämer och skrapor) som är speciellt utformade för glaskeramikytor. De kan erhållas från järnhandeln.
. Undvik spill, eftersom allt som hamnar på spishällens yta bränns snabbt och gör det svårare att rengöra.

. Det rekommenderas borta från spishällen alla ämnen som kan smälta, såsom plastprodukter, socker eller sockerbaserade produkter.
UNDERHÅLL:
- Häll några droppar av den specialiserade rengöringsprodukten på spishällens yta.
- Gnugga eventuella envisa fläckar med en mjuk trasa eller med lite fuktigt hushållspapper.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills ytan är ren.

Om det fortfarande finns några envisa fläckar:
- Häll några fler droppar av den specialiserade rengöringsprodukten på ytan.
- Använd med en skrapa, håll den i en vinkel på 30 ° mot spishällen tills fläckarna försvinner.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills ytan är ren.
- Upprepa åtgärden vid behov.

NÅGRA TIPS:
Regelbunden rengöring lämnar ett skyddande skikt som är viktigt för att förhindra repor och slitage. Se till att ytan är ren innan du använder spishällen igen. För att ta bort märken från vatten, använd några droppar vit vinäger eller citronsaft. Torka sedan med absorberande papper och några droppar specialiserad rengöringsvätska.
Glaskeramikytan står emot repor från plattbottnade kokkärl, men det är alltid bättre att lyfta dem när de flyttas från en zon till en annan.

OBS!



Använd inte en för våt svamp.
Använd aldrig en kniv eller skruvmejsel.
En skrapa med ett rakblad kommer inte att skada ytan, så länge den hålls i en vinkel på 30 °.
Lämna aldrig en skrapa med ett rakblad i närheten av barn.
Använd aldrig slipande medel eller skurpulver.

. Den omgivande metallen: för att rengöra den omgivande metallen tvättar du av den med diskmedel och vatten, sköljer den och torkar den sedan med en mjuk trasa.

En eventuell förändring av glaskeramikytans färg påverkar inte dess funktion eller ytans stabilitet. Sådana missfärgningar beror för det mesta på brända matrester eller användning av köksredskap av material som aluminium eller koppar. Dessa fläckar är svåra att ta bort.

8. PROBLEMLÖSNING

Kokzonerna småkokar inte och steker bara försiktigt
Använd endast plattbottnade kokkärl. Om ljuset syns mellan pannan och spishällen sänder inte zonen rätt värme.
Pannans botten bör täcka den valda zonens diameter helt.

Matlagningen är för långsam
Olämpliga används. Använd endast plattbottnade redskap, som är tunga och som har en diameter som är minst lika stor som kokzonen.

Små repor eller slitage på spishällens glasyta
Felaktig rengöring eller grovbottnade pannor har använts. Partiklar såsom sandkorn eller salt fastnar mellan spishällen och pannans botten. Se avsnittet ”RENGÖRING” och se till att pannans botten är ren före användning och använd endast pannor med jämn botten. Repor kan bara minskas om rengöringen utförs korrekt.

Metallmärken
Dra inte aluminiumpannor över spishällen. Se rekommendationerna för rengöring.
Du använder rätt material, men fläckarna kvarstår.
Använd ett rakblad och följ avsnittet ”RENGÖRING”.

Mörka fläckar
Använd ett rakblad och följ avsnittet ”RENGÖRING”.

Ljusa fläckar på spishällen
Märken från en aluminium- eller kopparpanna, men även mineral-, vatten- eller matrester. De kan tas bort med ett krämrengöringsmedel.

Karamellisering eller smält plast på spishällen.
Se avsnittet ”RENGÖRING”.

Spishällen fungerar inte eller vissa zoner fungerar inte
Shunts är inte placerade korrekt på terminalkortet.
Kontrollera att anslutningen är utförd och att kontrollpanelen är låst.
Lås upp spishällen.

Spishällen stängs inte av.
Kontrollpanelen är låst. Lås upp spishällen.

Frekvens för på/av-drift för kokzoner
På/av-cyklerna varierar beroende på önskad värmenivå:
- låg nivå: kort drifttid,
- hög nivå: lång drifttid.

Matlagningshällen fungerar inte.
Kontrollera säkringar/strömbrytare där du befinner dig. Kontrollera om det är strömavbrott.
Matlagningshällen har stängt av sig själv.
Huvudströmbrytaren (PÅ/AV-knappen) berördes av misstag eller det finns något föremål ovanpå någon knapp. Slå på enheten igen utan föremål på knapparna. Ange dina inställningar igen.

Display med F och siffror
Om *F* och siffror visas på displayen har enheten detekterat ett fel.
Följande tabell anger åtgärder du kan vidta för att korrigera problemen.

9. EFTERVÅRD

Innan du ringer ut en servicetekniker, kontrollera följande:
- att kontakten är korrekt införd och ansluten.

Om felet inte kan identifieras, stäng av apparaten – manipulera den inte det – och ring till kundservice för eftervård. Apparaten levereras med ett garanticertifikat som garanterar att den repareras kostnadsfritt på servicecentret.

Värmedisplay	Fel	Åtgärd
F0	Fel i pekkontrollens programvara.	Om det har uppstått ett fel, koppla ifrån och anslut spishällen till strömförsörjningen. Ring kundservice om felet kvarstår. Ring kundservice om fel plötsligt visas vid vanlig drift.
Fc	Pekkontrollzonen är för varm och har stängt av alla värmare.	Vänta tills temperaturen har minskat. Matlagningshällen återställs automatiskt när temperaturen når ett normalt värde.
Ft	Beröringstemperaturensorn kan vara skadad.	Vänta tills temperaturen har minskat. Ring kundservice om meddelandet kvarstår när temperaturen når ett omgivningsvärde.
FE	Beröringstemperaturensorn kan vara skadad.	Vänta tills temperaturen har minskat. Ring kundservice om meddelandet kvarstår när temperaturen når ett omgivningsvärde.
Fb	Överdriven känslighet på någon knapp.	Kontrollera att matlagningshällen är korrekt installerad. Se till att knapparna berör glasytan korrekt.
FU/ FJ	Säkerhetsfel i tangentbordet	Detta fel är en automatisk kontroll av tangentbordet. Det försvinner när den automatiska kontroller återgår till säkerhetsvärdet. Ring kundservice om felet kvarstår.
FA	Fel i säkerhetsprogrammet	Detta fel är en automatisk kontroll av programvaran. Det försvinner när den automatiska kontroller återgår till säkerhetsvärdet. Ring kundservice om felet kvarstår.
FC/ Fd	Fel i säkerhetsprogrammet	Detta fel är en automatisk kontroll av programvaran. Det försvinner när den automatiska kontroller återgår till säkerhetsvärdet. Ring kundservice om felet kvarstår.
Fr	Reläsäkerhetsfel	Det kan finnas ett problem med en relädrivenhet. Koppla bort matlagningshällen från strömförsörjningen, vänta en minut och anslut den igen. Ring kundservice om felet kvarstår.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Vi anbefaler, at du gemmer monterings- og brugsanvisningerne til eventuel senere brug, og at du før monteringen noterer serienummer, såfremt du får brug for det i forbindelse med henvendelser til kundeservice. ADVARSEL: apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

ADVARSEL: brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

ADVARSEL: uovervåget tilberedning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: brandfare: opbevar ikke egenstande på kogeoverfladerne.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, må du ikke røre ved glasset, og du skal slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.

Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.

FORSIGTIG: madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Det anbefales kraftigt at holde børn væk fra kogepladerne, mens de er tændt, eller når de er slukket, så længe restvarmeindikatoren er tændt, for at forhindre risiko for alvorlige forbrændinger.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med fjernbetjeningssystem.

Hvis kogesektionen har halogenpærer, skal du undlade at se direkte på dem.

Elkablet med et stik, som er egnet til den spænding, strøm og belastning, der er angivet på typeskiltet. Kablet skal være jordet. Stikkontakten skal være egnet til den belastning, som er angivet på typeskiltet, og jordkontakten skal være tilsluttet og aktiveret. Jordlederen er gul/grøn. Dette indgreb skal udføres af en fagmand med passende kvalifikationer. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis stikkontakten og apparatets stik ikke passer sammen, for at få udskiftet stikkontakten til en anden passende type. Stikket og stikkontakten skal opfylde de aktuelle standarder i installationslandet. Tilslutning til strømkilden kan også ske ved at placere en alpolet afbryder mellem apparatet og strømkilden. Afbryderen skal være egnet til den maks. tilsluttede belastning og opfylde kravene i den gældende lovgivning.

Afbryderen må ikke omfatte det gul/grønne jordkabel. Der skal være nem adgang til stikkontakten eller den alpolede afbryder, som benyttes til forbindelsen, når apparatet er installeret. Frakoblingen kan ske ved at have adgang til stikket eller ved at indbygge en afbryder i den faste kabelføring i overensstemmelse med retningslinjerne for kabelføring.

Hvis den medfølgende ledning er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, en servicerepræsentant eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer. Jordlederen (gul/grøn) skal være længere end 10 mm på klemkassesiden. Tværsnittet på de interne ledere skal være passende til den strøm, der bruges af kogesektionen (angivet på mærkatet). Strømkablet skal være af typen H05V2V2-F.

Anbring ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer eller låg på kogesektionen. De risikerer at blive varme. Aluminiumsfolie og plastpander må ikke placeres på kogeplader.

Efter hver brug er det nødvendigt at rengøre kogesektionen for at forhindre ophobning af snavs og fedt. Hvis man lader det blive siddende, brænder det, når kogesektionen bruges, og afgiver røg og ubehagelige lugte, for ikke at nævne risikoen for brandudbredelse.

Brug aldrig damp eller højtryksstråler til at rengøre apparatet.

Rør ikke kogepladerne under drift eller i et stykke tid efter brug.

Tilbered aldrig mad direkte på glaskeramikpladen.

Brug altid passende kogegrej. Anbring altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.

Placer ikke noget på kontrolpanelet.

Brug ikke kogesektionen som arbejdsflade.

Brug ikke overfladen som skærebræt.

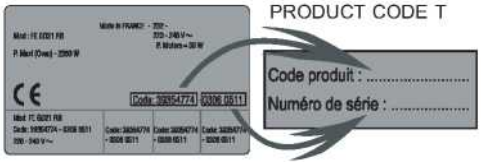
Anbring ikke tunge ting over kogesektionen. Hvis de falder ned på kogesektionen, risikerer de at beskadige den.

Brug ikke kogesektionen til opbevaring af genstande.

Skub ikke kogegrej hen over kogesektionen.

Ingen yderligere betjening/indstilling er nødvendig for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.

Typeskilt (sidder under kogesektionens beklædning).



1. GENERELLE ADVARSLER

Ved at placere CE-mærket på dette apparat bekræfter vi, at det overholder alle de, europæiske sikkerhedsanvisninger samt de krav til sundhed og miljø, der er gældende for denne produktkategori.

2. MILJØBESKYTTELSE



Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Apparatet indeholder både forurenende stoffer (der kan forårsage skadelige virkninger på miljøet) og basiskomponenter (der kan genanvendes). Det er vigtigt, at apparatet underkastes alle de specifikke behandlinger, for på korrekt vis at bortskaffe alle forureningskilder og genbruge og genanvende materialer.
Personer kan spille en vigtig rolle i forhold til at sikre, at apparatet ikke bliver et miljømæssigt problem; det er vigtigt at følge nogle grundlæggende regler:

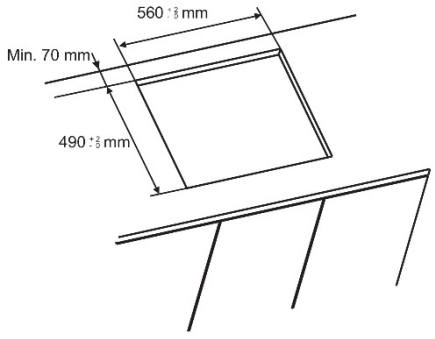
- Apparatet må ikke behandles som husholdningsaffald.
- Apparatet skal afleveres ved de relevante afhentningssteder, der styres kommunalt eller af registrerede virksomheder. I mange lande afhentes store apparater muligvis.

I mange lande kan du, når du køber et nyt apparat, aflevere det brugte til forhandleren, der tager gratis imod det, så længe apparatet er af tilsvarende type eller har de samme funktioner, som det nye apparat.

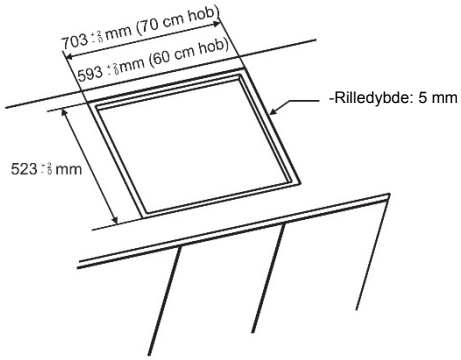
3. INSTALLATION

Installation af et husholdningsapparat er en kompliceret opgave, som kan have alvorlig konsekvenser for sikkerheden af ting, ejendom eller personer, hvis den ikke udføres korrekt. Af denne grund skal den udføres af en faglig kvalificeret person i overensstemmelse med gældende tekniske forskrifter.
I tilfælde af at dette råd ignoreres, og installationen udføres af en ukvalificeret person, fralægger fabrikanten sig ethvert ansvar for eventuelle tekniske fejl i apparatet, uanset om det medfører skade på ting eller ejendom eller skader på mennesker eller dyr.
Efter at have fjernet emballagen, skal du sørge for, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis det er tilfældet, skal du kontakte forhandleren eller producentens eftersalgsservice.
Sørg for, at de møbler, hvor apparatet skal monteres, og alle andre møbler i nærheden er lavet af materialer, der kan modstå høje temperaturer (min. 100 °C).
Desuden skal alle dekorative laminater være fastgjort med lim, der kan modstå kraftig varme.
Apparatet kan installeres i et indbygget møbel på "standard" eller "flugtende" måde.

Køkkenbordets tykkelse skal være mellem 25 og 45 mm.



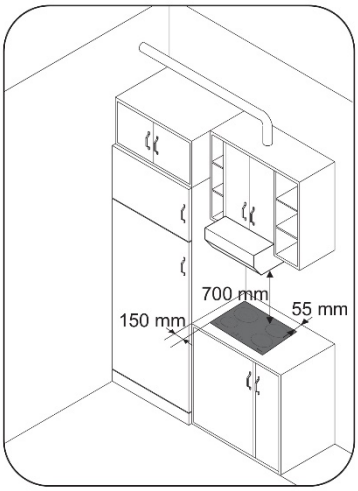
Installation der flugter med kant



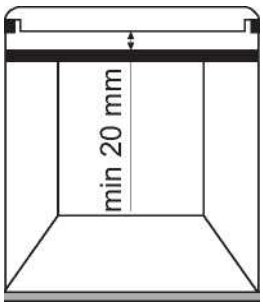
Standardinstallation

Bemærk: *Målene på den indvendige kant er de samme med standardinstallation*

Efterlad en afstand på mindst 55 mm mellem kogesektionen og bagvæggen og mindst 150 mm mellem kogesektionen og de lodrette møbler eller vægge i siden. Hvis der er installeret et møbel over kogesektionen, er minimumsafstanden 700 mm.
Når der installeres en emhætte over kogesektionen, henvises der til installationskravene til emhætten, men afstanden mellem kogesektionen og emhætten må under ingen omstændigheder være under 700 mm.

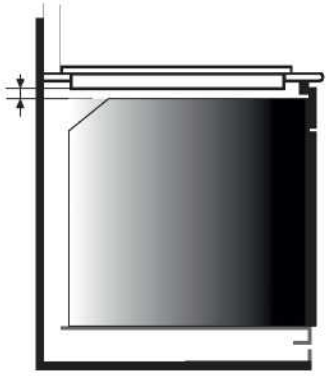


Hvis bunden af kogesektionen støder op til et område, der normalt er tilgængeligt i forbindelse med madlavning eller rengøring, skal der opsættes en skilleplade 20 mm under bunden af kogesektionen.

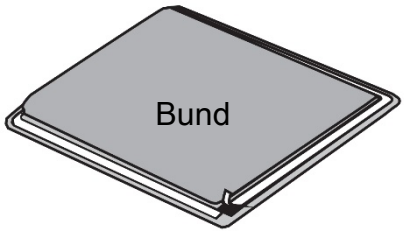


Når der installeres en ovn under kogesektionen, skal der ikke opsættes en skilleplade, og minimumsafstanden mellem kogesektionens bund og ovnen må ikke være mindre end 10 mm. Installér ikke ovne uden køling under kogesektionen og installér ovnen iht. dens egne installationskrav.

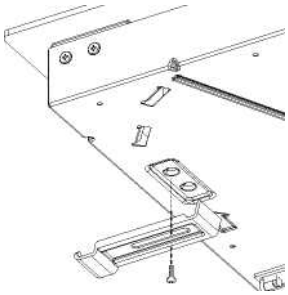
min. 10 mm



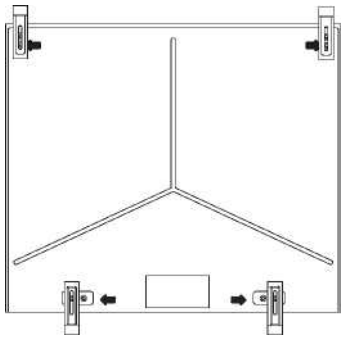
Der følger en vandtæt tætningsliste med kogesektionen. Montér tætningslisten rundt langs kogesektionens bund som beskrevet og sørg for at den er korrekt monteret for at undgå lækage ind i møblet, den er monteret i.



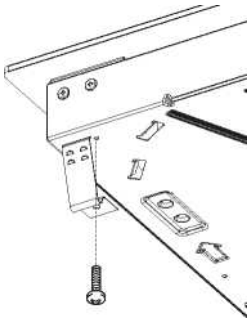
Normal fastgøring:
Tag fastgøringsklipsene fra posen med tilbehør og skru dem i den viste position på den nederste kasse. (Stram ikke skruerne så de låser klipsene, de skal kunne bevæge sig frit)



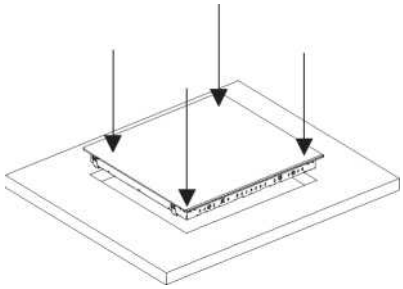
Indsæt kogesektionen midt i udskæringen.
Drej klipsene og stram dem helt.



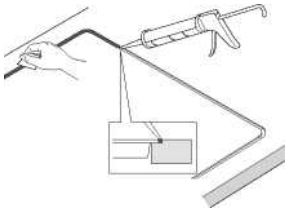
Hurtig fastgøring: (afhængigt af model)
Tag de fire fjedre fra posen med tilbehør og skru dem på den nederste kasse som vist på figuren.



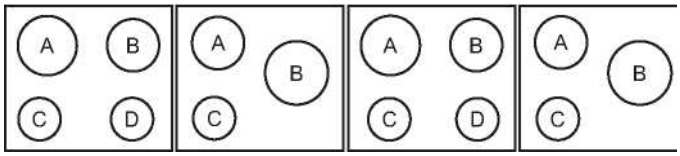
Centrér og indsæt kogesektionen.
Tryk på siderne af kogesektionen indtil den støtter hele vejen rundt langs kanten.



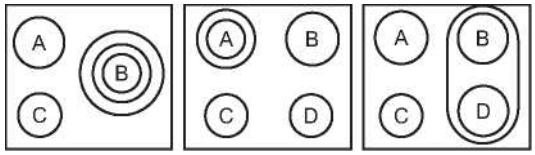
FLUGTENDE INSTALLATION
Efter at have kontrolleret at kogesektionen er i den rigtige position, skal mellemrummet mellem køkkenbordet og kogesektionen fyldes med silikoneklæbemiddel. Gør silikonelaget fladt med en skraber eller med våd finger dyppet i vand og sæbe, inden det tørrer.
Brug ikke kogesektionen før silikonelaget er helt tørt.



4. ELEKTRISKE FORBINDELSER

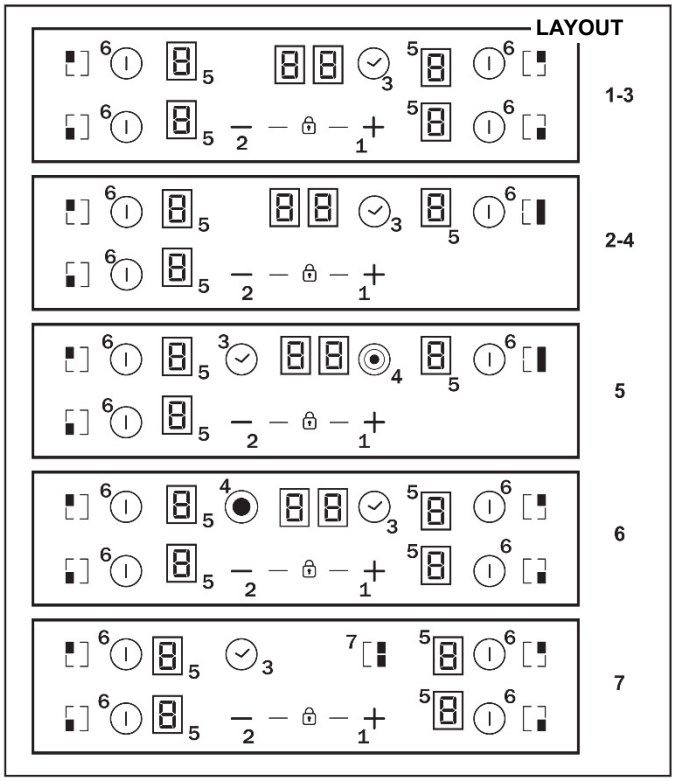


LAYOUT 1 LAYOUT 2 LAYOUT 3 LAYOUT 4



LAYOUT 5 LAYOUT 6 LAYOUT 7

	A	B	C	D
LAYOUT 1	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 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



I henhold til model
1. "+"
2. "- "
3. TIMER
4. Diode for ekstra kogeplade
5. Programmeringsindikator for kogeplade
6. Valg af pladen
7. Bro

”Installationen skal overholde standarder og direktiver." Fabrikant fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader, der måtte være forårsaget af forkert eller urimelig brug.

ADVARSEL: Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for noget uheld eller dets konsekvenser, som måtte opstå under brugen af et apparat, der ikke er jordforbundet, eller som er forbundet til en defekt jordforbindelse. Før ethvert el-relateret indgreb skal man kontrollere forsyningsspændingen vist på elmåleren, justeringen af afbryderen, kontinuiteten af jordforbindelsen til installationen og at sikringen er egnet.
Den elektriske forbindelse til installationen skal ske i henhold til apparatets nominelle effekt; dette skal ske via en kredsløbsafbryder.

Hvis apparatet er tilsluttet til en stikkontakt, skal det installeres, så stikkontakten er tilgængelig.

Den gule/grønne ledning i strømforsyningskablet skal tilsluttes jord på både strømforsyning og apparatstik.
For spørgsmål vedrørende netledningen henvises til eftersalgsservice eller en kvalificeret tekniker.

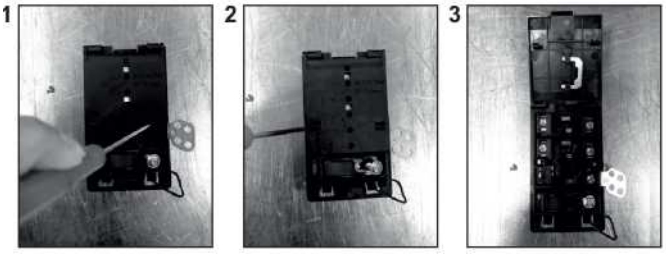
Hvis kogesektionen er forsynet med netledning, må den kun tilsluttes en strømforsyning på 220-240 V mellem fase og neutral.

Det er dog muligt at tilslutte kogesektionen til:

Trefaset 220-240 V 3
Trefaset 380-415 V 2N

For at udføre den nye forbindelse skal du følge nedenstående instruktioner: Sørg for, at installationen er beskyttet af en passende sikring, inden du tilslutter forbindelsen, og at den er forsynet med ledninger med et stort nok tværsnit til at forsyne apparatet normalt. Vend kogesektionen om med glassiden mod arbejdspladen, og pas på at beskytte glasset.

Åbn dækslet i følgende rækkefølge:



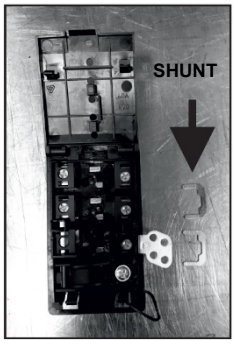
- løsn skruen i kabelklemme "1"
- find de to flige på siderne
- kom en skruetrækker med lige kærv ind foran hver flig ”2” og ”3”, skub ind og tryk
- fjern dækslet.

For at løsne netledningen:
- Fjern skruerne, der fastholder klemblokken, som indeholder shunt-stængerne og ledningerne på netledningen. Træk nedledningen ud.

Handlinger som skal udføres for at lave en ny forbindelse:
- Vælg netledningen i overensstemmelse med anbefalingerne i tabellen.
- Før nedledningen ind i klemmen.
- Fjern isoleringen fra hver leder i netledningen i en længde på 10 mm. Vær opmærksom på hvor lang ledningen skal være, for at kunne tilsluttes i klemrækken.
- I henhold til installationen og ved hjælp af shunt-stænger, som du burde have gemt fra første trin, skal du rette lederen som vist på diagrammet.
- Fastgør dækslet.
- Skru kabelklemmen fast.

Bemærk: sørg for at skruerne i klemrækken er strammet ordentligt.

Handlinger som skal udføres for at lave en ny forbindelse:



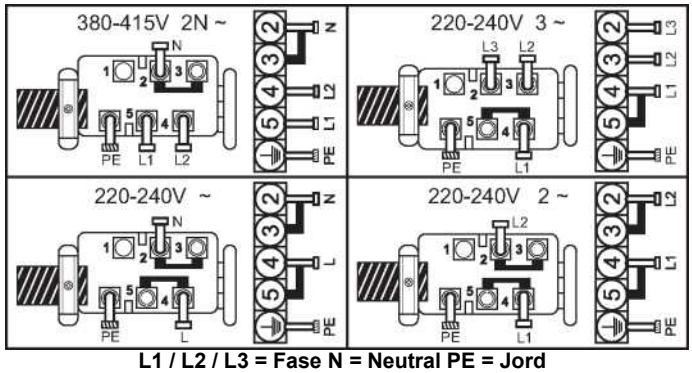
- Vælg netledningen i overensstemmelse med anbefalingerne i tabellen.
- Før nedledningen ind i klemmen.
- Fjern isoleringen fra hver leder i netledningen i en længde på 10 mm. Vær opmærksom på hvor lang ledningen skal være, for at kunne tilsluttes i klemrækken.
- I henhold til installationen og ved hjælp af shunt-stænger, som du burde have gemt fra første trin, skal du rette lederen som vist på diagrammet.
- Fastgør dækslet.
- Skru kabelklemmen fast.

VIGTIGT:
Hvis det skulle være nødvendigt at udskifte netledningen, skal du tilslutte ledningen i overensstemmelse med følgende farver/koder:

BLÅ	NULL	(N)
BRUN	Live	(L)
GUL-GRØN	Jord	(⏚)

Tilslutning til klemmerne på klemrækken

	LAYOUT "1-6"	LAYOUT "7"
MONOFASE eller TOFASE 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
TREFASE 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
TREFASE 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutral PE = Jord

5. RÅD OM KOGEGREJ

Brug af kogegrej af en god kvalitet er afgørende for at få den bedste ydelse fra kogesektionen.



• **Brug altid kogegrej med helt flad og tyk bund af god kvalitet:** ved hjælp af denne type kogegrej vil forhindre varmepletter, der medfører, at maden brænder fast. Tykke metalgryder og -pander giver en jævn varmefordeling.
• **Sørg for at bunden af gryden eller panden er tør:** Når du fylder pander med væske eller bruger én, der har været opbevaret i køleskabet, skal du sørge for, at panden er helt tør, inden du sætter den på kogepladen. Dette hjælper med at undgå misfarvning af kogesektionen.
• **Brug pander, hvis diameter er stor nok til helt at dække overfladeenheden:** pandens størrelse må ikke være mindre end kogepladen. Hvis den er lidt større, vil energien blive brugt med maksimal effektivitet.

VALG AF KØKKENGREJ - Følgende oplysninger vil hjælpe dig med at vælge køkkengrej, som giver en god ydeevne.

Rustfrit stål: *stærkt anbefalet.* Især godt med en dobbelt bund. Den dobbelte bund kombinerer fordelene ved rustfrit stål (udseende, holdbarhed og stabilitet) med fordelene ved aluminium eller kobber (varmeledning, jævn varmefordeling).

Aluminium: *tung vægt, anbefalet.* God ledningsevne. Aluminiumsrester ligner nogle gange ridser på kogepladen, men kan fjernes, hvis de rengøres straks.
På grund af dets lave smeltepunkt bør tyndt aluminium ikke anvendes.

Støbejern: *brugbart, men anbefales ikke.* Dårlig ydelse. Kan ridse overfladen.

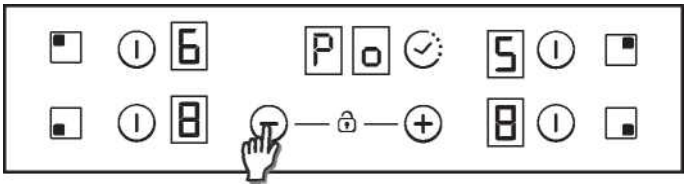
Kobberbund/stentøj: *tung vægt, anbefalet.* God ydeevne, men kobber kan efterlade rester, der kan fremstå som ridser. Resterne kan fjernes, så længe kogesektionen rengøres straks. Lad dog ikke disse grydemærker tørre. Overophedet metal kan binde til glaskogeplader. En overophedet kobbergryde vil efterlade en rest, der permanent pletter kogesektionen. **Porcelæn/emalje:** God ydeevne med kun en tynd glat, flad bund.
Glaskeramik : *ikke anbefalet.* Dårlig ydelse. Kan ridse overfladen.

6. BRUG

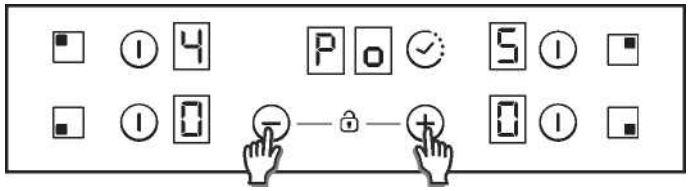
Sådan vælges varmeindstillingen

Via ”Energistyringsfunktionen” kan brugeren indstille den maksimale effekt, som kan nås af kogesektionen. Energistyringsfunktionen er kun tilgængelig i de første 30 sekunder efter, at kogesektionen tændes. Det er muligt at gentage denne indstilling med at tænde og slukke for strømmen. Ved at indstille den ønskede maksimale effekt justerer kogesektionen automatisk fordelingen i de forskellige kogeplader, så grænsen aldrig overskrides. Det giver den ekstra fordel, at man kan styre alle kogeplader samtidig uden overbelastningsproblemer. Kunden kan indstille den maksimale effekt af kogesektionen mellem 2,5 kW og kogesektionens maksimale effekt (dette kan ændre sig afhængigt af modellen) (for eksempel hvis kogesektionens maksimale effekt er 7,2 kW, er det maksimale effektniveau som kan indstilles mellem 2,5 kW og 7,2kW). På købstidspunktet er kogesektionen indstillet til maksimal effekt. Når du har sluttet strøm til apparatet, kan du inden for 30 sekunder indstille effektniveauet baseret på nedenstående punkter:

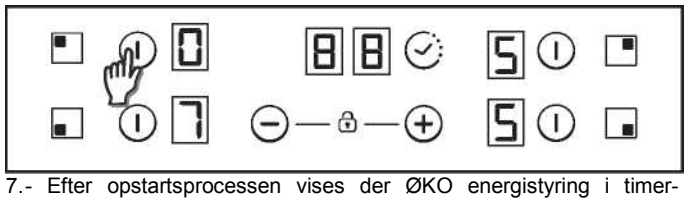
1. - Tænd for kogesektionen.
2. - Lad berøringsknapperne afslutte deres initialiseringsproces.
3. - Før der er gået 30 sekunder, rør 5 sekunder ved ⊖-knappen.
4. - Efter et øjeblik vises denne meddelelse på displayet.



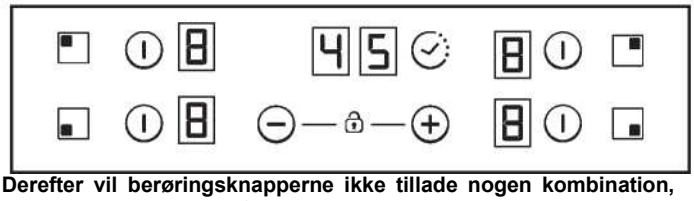
5. - Brug ‘Plus’ og ‘Minus’ knapperne til at indstille værdien for energistyringen. I dette tilfælde mellem 6500 og 2500 w. Når den ønskede værdi er valgt, trykkes samtidig på 'Plus'- og 'Minus'-knapperne i 5 sekunder.



6.- Når denne proces er færdig, høres et langt bip, og der gennemføres en nulstilling. Opstartsprocessen vil blive kørt igen.

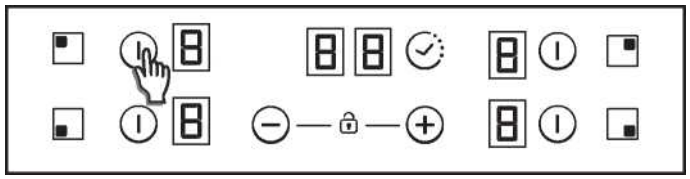


7.- Efter opstartsprocessen vises der ØKO energistyring i timer-displayet.



Derefter vil berøringsknapperne ikke tillade nogen kombination, der overskrider denne Øko-grænse.

Tænde/slukke for en kogeplade



For at tænde en kogeplade skal man røre ved en kogeplade i 400 msek. Der høres et langt bip, og værdien "0” vil blive vist i målzonen, hvilket angiver effektniveau.

1) Hvis en kogeplade er i position 0, vil dette display slukke automatisk efter 10 sekunder og pladens sluk-sekvens vil lyde.

2) Hvis der er restvarmeindikation på displayet, som er tændt, men på 0 effekt, vil ”0” blive ved med at blinke.

3) Hvis låsefunktionen er aktiv, kan du ikke tænde en kogeplade.

For at slukke en kogeplade skal man røre kogepladens område i 1,2 sek. Der høres 3 korte bip og ingenting eller værdien "H" vil blive vist i målområdet, hvis der er restvarme tilbage. Kogepladen vil være slukket.

1) Hvis en kogeplade er i position 0, vil dette display slukke automatisk efter 10 sekunder og pladens sluk-sekvens vil lyde.

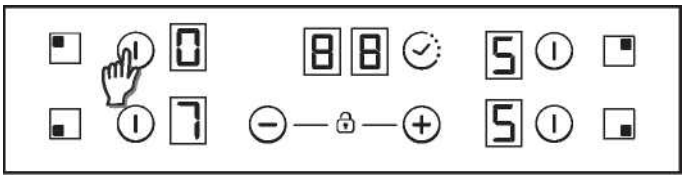
2) Hvis der er restvarmeindikation i displayet, som er slukket, vil der blive vist et ”H”.

3) Selv hvis låsefunktionen er aktiv, kan du slukke en kogeplade.

4) Hvis kun en kogeplade er aktiv, og denne er slukket, vil der høres 4 kort bip, der viser, at hele kogesektionen er slukket.

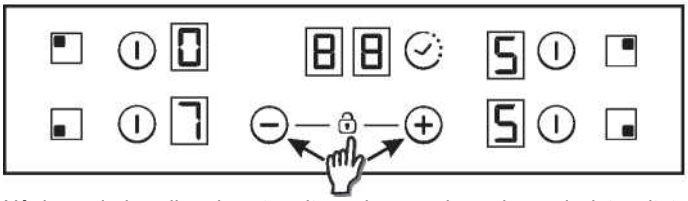
Valg af kogeplade

Når kogepladen allerede er tændt, produceres der en lavere lysintensitet for de ikke valgte kogeplader som er tændt.



Hvis kun én kogeplade er tændt, er denne allerede valgt som udgangspunkt, uden at det er nødvendigt at give et kort tryk (150 msek.) på valgknappen.

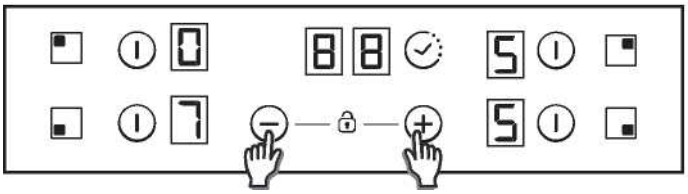
Øge/sænke effektniveauet



Når kogepladen allerede er tændt, produceres der en lavere lysintensitet for de ikke valgte kogeplader som er tændt.
Hvis kun én kogeplade er tændt, er denne allerede valgt som udgangspunkt, uden at det er nødvendigt at give et kort tryk (150 msek.) på valgknappen.
Med et kort tryk på '+' eller '-' knapperne øges eller reduceres effekten i de valgte kogeplader: 0-1-2-3 ... 9-P

1. Ved lange tryk på + eller - knapperne øges/reduceres effektniveauet løbende. Når der skrues hurtigt op, stopper effekten på niveau 9, og for en højere effekt er det nødvendigt at give endnu et kort tryk på + knappen. Der høres ingen biplyd, når der skrues hurtigt op og ned.
2. Når man er nået til P-effektniveauet, skifter tryk på + knappen ikke effektniveauet til 0. Når man har nået til 0-effektniveauet, skifter tryk på - knappen ikke effektniveauet til P igen.
3. Når en kogeplade er tændt med 0 effektniveau, blinker 0 skiftevis, hvis pladen ikke er varm. Efter 10 sekunder forsvinder 0, og bogstavet ”H” lyser fast på displayet.
4. Når en kogeplade er valgt, og der trykkes på ”+” og ”-” knapperne samtidig, vil effektniveauet skifte til ”0”, men kogepladen vil fortsætte med at være valgt i 10 sekunder. Hvis kogepladen var tidsstyret, vil timeren slukke. Denne handling er kun mulig i nogle tilfælde afhængigt af kontrolknappens konfiguration. De følgende eksempler er kun til orientering. Personlig erfaring vil lade dig tilpasse disse indstillinger til din smag og dine vaner.

Børnesikring



Denne handling udføres, når ‘+’ og ‘-‘ knapperne røres samtidig.

Hvis der røres ved et knap, mens børnesikringen er aktiveret, vil displayet vise ”L” i 2 sekunder, og varmeindstillingen vil forblive uændret Følg samme procedure som forklaret før for at deaktivere børnesikringen. Der høres et kort bip, og displayet viser bogstavet ”n”. Kogesektionen er låst op.

Bemærk: Der aktiveres en automatisk børnesikring i 15 minutter efter at kogesektionen er helt slukket.

Dobbelte/tredobbelte kogeplader

For at tænde en dobbelt udvidelsesring skal den primære kogeplade allerede være tændt, og det viste effektniveau skal være højere end 0.

8.1- Dobbelt kogeplade tændt

1. korte tryk på udvidelsesknappen tænder udvidelsesringen. Dioden for udvidelse tænder, hvis udvidelsesringen er tændt.

2. korte tryk på udvidelsesknappen slukker udvidelsesringen.
Kort bip hvert tryk på udvidelsesknap

8.2- Tredobbelt kogeplade tændt

1. korte tryk på udvidelsesknappen tænder 1. udvidelsesring. 1. diode for udvidelse tænder, hvis første udvidelsesring er tændt (venstre diode i tilfælde af tredobbelt kogeplade, midterste og eneste diode ved dobbelt kogeplade), 2. korte tryk på udvidelsesknappen tænder 2. udvidelsesring
2. diode for udvidelse tænder, hvis 1. og 2. udvidelsesringe er tændt ved

3. korte tryk på udvidelsesknap. Slukker for 1. og 2. udvidelsesringe.
Kort bip hvert tryk på udvidelsesknap

Bro-funktion

Broen kan kun aktiveres, når begge kogeplader er slukkede. En kogeplade i broen er blevet valgt, tryk på bro-knappen for at aktivere bro-funktionen.
Der lyder et bip og pladens diode tændes, hvis pladen er aktiveret. Begge plader med bro imellem vil være valgt på samme tid.
Når kogepladerne er valgt, hvis effektniveauet ikke er det ønskede, kan det ændres med + knapperne.
Begge kogeplader med bro imellem vil vise samme effektniveau.
Funktionen vil afslutte:

- Hvis der røres ved broknappen i indstillingstilstand
- Hvis brugeren vælger effektniveau “0”

Sikring mod overkogning

Noget (en genstand eller væske) trykker på en tast i over 5 sekunder. 2 korte bip + 1 langt bip hver 30 sek., mens der trykkes på tasten. Kogesektionen slukker. Dette symbol bliver ved med at blinke, så længe problemet fortsætter.

Timer

Timer-funktionen kan aktiveres med sin egen tast.

Vælg kogepladen tom skal tidsstyres. Effektniveauet skal være over 0. Statisk vises på kogepladen som tidsstyres. "0 0" i cifrene reserveret til timeren.

1) Timerens tid kan vælges med "+" eller"-" tasterne. Ingen bip ved ændring af tid.
2) Ved kontinuerligt tryk på timer-tasten annulleres timeren (skifter til 00).
3) Hvis timer ”+" eller ”-" tasterne holdes indtrykket, skifter værdien hurtigt.
4) Ved indstilling af tider for timeren er det muligt at indstille fra "00" til "99" med "-" tasten, og fra "99" til "00" med "+" tasten.
5) Den maksimale tid er 99 minutter.
6) Når tiden er gået og kogesektionen bipper, skal du trykke på en vilkårlig tast, og alarmen og ciffersekvensen vil slutte.
7) Det er muligt at justere timertiden, mens timeren tæller.
8) Effekten for en tidsstyret kogeplade kan ændres uden konsekvenser for timer-programmeringen.
9) Sidste minut vises i sekunder (For varianter kun synlige, hvis vi indtaster timer-programmering i sidste minut af nedtællingen)
10) Hvis du trykker på Timer-tasten uden at have valgt en kogeplade, og når ingen kogeplade er tidsindstillet, sker der ikke noget.
11) Hvis du trykker på Timer-tasten uden at have valgt en kogeplade, og når mange kogeplader tidsstyres, vil tiden vist i tidscifrene ændre sig på skift og vise tiden for det effektdisplay, der har kommaet tændt.
12) Effekt (5 s) og (0,5 s) vises skiftevis på kogepladen der er tidsstyret.

Resterende tid vises i cifrene reserveret til timeren. Hvis flere kogeplader er tidsindstillet, vises den mindste resterende tid, og kommaet vises i den tilsvarende kogeplade.

Indikator for restvarme (i strålevarmere-> beregnet)

De samme indikatorer kan også bruges til visning af ”restvarme”. Der skal defineres en tidstabel til dette formål: Restvarmetid = f (effektniveau, arbejdstid).
Når temperaturen af kogesektionens glasoverflader er over 65ºCb (teoretisk værdi), vil dette forhold blive vist på til tilhørende display med et “H”.
For at skabe en temperatur over 65°C skal et varmeelement have været i drift et vist stykke tid. Denne tid afhænger af effektniveauet. Når denne tid er udløbet, vises den restvarmeadvarslen, når varmeelementet er slukket.

Automatisk sikkerhedsslukning

Hvis effektniveauet ikke ændres i en forudindstillet tid, slukker den tilsvarende kogeplade automatisk.
Den maksimale tid en kogeplade kan være tændt afhænger af det indstillede effektniveau.

Effektniveau	Maks. tid tændt (timer)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

BEMÆRK: hvis en overophedningssituation opstår under drift på de højeste effektniveauer, vil kogesektionens styreenhed automatisk justere strømniveauet for at beskytte kogesektionen mod overophedning.

7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

. Inden der udføres vedligeholdelsesarbejde på kogesektionen, skal man lade den køle af.
. Kun produkter, (cremer og skrabere), der er specielt designet til glaskeramiske overflader, bør anvendes. De kan købet i isenkræmmerforretninger.
. Undgå spild, da alt, hvad der kommer på kogesektionen, hurtigt brænder fast og gør rengøringen vanskeligere.
. Det er tilrådeligt at holde alle stoffer, der kan smelte, såsom plastprodukter, sukker eller sukkerbaserede produkter væk fra kogepladen. **VEDLIGEHOLDELSE:**
- Kom et par dråber af det specialiserede rengøringsmiddel på kogepladen.
- Gnid stædige pletter med en blød klud eller med lidt fugtig køkkenrulle.
- Tør med en blød klud eller et tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.

Hvis der stadig er stædige pletter:
- Kom endnu et par dråber af det specialiserede rengøringsmiddel på overfladen.
- Skrab med en skraber, old den i en vinkel på 30° i forhold til kogepladen, indtil pletterne forsvinder.
- Tør med en blød klud eller et tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.
- Gentag om nødvendigt.

RÅD OM SIKKERHED:
Hyppig rengøring efterlader et beskyttende lag, som er vigtigt for at forhindre ridser og slid. Sørg for, at overfladen er ren, inden du bruger kogepladen igen. For at fjerne mærker efterladt af vand, brug et par dråber hvid eddike eller citronsaft. Derefter tørres med absorberende papir og et par dråber specialiseret rengøringsvæske.
Den glaskeramiske overflade tåler skrabning fra fladbundede gryder og pander, men det er altid bedre at løfte dem, når de flyttes fra en kogeplade til en anden.

BEMÆRK:



Brug aldrig en klud som er for våd.
Brug aldrig en kniv eller skruetrækker.
En skraber med et barberblad vil ikke beskadige overfladen, så længe den holdes i en vinkel på 30°.
En skraber med et barberblad skal altid holdes uden for børns rækkevidde.
Brug aldrig slibende produkter eller skurepulver.

. Metalrammen: For at rengøre metalrammen sikkert, skal den vaskes med sæbe og vand, skylles og derefter tørres med en blød klud.

En ændring i farven på den glaskeramisk overflade påvirker ikke dens drift eller stabiliteten af overfladen. Sådanne misfarvninger skyldes hovedsageligt fastbrændte madrester eller anvendelse af køkkengrej fremstillet af materialer som aluminium eller kobber. Disse pletter er vanskelige at fjerne.

8. PROBLEMLØSNING

Kogepladerne simrer eller steger kun forsigtigt
Brug kun pander med flad bund. Hvis lyset er synligt mellem panden og kogesektionen, overfører kogepladen ikke varmen korrekt.
Pandens bund skal dække diameteren af den valgte kogeplade helt.

Tilberedningen er for langsom
Der anvendes uegnede pander. Brug kun fladbundet kogegrej, der er tungt og har en diameter, der mindst er den samme som kogepladen.

Små ridser eller mærker på kogesektionens glasoverflade
Forkert rengøring eller pander med ru bund anvendes. Partikler såsom korn af sand eller salt kommer mellem kogesektionen og bunden af panden. Se afsnittet "RENGØRING". Sørg for at pandernes bunde er rene før brug, og brug kun pander med glat bund. Ridser kan kun reduceres, hvis rengøringen er udført korrekt.

Metalmærker
Skub ikke aluminiumspander hen over kogesektionen. Se rengøringsanbefalingerne.
Du bruger de rigtige materialer, men pletterne forsvinder ikke.
Brug et barberblad og følg afsnittet "RENGØRING".

Mørke pletter
Brug et barberblad og følg afsnittet "RENGØRING".

Lyse overflader på kogesektionen
Mærker fra en aluminium- eller kobberpande, men også mineral-, vand- eller madaflejringer. De kan fjernes ved hjælp af rensecremen.

Karamelisering eller smeltet plast på kogepladen.
Se afsnittet "RENGØRING".

Kogesektionen virker ikke, eller visse kogeplader virker ikke
Shunts er ikke placeret korrekt på klemrækken.
Kontrollér, at forbindelsen er færdig, og kontrolpanelet er låst. Lås kogesektionen op.

Kogesektionen slukker ikke.
Kontrolpanelet er låst. Lås kogesektionen op.

Hyppighed af tænd/sluk for kogeplader
Tænd/sluk-cyklusserne varierer afhængigt af det krævede varmeniveau:
- lavt niveau: kort driftstid,
- højt niveau: lang driftstid.

Kogesektionen virker ikke
Kontrollér at sikringerne/kredsløbsafbryderne i installationen er i orden.
Kontrollér om der er strømafbrydelse.
Kogesektionen har slukket sig selv.
Hovedafbryderen (Tænd/Sluk-kontakt) er blevet rørt ved en fejl, eller der er en genstand oven på en tast. Tænd for enheden igen uden nogen genstande på betjeningsknapperne. Indtast indstillingerne igen.

Viser F og tal
Hvis *F* og tal vises på displayet, har enheden registreret en fejl.
Følgende tabel anfører handlinger du kan tage for at løse problemet.

9. SERVICE

Før du ringer efter en servicetekniker, bedes du kontrollere følgende:
- at stikket er korrekt indsat

hvis fejlen ikke kan identificeres, skal apparatet slukkes - lad være med at pille ved det - og et autoriseret servicecenter skal kontaktes. Apparatet leveres med et garanticertifikat der sikrer, at det vil blive repareret gratis på servicecenteret.

Kogepladedisplay	Fejl	Handling
F0	Fejl i berøringsknappernes software.	Hvis der er opstået en fejl, skal du frakoble og tilslutte kogepladen til strømforsyningen igen. Ring til kundeservice hvis fejlen vedbliver. Hvis fejl opstår pludselig under normal drift, skal du ringe til eftersalgsservice.
Fc	En kogeplade er for varm og har slukket alle de andre kogeplader.	Vent til temperaturen falder. Kogesektionen vil automatisk genoprette, når temperaturen når en normal værdi.
Ft	Berøringsknappernes temperatursensor kan være beskadiget.	Vent til temperaturen falder. Hvis meddelelsen fortsætter, når temperaturen når en omgivende værdi, så ring til eftersalgsservice.
FE	Berøringsknappernes temperatursensor kan være beskadiget.	Vent til temperaturen falder. Hvis meddelelsen fortsætter, når temperaturen når en omgivende værdi, så ring til eftersalgsservice.
Fb	En vilkårlig tast er for følsom.	Se om kogesektionen er monteret korrekt. Sørg for at tasten rører glasoverfladen korrekt.
FU/ FJ	Sikkerhedstastaturfejl	Denne fejl er en automatisk kontrol af tastaturet. Den forsvinder, når den automatiske kontrol vender tilbage til en sikker værdi. Ring til kundeservice hvis fejlen vedbliver.
FA	Sikkerhedssoftwarefejl	Denne fejl er en automatisk kontrol af softwaren. Den forsvinder, når den automatiske kontrol vender tilbage til en sikker værdi. Ring til kundeservice hvis fejlen vedbliver.
FC/ Fd	Sikkerhedssoftwarefejl	Denne fejl er en automatisk kontrol af softwaren. Den forsvinder, når den automatiske kontrol vender tilbage til en sikker værdi. Ring til kundeservice hvis fejlen vedbliver.
Fr	Fejl på relæsikkerhed	En relædriver kan have et problem. Kobl kogesektionen fra strømforsyningen, vent et minut og tilslut den igen. Ring til kundeservice hvis fejlen vedbliver.

12.2018 • REV:0 • 42830113

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 con sumption, without prejudice to the characteri stics relating to safetyor 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 překlepů v této brožuře. Vyhrazujeme si právo provádět úpravy produktů podle potřeby, včetně oblasti spotřeby, aniž by byly dotčeny vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce.

FR

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter, le cas échéant, des modifications aux produits, y compris dans l'intérêt de la consommation et sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité et aux fonctions.

NL

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor onnauwkeurigheden die het gevolg zijn van druk- of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in producten aan te brengen zonder dat de kenmerken met betrekking tot veiligheid of functies worden aangetast.

DE

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Fehlern bei Druck oder Niederschrift, die in dieser Broschüre enthalten sein können. Wir behalten uns das Recht vor, je nach Bedarf Veränderungen am Produkt vorzunehmen, einschließlich Belange des Verbrauchs, unbeschadet der Sicherheits- oder Funktionsmerkmale.

PT

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa mistään epätarkkuudesta, joka aiheutuu tämän esitteen tulostuksessa tai kopioinnissa tapahtuneista virheistä. Varaamme oikeuden suorittaa muutoksia tuotteisiin, mukaan lukien kulutusta koskevat edut, ilman, että tällä on vaikutusta turvallisuutta tai toimintaa koskeviin ominaisuuksiin.

NO

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter som skyldes trykking eller transkriberingsfeil i denne brosjyren. Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer på produktet etter behov, inkludert forbrukerinteressene, uten at det har noen innvirkning på egenskaper som er knyttet til sikkerhet eller funksjon.

SV

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter som härrör från utskrifts- eller kopieringsfel i denna manual. Vi förbehåller oss rätten att vid behov göra ändringar av produkter, inklusive konsumtionsintressen, utan att det påverkar de egenskaper som är relaterade till säkerhet eller funktion.

DK

Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle unøjagtigheder som følge af trykfejl eller udskriftsfejl i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer af produkter efter behov, herunder i forbrugernes interesser, uden at dette berører egenskaber vedrørende sikkerhed eller funktion.