



®

BORN INNOVATIVE

**CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL**

*INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING* \_\_\_\_\_ **EN**

**SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL**

*NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ* \_\_\_\_\_ **CS**

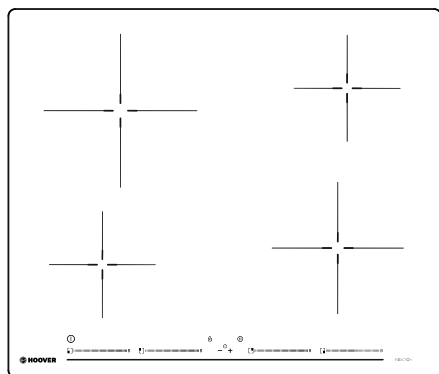
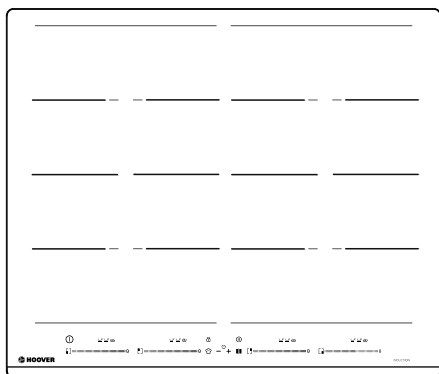
**PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL**

*ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE* \_\_\_\_\_ **IT**

**HIS4BC-HIFS4BV**

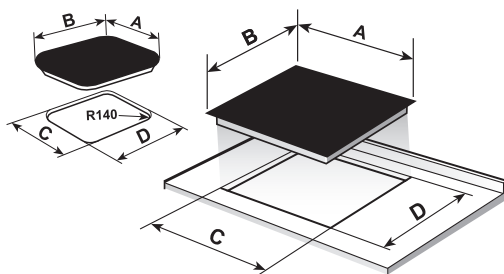
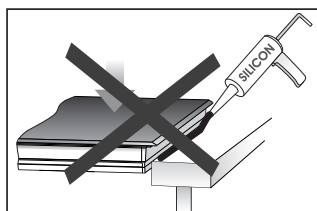
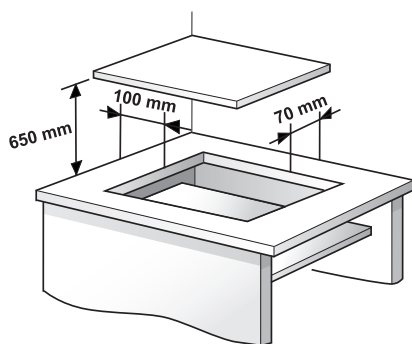
<b>EN</b>	<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....</b>	<b>6</b>
<b>CS</b>	<b>NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL.....</b>	<b>13</b>
<b>IT</b>	<b>ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL.....</b>	<b>20</b>

# Presentation / Provedení / Presentazione



# Installation/Instalace /Installazione

Minimum distances /Minimální vzdálenosti / Distanze minime



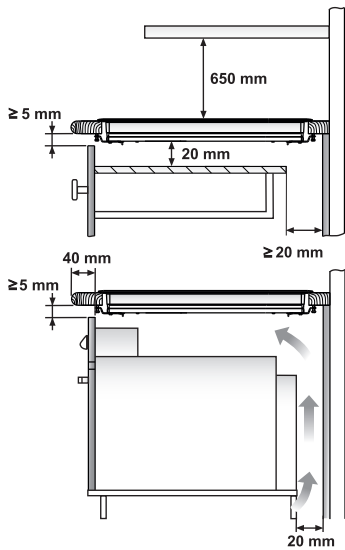
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
	605	515	560	490
	600	510	560	490
	600	435	580	415
	800	400	780	380
	590	510	570	490
	900	400	860	380
	800	510	750	490

Units in mm / Jednotky v mm / Unità in mm /

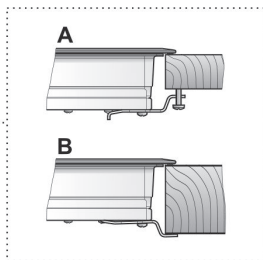
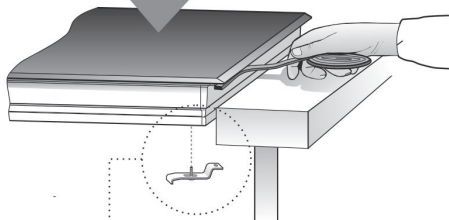
# Installation/Instalace /Installazione

Minimum distances /Minimální vzdálenosti / Distanze minime

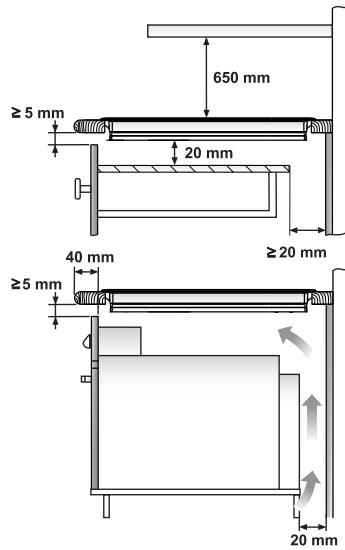
## STANDARD INSTALLATION SYSTEM



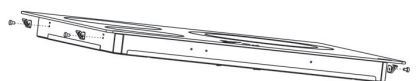
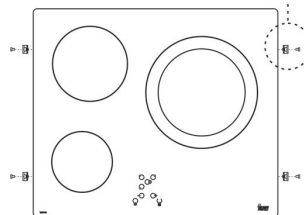
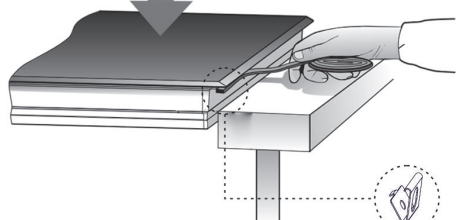
Hornó / Forno / Oven /Herd / Four / /Piekarnik / sütő / Trouba / Rúra  
na pečenie / Cuptor / Ugn / Ovn /ovn / uuni /Forno / Oven /



## FAST-CLICK SYSTEM



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



Units in mm / Jednotky v mm / Unità in mm /

## Safety warnings:

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

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

**⚠** Do not steam clean this device.

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

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

by unsupervised children.

**⚠** Children must not play with the device.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Installation

### Installation with cutlery drawer

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

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

### Electrical connection

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

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

**Warning:**

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

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

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

high temperature that this type of device attains.

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

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

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

## Use and Maintenance

### User instructions of the Touch Control

#### HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

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

\* Only visible while running.

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

Each action is verified by a beep.

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

It's also possible to directly select a

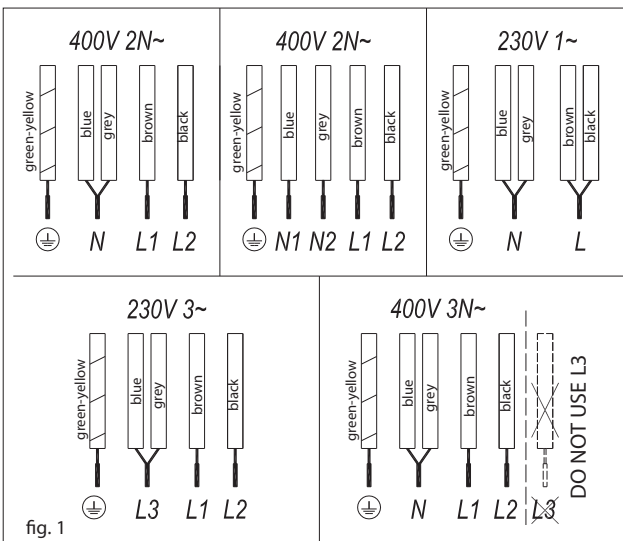
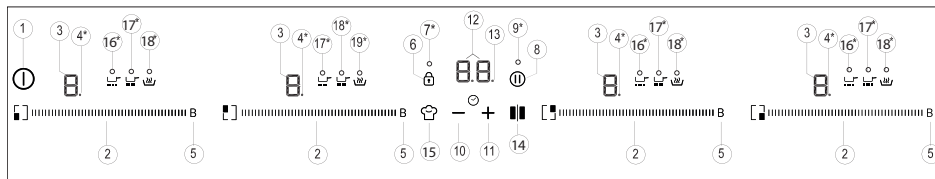


fig. 1



power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2)

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

### SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

### ACTIVATING PLATES

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

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

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4)

dot light up, its power level can be modified.

### TURNING OFF A PLATE

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

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

### TURNING ALL PLATES OFF

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

### Pan detector

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

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

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

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan".

When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

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

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

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

### Child lock Function

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

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

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

### Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key (+) (11) and the locking touch key (6) (6) simultaneously for three

seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF".

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

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

## Pause Function

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

### Activating the Pause function.

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

### Deactivating the Pause function

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

## Booster Function

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

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

The Booster function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

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

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

## Timer Function (countdown clock)

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

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

### Setting a timer on a plate.

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

To that end:

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

flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol  $\text{L}$ .

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

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

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

### Changing the programmed time.

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

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

### Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to ".4."

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

## Power Management function

All models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

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

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

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

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

### Special functions: Chef touch (depending on the model)

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

To activate a special feature on a zone:

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

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

### KEEP WARM FUNCTION (depending on the model)

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

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

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

### MELTING FUNCTION (depending on the model)

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

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

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

### SIMMERING FUNCTION (depending on the model)

This feature allows you to keep simmered.

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


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

### Flexi Zone function (depending on the model)

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

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

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

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

**Safety switch off function**

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

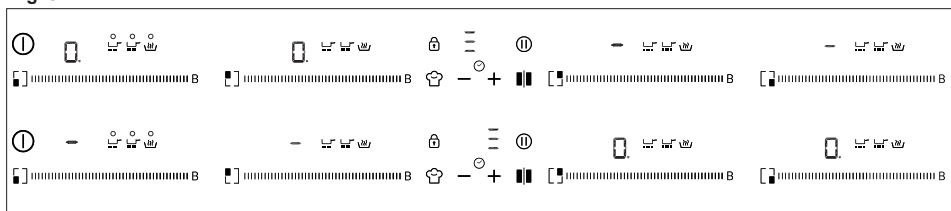
Table 1


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


\* Depends on model

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

Fig. 3



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


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

**Suggestions and recommendations**

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

Table 2

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

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

**Cleaning and maintenance**

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


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


Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel

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

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


#### Warning:

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

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

### Environmental considerations



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

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

Fulfillment with Energy

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

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

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

### If something does not work

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

**The appliance does not work:**

Ensure that the power cable is plugged in.

**The induction zones do not produce heat:**

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

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

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

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

No heating zone has been selected.

Be sure to select a heating zone before operating it.

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

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

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

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

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

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

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

**C85 appears on the indicator of one of the hotplates:**

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

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

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

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

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

**B e z p e č n o s t í**  
upozornění:

⚠ **U p o z o r n ě n í .** V případě rozbití nebo praskliny v keramické desce je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

⚠ **Toto zařízení není určeno k používání s externím časováním (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.**

⚠ **Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.**

⚠ **U p o z o r n ě n í .** Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívát. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.

⚠ **Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně**

**poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověřitelé dětí čistěním a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.**

⚠ **D ě t i s i s e** zařízením nesmějí hrát. Upozornění. Je nebezpečné zahřívát tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. **NIKDY se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny pokličky, talířem nebo přikryvkou.**

⚠ **Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabráňte možnému nebezpečí vzniku požáru.**

⚠ **I n d u k č n í** generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardio stimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybnosti k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.

⚠ **Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly zahřívát.**

⚠ **Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráňte tak nezáhodoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby d e t e k c e . Zabráňte možným nehodám!**

## Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou desku příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělovací desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.

## Elektrické připojení

Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.

Zabráňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

**!** Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

**!** Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

**!** Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

**!** Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

**!** Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 25 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

**i** Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

## Použití a údržba

### Uživatelský manuál pro Dotykové ovládání

Ovládání součástí (obr. č. 2)

- 1 Hlavní senzor zapnutí/vypnutí.
- 2 Posuvník pro regulaci výkonu.
- 3 Ukazatel výkonu a/nebo zbytkového tepla\*.
- 4 Desetinná tečka výkonu a/ ukazatele zbytkového tepla.
- 5 Přímý přístup k funkci „Booster“.
- 6 Aktivační senzor pro funkci „Child lock“.
- 7 Pilotní ukazatel funkce „Child lock“ aktivované\*.
- 8 Aktivační senzor pro funkci „Pause“.
- 9 Pilotní ukazatel funkce „Pause“ aktivována\*.
- 10 „Minus“ senzor pro časovač.
- 11 „Plus“ senzor pro časovač.

- 12 Ukazatel časoměříče.
- 13 Desetinná tečka časovače.\*
- 14 Aktivační senzor pro funkci „Flexi Zóna“ (v závislosti na modelu).
- 15 Aktivační senzor pro funkci „Vaření“ (v závislosti na modelu).
- 16 Pilotní ukazatel funkce „Udržuj Teplé“ aktivován\* (v závislosti na modelu).
- 17 Pilotní ukazatel funkce „Rozmrazení“n aktivován\* (v závislosti na modelu).
- 18 Pilotní ukazatel funkce „Slabé vaření“ aktivován\* (v závislosti na modelu).

\*Viditelné pouze v průběhu provozu.

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotykové tlačítka, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

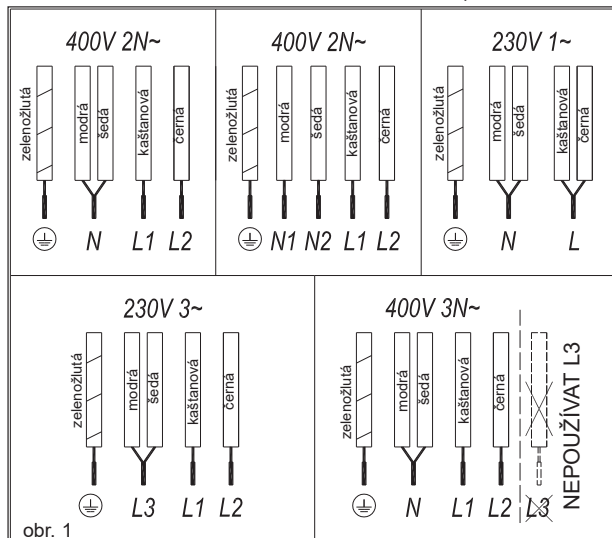
Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)

**!** Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).

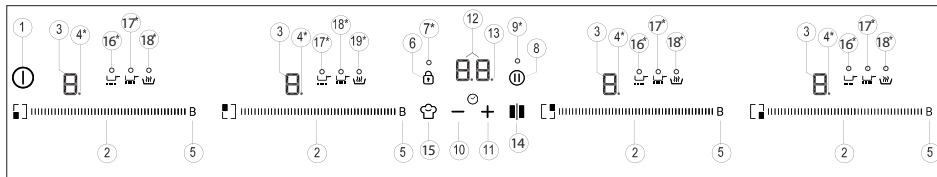
### ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí **1** (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozblíká znak H a „-“. Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka **1** (1), a to i v



Obr. č. 2



případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

## AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

- 1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolená zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.
- 2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

## VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň 0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak H v případě, že je povrch skla přílišné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná

deska stále připojena, rozsvítí se „-“.  
**VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK**

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V

případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí H.

## Detektor páneve

Indukční varní zóny mají vestavěný detektor páneve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol U pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.

Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automaticky zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.

Doba pro detekci páneve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.



**Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!**



**Varování – riziko spálení: nenechávejte hrnec/pánev mimo varné zóny nebo na ovládacím panelu.**



**Varování: Spodní plocha hrnce/pánve musí být rovná a nesmí vykazovat žádné známky opotřebení či poškození.**

## Funkce Child lock

S funkcí Child lock můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/vypnutí (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru (6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chceteli funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor (6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí (1), když je aktivována funkce Child lock, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

## Ztišení pípnutí

Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko (+) (11) a dotykové tlačítko uzamčení (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (12) zobrazí „OF“.

Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chceteli znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stiskněte dotyková tlačítka (+) (11) a dotykové tlačítko uzamčení (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (12) zobrazí „On“.

## Funkce Pause

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

## Aktivace funkce Pause.

Dotkněte se senzoru Pause  $\text{II}$  (8) po dobu jedné sekundy. Rozsvítí se pilot (9) a ukazatele výkonu zobrazí symbol  $\text{II}$  pro indikaci, že vaření bylo pozastaveno.

### Deaktivace funkce Pause.

Opět se dotkněte senzoru Pause  $\text{II}$  (8). Pilot (9) se vypne a vaření bude pokračovat za stejných nastavení výkonu a časovače, která byla nastavena před pauzou.

## Funkce Booster

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

- 1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo „B“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.
- 2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol  $\text{P}$  a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Booster má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 1. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Booster na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Booster můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu, nebo opakováním kroku č. 3.

## Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 90 minut.

### Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.

Za tímto účelem:

- 1 Dotkněte se senzoru  $\ominus$  (10) nebo  $\oplus$  (11). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol  $\text{L}$  blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.
- 2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi 1 až 99 minutou, s použitím senzorů  $\ominus$  (10) nebo  $\oplus$  (11). V případě první se hodnota začne o 60, v případě druhé od 01. Pokud podržíte senzory  $\ominus$  (10)  $\oplus$  (11) stisknuté, hodnota se obnoví na 00. Když zůstane doba kratší než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách  $\text{L}$ .
- 3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol.

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající 00 vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly H a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbyvajících čas do konce, umožňující „t“

na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbyvajících čas této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

### Změna naprogramovaného času.

Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas. Prostřednictvím senzorů  $\ominus$  (10) a  $\oplus$  (11) můžete upravit naprogramovaný čas.

### Odpojení hodin


Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.

- 1 Vyberte požadovanou desku.
- 2 Nastavte hodnotu hodin na „00“ pomocí senzoru  $\ominus$  (10). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést rychleji tím, že současně stisknete senzory  $\ominus$  (10) a  $\oplus$  (11).

## Funkce Řízení výkonu

Všechny modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (řízení výkonu). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

- 1 Stiskněte dotykové tlačítko  $\oplus$  (11) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena PL.
- 2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení  $\text{II}$  (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů  $\oplus$  (11) a  $\ominus$  (10).
- 3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko


uzamčení  (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.


Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.

Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).


### Speciální funkce: Chef touch (v závislosti na modelu)

Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím Chef touch snímače  (15). Tyto funkce jsou k dispozici v závislosti na modelu.

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:




- 1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se aktivuje desetinná čárka (4).
- 2 Nyní klikněte na snímač Chef touch  (15). Následným opětovným stisknutím po jednom projdete všechny funkce Chef touch které jsou k dispozici pro každou zónu.

Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími LED diodami (16), (17), (18) :

Pokud kdykoli chcete zrušit aktivní speciální funkci, pro výběr se dotkněte snímače kurzoru „posuvníku“ (2) příslušné zóny. Rozsvítí se desetinná čárka (4) Indikátoru napájení (3). Pak se znovu dotkněte kurzoru „posuvníku“ (2) pro nastavení nové úrovně výkonu nebo vypnutí zónu, nebo si můžete zvolit jinou speciální funkci opětovným dotykem senzoru Chef touch  (15).

### FUNKCE KEEP WARM (v závislosti na modelu)




Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu pro udržení vařeného jídla horkým.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte Chef touch snímač  (15), dokud se nerozsvítí LED (16) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

### FUNKCE MELTING (v závislosti na modelu)

Tato funkce udržuje nízkou teplotu varné zóny. Je ideální pro rozmrazování potravin nebo pomalé rozpouštění jiných druhů potravin, jako jsou čokoláda, máslo atd.




Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte Chef touch snímač  (15), dokud se nerozsvítí LED (17) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

### FUNKCE SIMMERING (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje vařit na



pomalém ohni.

Jakmile jídlo začne vřít, umožněte tuto funkci jejím výběrem na varné desce a stiskněte Chef touch snímač  (15), dokud se nerozsvítí LED (18) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .


Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

### Funkce Flexi Zone (v závislosti na modelu)

Prostřednictvím této funkce je možné aktivovat dvě varné zóny - indikováno na označené obrazovce jako „Flexi Zone “ - které budou pracovat společně a zvolit úroveň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny.

Pro aktivaci této funkce stiskněte senzor  (14). Následně se rozsvítí desetinná tečka (4) propojených desek a na ukazatelích výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Na indikátoru časovače (12) se zobrazí tři segmenty indikující aktivované zóny. V případě, že váš model disponuje s několika „Flexi Zone “, před přiřazením výkonu pro zvolenou zónu požadovanou možnost můžete vybrat stiskem senzoru  (14). Budete mít několik sekund k provedení další operace; jinak funkce bude automaticky zakázána. (viz Obr. č. 3).

Po zvolení požadované „Flexi Zone “ můžete přiřadit úroveň výkonu dotykem některého z kurzorů „posuvníků“ (2) jedné z propojených zón. Výkonový stupeň a jeho variace jsou současně zobrazeny na ukazatelích výkonu (3) obou zón.

Chcete-li tuto funkci vypnout, znovu se dotkněte senzoru  (14). Pokud je funkce vypnuta, úrovně výkonu a funkce přiřazených příslušných zón jsou vymazány.

### Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité

doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
1	0
2	8
3	8
4	5
5	4
6	4
7	3
8	2
9	2
P	10 nebo 5 minut, očištěné na úrovni 9 * V závislosti na modelu

\* V závislosti na modelu

Dojdli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existují-li nebezpečí popálení.

**!** Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.

**!** Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormálních situacích nepopsaných v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti.

### Připomínky a doporučení

- \* Použijte nádoby se zcela plochým a silným dnem.
- \* Nedoporučuje se používat nádoby o menším průměru, než je obrys varné zóny
- \* Nádoby po skle nesmí klouzat,

mohlo by desku poškrábat.

- \* Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- \* Abyste sklokeramický povrch nepoškrábdli, snažte se po skle nádoby neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
- \* Doporučené průměry den hrnců

Tabulka 2

Zóna (mm.)	Doporučený minimální průměr (mm)
Ø145	Ø100
Ø180	Ø120
Ø210	Ø130
Ø260	Ø140
Ø280	Ø150
Ø280DZ	Ø110/200
Ø300DZ	Ø120/210
Flex 235x180	Ø120
Flex 270x180	Ø140

**!** Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.

### Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou

mýdlovou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.


Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky. Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čistění několikrát opakovat.

**!** Nádoby se může nalepít na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.

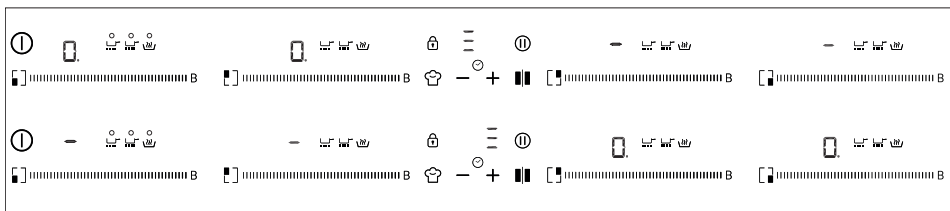
**!** Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.

### S ohledem na životní prostředí



Symbol  uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho likvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému

Obr. č. 3



**ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.**

**Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.**

**Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:**

**-spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.**

**Následující rady vám pomohou šetřit energii vždy, když budete vařit:**

- \* Používejte správnou pokličku pokaždé, kdy je to možné. Vaření bez pokličky spotřebovává více energie.
- \* Používejte hrnce s rovným dnem a vhodný průměr den tak, aby velikostně odpovídaly zóně vaření. Výrobci hrnců obvykle udávají horní průměr hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
- \* Pokud při vaření používáte vodu, použijte malé množství za účelem uchování vitamínů a minerálů zeleniny a nastavte minimální výkon, který umožňuje vaření udržovat. Vysoký výkon není nutný a znamená plýtvání energií.
- \* Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin

### **Pokud něco nefunguje,**

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

#### **Deska nefunguje:**

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

**Indukční zóny se nezahřívají:** Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší

nádobu.

#### **Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:**

V tenčích nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvolené ho varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

#### **Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:**

Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.


Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.

Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování

#### **Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:**

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá, automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

#### **Na ukazateli výkonnosti jedné zóny**

**se objeví symbol  :**

Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

#### **Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:**

Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

#### **Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:**

Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.

#### **Přístroj se vypne a na ukazatelích (3) se zobrazí zpráva C90:**

Senzor zapnutí / vypnutí dotykového ovládání je zakrytý a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny,

abyste zachovali povrch dotykového ovládání čistý a suchý, dokud zpráva nezmizí.

#### **Přístroj se vypne a na ukazatelích (3) se zobrazí zpráva C91:**

Dotykové ovládání detekuje, že je senzor zastavení (8) zakrytý a neumožňuje ovládání varné desky. Odstraňte možné předměty nebo kapaliny ulpívající na povrchu dotykového ovládání, povrch vyčistěte a vysušte, poté dvakrát stiskněte senzor zastavení, abyste se zpráva odstranila a vraťte se do běžného provozu.

**Avvertenze per la sicurezza:**

⚠ **Precauzione.** In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠ **Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediantetimeresterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.**

⚠ **Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione.** L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ **Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di**

**esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.**

⚠ **Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione.** È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON** tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ **Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.**

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di**

**consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.**

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!**

⚠ **Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.**

⚠ **ATTENZIONE:** Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore **ne l** manuale d'istruzioni come adeguati, oppure protettori già

**incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.**

**⚠ E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconnessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.**

### Installazione

#### Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

### Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

#### Attenzione!

**⚠** Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

**⚠** Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

**⚠** Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

**⚠** Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di.

**⚠** Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconnessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 25 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di

scarica elettrica nei terminali del cavo.

**i** Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

## Uso e Manutenzione

### Istruzioni per l'uso del Touch Control

#### ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 2)

- ① Sensore generale di on / off.
- ② Corsore per il controllo di potenza.
- ③ Indicatore di potenza e/o del calore residuo\*.
- ④ Punto decimale di indicatore di potenza e/o di calore residuo.
- ⑤ Accesso diretto alla funzione "Booster".
- ⑥ Sensore di attivazione per la funzione "Child lock".

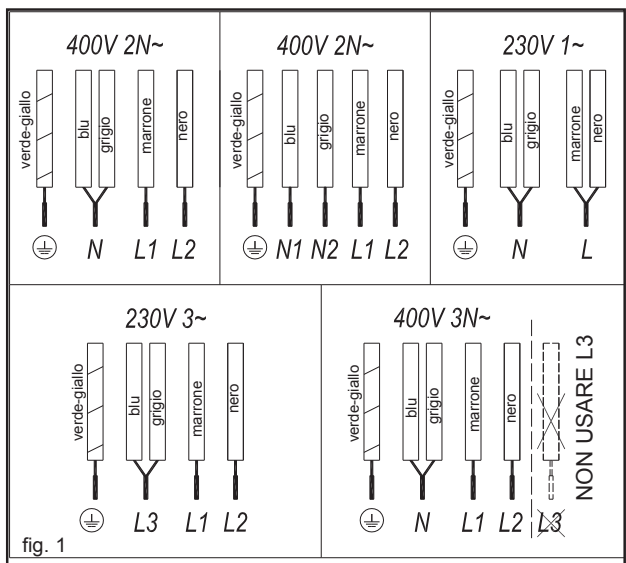
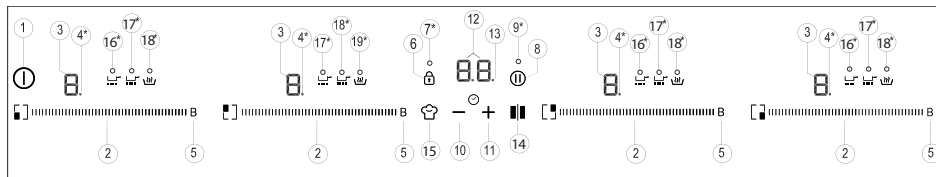


fig. 1



- ⑦ Spia pilota di funzione "Child lock" attivata\*.
- ⑧ Sensore di attivazione per la funzione "Pause".
- ⑨ Spia pilota di funzione "Pause" attivata\*.
- ⑩ Sensore "Meno" per il timer.
- ⑪ Sensore "Più" per il timer.
- ⑫ Indicatore timer.
- ⑬ Punto decimale per il timer.\*
- ⑭ Sensore di attivazione della funzione "Flexi Zone" (a seconda del modello).
- ⑮ Sensore di attivazione delle funzioni "Chef touch" (a seconda del modello).
- ⑯ Spia pilota di funzione "Mantenimento in Caldo" attivata\* (a seconda del modello).
- ⑰ Spia pilota di funzione "Scioglimento" attivata\* (a seconda del modello).
- ⑱ Spia pilota di funzione "Ebollizione" attivata\* (a seconda del modello).

Visibile solo durante il funzionamento.

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)



**Per selezionare una piastra su**

**questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).**

### ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Toccare il tasto touch di On ① (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ① (1), anche se è stato bloccato (funzione Child lock attivata). Il tasto touch ① (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

### ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ① (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

- 1 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
- 2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può

essere modificato.

### SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.


Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "-" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

### SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ① (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

### Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella. In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo  per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare

"mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza. Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

**⚠️ Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!**

**⚠️ Avvertenza - Pericolo di ustione: non mettere o lasciare la pentola / tegame sopra alle zone di cottura e/o sul Pannello di controllo.**

**⚠️ Avvertenza: La superficie inferiore della pentola / tegame deve essere piatta e non deve presentare segni di danneggiamento o usura.**

### Child lock funzione

Con il Child lock funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Per attivare questa funzione, toccare il sensore (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di Child lock, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

### Silenziamento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch (+) (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.

Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch (+) (11) ed il tasto touch di bloccaggio (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On"

### Funzione Pause

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

**Attivazione della funzione Pause.**

Toccare il sensore di arresto (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo **||** per indicare che la cottura è in pausa.

**Disattivazione della funzione Pause.**

Toccare nuovamente il sensore (8) di Pause. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

### Funzione Booster

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

- 1 Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente "B" tenendo il dito per un secondo.
- 2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo **P**, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Booster ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

Attivando la funzione Booster in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Booser prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza, o ripetendo il passaggio 3.

### Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.


Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 90 minuti.


**Impostazione di un timer per una piastra.**

Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.

A quello scopo:

- 1 Toccare il sensore (-) (10) o (+) (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà

"00" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo  lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.

- Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori  $\ominus$  (10) o  $\oplus$  (11). Con il primo il valore inizia a 60, mentre con il secondo inizierà a 01. Mantenendo i sensori  $\ominus$  (10) o  $\oplus$  (11) premuti, il valore verrà ripristinato a 00. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
- Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo .

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e "-".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "t" alternativamente.

### Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori  $\ominus$  (10) e  $\oplus$  (11), è possibile modificare il tempo programmato.



### Scollegare l'orologio

: Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a "--".

- Selezionare la piastra desiderata.
- Regolare il valore dell'orologio a "00" utilizzando il sensore  $\ominus$  (10). L'orologio è cancellato. Questo può anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori  $\ominus$  (10) e  $\oplus$  (11) allo stesso tempo.

## Funzione di Power Management

Tutti i modelli sono dotati di una funzione di limitazione della potenza (Gestione alimentazione). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

- Premere il tasto touch  $\oplus$  (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
- Premere il tasto touch di bloccaggio  (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori  $\oplus$  (11) e  $\ominus$  (10).
- Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio  (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza


selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.


Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

## Funzioni speciali: Chef touch (a seconda del modello)

Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore Chef touch  (15). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

- In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).
- Ora cliccate sul sensore Chef touch  (15). Le successive pressioni

permetteranno di navigare in maniera sequenziale in tutte le funzioni Chef touch disponibili in ciascuna zona una per una. Queste funzioni mostreranno la loro attivazione tramite i LED corrispondenti (16), (17), (18).

Se si desidera in qualsiasi momento annullare una funzione speciale attiva, si deve toccare il sensore cursore "slider" (2) della zona relativa per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accenderà. Toccare quindi di nuovo il cursore "slider" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere una funzione speciale diversa toccando di nuovo il sensore Chef touch ☺ (15).

### FUNZIONE KEEP WARM (a seconda del modello)

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore Chef touch ☺ (15) finché il LED (16) che si trova sull'icona ☺ si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo ☺ apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

### FUNZIONE MELTING (a seconda del modello).

Questa funzione mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura.

Ideale per scongelare il cibo o per fondere lentamente altri tipi di alimenti come il cioccolato, il burro, etc.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore Chef touch ☺ (15) finché il LED (17) che si trova sull'icona ☺ si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo ☺ apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

### FUNZIONE SIMMERING (a seconda del modello).

Questa funzione consente di mantenere una ebollizione a fuoco lento.

Una volta che il cibo ha iniziato a bollire, abilitare la piastra selezionandola, premere sul sensore Chef touch ☺ (15) finché il LED (18) che si trova sull'icona ☺ si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo ☺ apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere il sensore ☺ (14). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" verrà visualizzato sui loro indicatori di potenza (3). L'indicatore del timer (12) dell'orologio mostrerà tre segmenti indicanti le zone attivate. Nel caso in cui il vostro modello abbia diverse zone identificate con "Flexi Zone", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore ☺ (14) prima di assegnare la potenza alla zona prescelta. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente. (vedi Fig. 3).

Dopo aver selezionato la "Flexi Zone" desiderata, è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori "slider" (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le sue variazioni sono visualizzate simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare di nuovo il sensore ☺ (14). Inoltre, quando la funzione è disabilitata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle zone collegate sono cancellati.

## Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

### Funzione Flexi Zone (a seconda del modello)

Con questa funzione è possibile far sì che due zone di cottura identificate dall'etichetta "Flexi Zone" funzionino insieme, sia per selezionare un livello di potenza che per attivare la funzione


Fig. 3




Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
1	0
2	8
3	8
4	5
5	4
6	4
7	3
8	2
9	2
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 * In base al modello

Una volta prodottosi lo "scollamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

 **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**


 **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di.**

### Suggerimenti e raccomandazioni

- \* Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- \* Si sconsiglia l'uso di recipienti dal diametro minore di quello disegnato sulla zona di riscaldamento.
- \* Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- \* Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- \* Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
- \* Diametri consigliati delle basi della


pentola  
Tabella 2


Zona (mm.)	Diametro minimo consigliato (mm.)
Ø145	Ø100
Ø180	Ø120
Ø210	Ø130
Ø260	Ø140
Ø280	Ø150
Ø280DZ	Ø110/200
Ø300DZ	Ø120/210
Flex 235x180	Ø120
Flex 270x180	Ø140

 **Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.**

gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.


La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.

 **Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.**

 **Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.**

### Osservazioni ambientali



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

### Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di

residenza.

**Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:**  
**-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.**

**Le seguenti indicazioni vi aiuteranno a risparmiare energia ogni volta che vi mettete ai fornelli:**

- \* Usare il coperchio corretto per ogni pentola, qualora ciò sia possibile. Cucinare senza coperchio consuma più energia.
- \* Usare pentole con basi piatte e diametri della base adeguati per fare in modo che corrispondano alle dimensioni della zona cottura. I produttori di pentola di norma offrono il diametro superiore della pentola, che è sempre più grande rispetto al diametro di base.
- \* Quando si usa acqua per le operazioni di cottura, usarne poca per mantenere le vitamine e i minerali delle verdure, quindi impostare il livello di potenza minimo che consente di mantenere la cottura. Non serve una potenza elevata, che fra l'altro è uno spreco di energia.
- \* Con piccole quantità di cibo usare pentole di piccole dimensioni.

## Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

### Non funziona la cucina:

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

### Le zone ad induzione non riscaldano:

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

### Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguen-

za della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte. **Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:**

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra.

Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita.

Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

### Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

### Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo :

Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

### Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

### Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:

Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegner la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

### L'apparecchio si spegne e viene visualizzato il messaggio di C90 sugli indicatori (3):

Il controllo touch del sensore ON/ OFF è coperto e non consente di accendere il piano cottura. Rimuovere gli oggetti o liquidi possibili mantenendo la superficie di controllo touch pulita e asciutta fino a quando il messaggio scompare.

### L'apparecchiatura si spegne e viene visualizzato il messaggio di C91 sugli indicatori (3):

I controlli touch rilevano il sensore di arresto (8) è coperto e non consente di gestire il piano cottura. Togliere i possibili oggetti o liquidi che tengono pulita e asciutta la superficie di cottura, quindi premere due volte il sensore di arresto per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

