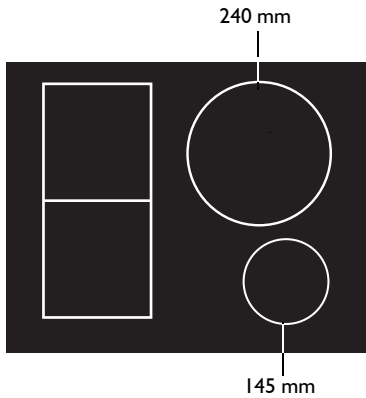
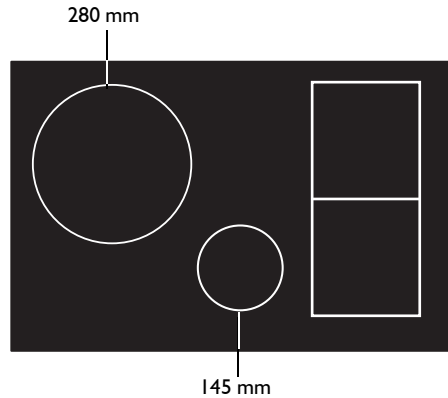


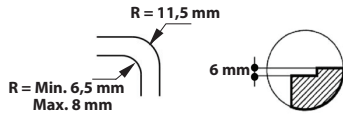
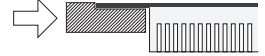
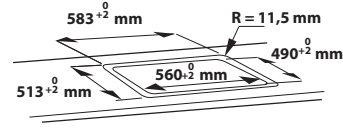
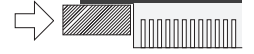
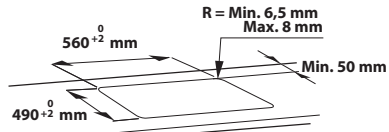
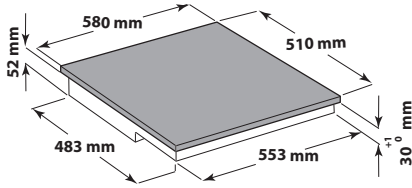
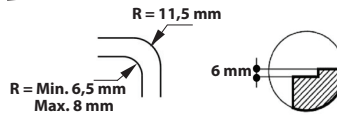
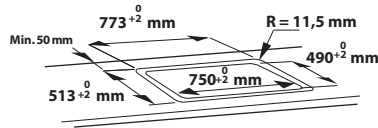
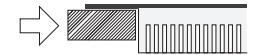
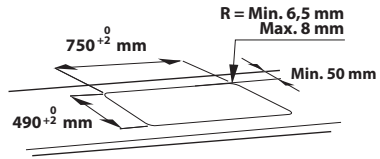
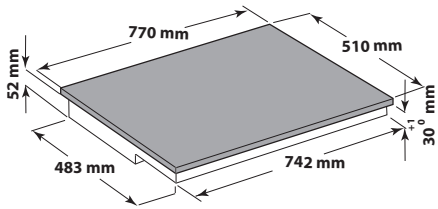
**A**



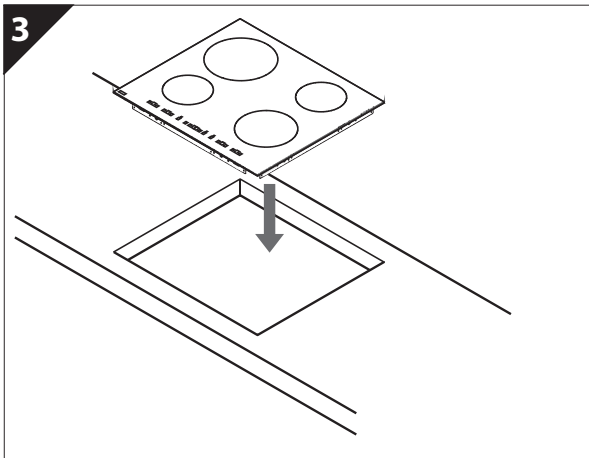
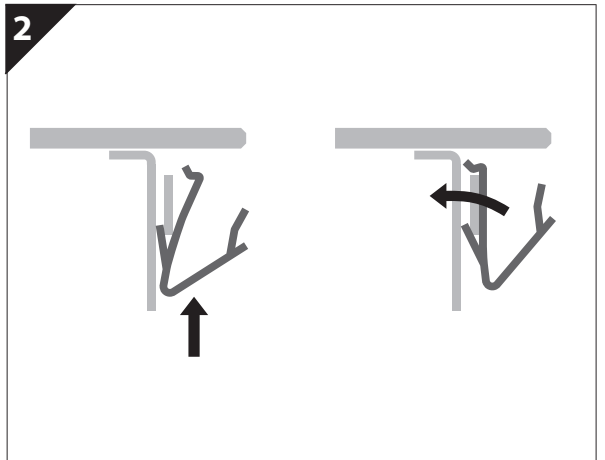
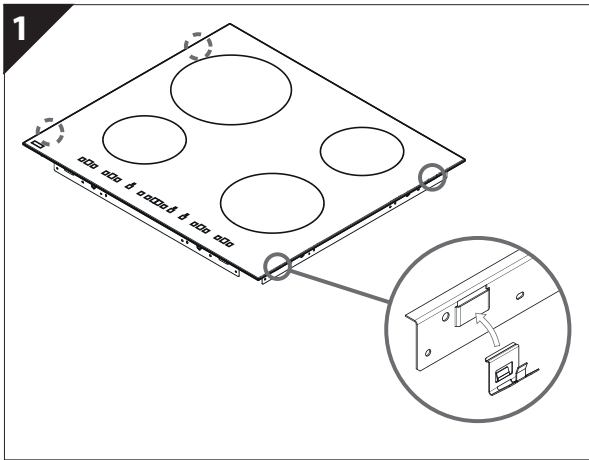
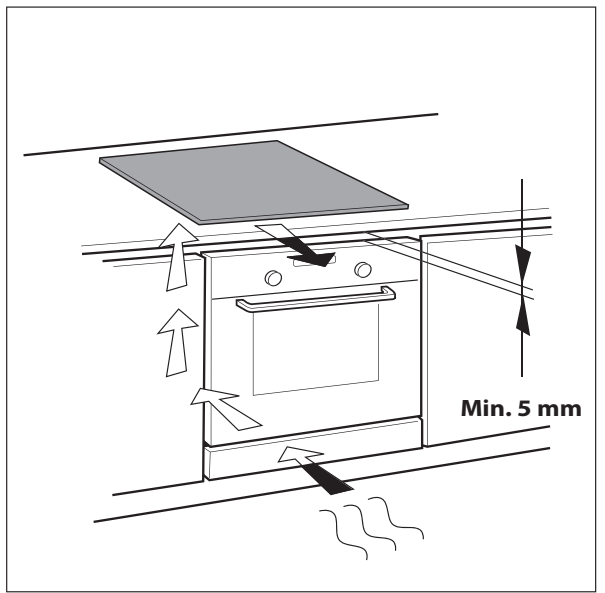
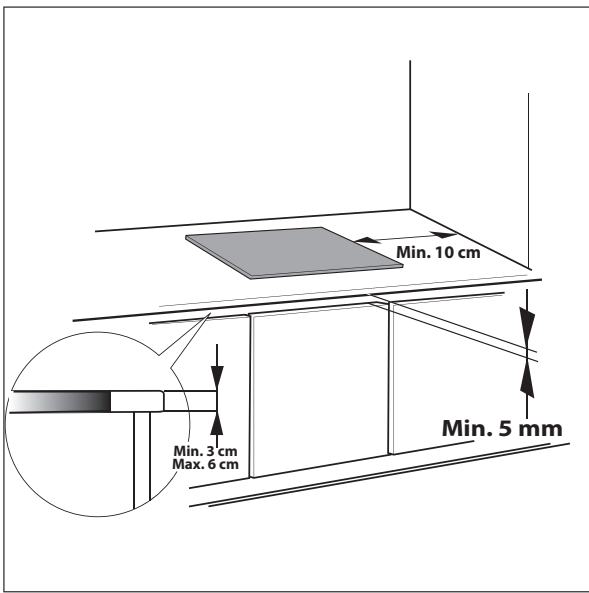
**B**



DEUTSCH	Installation	Seite 2	Bedienungsanleitung	Seite 4
ENGLISH	Installation	Page 2	Instructions for use	Page 14
FRANÇAIS	Installation	Page 2	Mode d'emploi	Page 23
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 2	Gebruiksaanwijzing	Pagina 33
ESPAÑOL	Instalación	Página 2	Instrucciones de uso	Página 43
PORTUGUÊS	Instalação	Página 2	Instruções de utilização	Página 53
ITALIANO	Installazione	Pagina 2	Istruzioni per l'uso	Pagina 63
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα 2	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα 73
SVENSKA	Installation	Sidan 2	Bruksanvisning	Sidan 83
NORSK	Installasjon	Side 2	Bruksanvisning	Side 92
DANSK	Installation	Side 2	Brugervejledning	Side 101
SUOMI	Asennus	Sivu 2	Käyttöohje	Sivu 111
POLSKI	Instalacja	Strona 2	Instrukcja obsługi	Strona 120
ČESKY	Instalace	Strana 2	Návod k použití	Strana 130
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana 2	Návod na používanie	Strana 139
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal 2	Használati útmutató	Oldal 149
РУССКИЙ	Установка	Стр. 2	Инструкции по пользованию прибором	Стр 159
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница 2	Инструкции за употреба	Страница 169
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina 2	Instrucțiuni de utilizare	Pagina 179

**A****B**






# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

 Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

 **GEFAHR**

**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

 **WARNUNG**

**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**


Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Nie am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbar Materialen, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.  
Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger!
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.


# HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

## Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

## Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen (nicht in Betriebsart SENSOR verwenden).
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

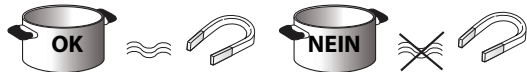
- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

## VOR DEM GEBRAUCH



WICHTIG: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.













## BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR



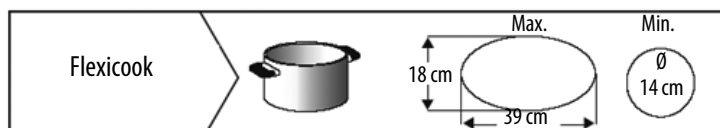
Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist: Das Kochgeschirr ist nicht geeignet, wenn es nicht magnetisch ist.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

## EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS

 XL ∅ 30 cm	 ∅ 14 cm → 30 cm (Dual Zone)	 XL ∅ 28 cm	 18 cm 14 cm → ∅ 28 cm
 L ∅ 24 cm	 ∅ 17 cm → 24 cm	 L ∅ 21 cm	 15 cm → ∅ 21 cm
 M ∅ 18 cm	 ∅ 14 cm → 18 cm	 S ∅ 14,5 cm	 11 cm → ∅ 14,5 cm

WICHTIG: Für den Wert des Topfbodendurchmessers im Verhältnis zu den Zonen, bei denen sich die Funktion „SENSOR“ aktivieren lässt, siehe Abschnitt „Funktion SENSOR“.



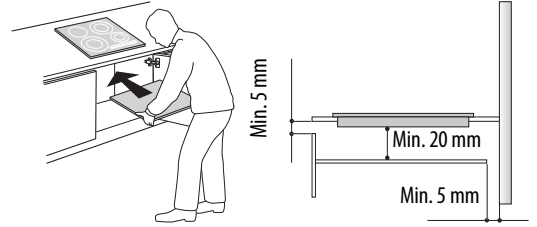
# INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

## VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

### ! WARNUNG

- Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.
- Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Führen Sie vor dem Einsetzen der Kochmulde alle Sägearbeiten am Unterbaumöbel aus und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Rufen Sie bei flächenbündiger Installation den Kundendienst für die Montage des Schraubenbausatzes 4801 211 00112.
- Das Kochfeld von der Arbeitsplatte mit einem Schraubendreher (nicht im Lieferumfang) lösen. Dazu die Federn an der Unterseite des Geräts lösen.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.

## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

### ! WARNUNG

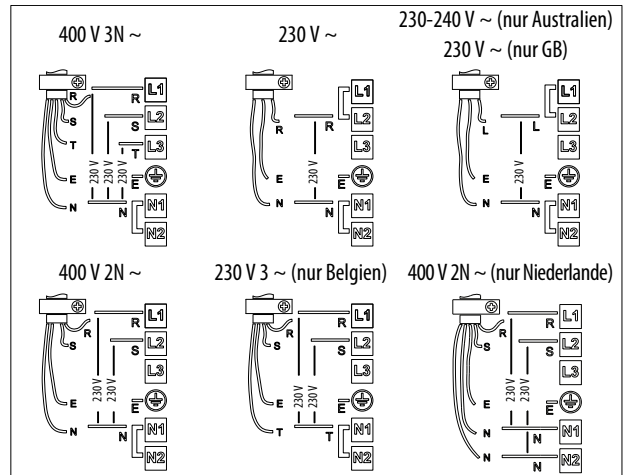
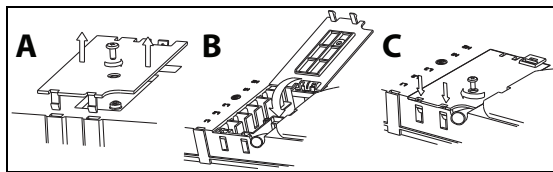
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.

- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

### Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (nur Australien)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol (⊕) verbunden werden.

Es muss länger als die anderen Kabel sein.

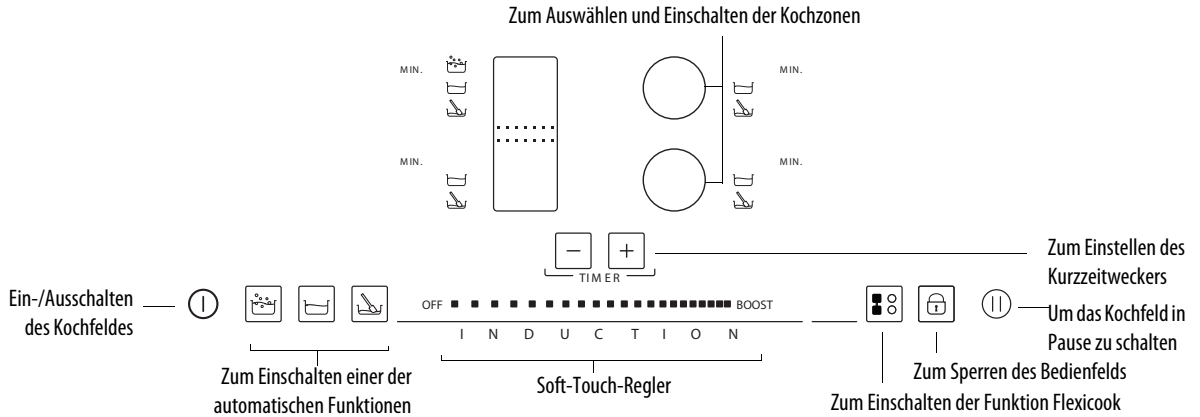
1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
2. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest - Schritt (1).

Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

Falls das Kochfeld schon mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß Anweisungen am Netzkabel vor. Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

## Beschreibung des Bedienfeldes

Das Bedienfeld verfügt über Berührungstasten: Es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichter Druck reicht aus).




## Erste Inbetriebnahme / nach einer Unterbrechung der Stromversorgung


Nach dem Anschluss der Kochmulde an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Leuchtanzeige über der Taste ist an).

Zum Ausschalten der Tastensperre des Bedienfeldes drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang. Die Leuchtanzeige erlischt und die Kochmulde lässt sich normal benutzen.

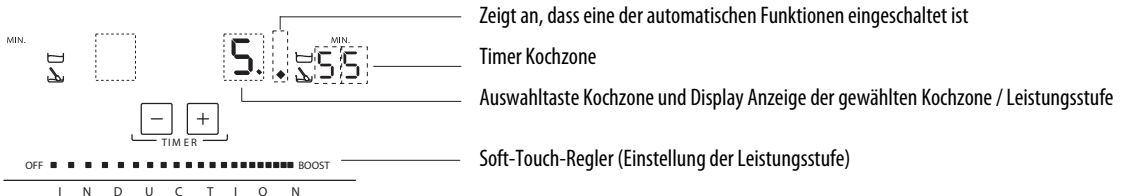
## Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten: Die Leuchtanzeige über der Taste schaltet sich ein und zwei kurze Striche werden in den Kreisen für die jeweilige Kochzone angezeigt.

Zum Ausschalten drücken Sie dieselbe Taste, bis die Kochmulde sich ausschaltet. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

 Wird innerhalb von etwa 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

## Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Schalten Sie die Kochmulde ein und stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie die entsprechende runde Taste drücken: Im Kreis wird die Ziffer **5** angezeigt, was der mittleren Leistungsstufe entspricht.

Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger waagrecht über den Soft-Touch-Regler: Die Ziffer im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von min. 1 bis max. 9. Anhand des Soft-Touch-Reglers lässt sich durch Drücken auf „BOOST“ die Funktion Booster einschalten („P“ auf dem Display). Die Leistungsstufe „BOOST“ lässt sich maximal 10 Minuten lang verwenden, danach schaltet das Gerät automatisch auf Leistungsstufe 9. Bei Modellen mit drei Kochzonen können drei „BOOST“-Stufen gleichzeitig eingeschaltet werden: In diesem Fall regelt das Gerät die Verteilung der Leistung auf die Zonen automatisch.

**5.** Falls mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, lässt sich anhand des Soft-Touch-Reglers die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verändern, die am Leuchten des Leuchtpunkts rechts unterhalb der Leistungsanzeige zu erkennen ist. Um eine Kochzone auszuwählen, drücken Sie einfach auf die entsprechende runde Taste.

**4 4** Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „Topf fehlt“ (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

## Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, durch Drücken der entsprechenden runden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt). Drücken Sie die Taste OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

**H** Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe „H“. „H“ ist die Restwärmeanzeige. Das Kochfeld ist mit Restwärmeanzeigen für jede Kochzone ausgestattet. Diese zeigen an, welche Kochzonen noch heiß sind. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

## Auswahl des Timers

Mit dem Timer kann ein Kochbetrieb von maximal 90 Minuten vorprogrammiert werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige). Stellen Sie dann die gewünschte Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ der Timer-Funktion ein: Die Zeit in Minuten wird neben dem Display der Kochzone angezeigt.


Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Für den Timer in Verbindung mit der Funktion SENSOR siehe Beschreibung der Funktion auf den folgenden Seiten.




## Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds komplett, um ein versehentliches Einschalten (z. B. während des Reinigens) zu verhindern.

Halten Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt: Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Schloss-Symbol zeigen an, dass die Sperre aktiviert ist. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.


WICHTIG: Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre unbeabsichtigt ein- oder ausschalten.


## Pause



Diese Funktion gestattet das zeitweilige Blockieren des Kochfeldbetriebs und die Wiederaufnahme mit den selben Einstellungen (ausgenommen bei Funktion SENSOR und programmiertem Timer). Drücken Sie die Taste : Anstelle der Leistungsstufen blinkt nun die Anzeige . Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste .


## Flexicook


Mit dieser Funktion können Sie den Kochbereich als zwei separate Kochzonen oder als eine extra-große Einzelzone benutzen.

Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 38 x 18 cm großem Boden) oder mehr als einer Standardpfanne. Um die Funktion Flexicook zu aktivieren, schalten Sie die Kochmulde ein und drücken Sie die Taste : die zwei Kochzonendisplays zeigen Leistungsstufe "5" an; beide Punkte neben der Leistungsstufennummer sind erleuchtet und zeigen an, dass die Funktion Flexicook aktiviert ist.

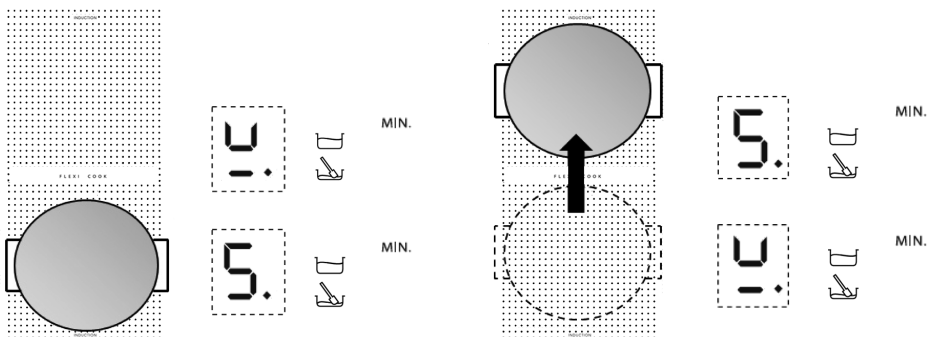
Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, fahren Sie mit dem Finger über den Slide-Touchscreen: die Nummer im Kreis ändert sich, wenn Sie einfach schnell mit dem Finger von der Zahl 0 bis zur maximalen Zahl 9 fahren. Um die Funktion Flexicook auszuschalten, drücken Sie die Taste : die Kochzonen kehren wieder in den Einzelzonenbetrieb zurück. Zum Abschalten der Kochzone drücken Sie OFF

 Die Meldung "kein Topf"  erscheint am Display der Zone, auf der kein Topf erkennbar ist (weil kein Topf aufgestellt wurde, oder weil er nicht richtig auf der Kochzone steht, oder weil der Topf für das Induktionskochfeld nicht geeignet ist). Diese Meldung bleibt 60 Sekunden lang aktiviert; in dieser Zeit können Sie einen Topf aufstellen oder Töpfe innerhalb der Flexicook-Kochzone nach Belieben verschieben.

Wenn nach 60 Sekunden kein Topf auf die Kochzone gestellt wird, hört das System mit der Suche nach Töpfen in dieser Zone auf; das Symbol  bleibt am Display sichtbar, um daran zu erinnern, dass diese Zone deaktiviert ist.

Um die Funktion Flexicook auf beiden Heizbereichen wieder zu aktivieren, drücken Sie die Taste .

Die Funktion Flexicook kann auch erkennen, wenn ein Topf innerhalb des Flexicook-Bereichs von einer Zone auf eine Zone bewegt wird und hält dann die gleiche Leistungsstufe in der Kochzone, die ursprünglich für die erste Kochzone eingestellt war (siehe hierzu das Beispiel in der Abbildung unten; wird der Topf von der vorderen Kochzone auf die hintere Kochzone verschoben, erscheint die gleiche Leistungsstufe am Display wie für die ursprüngliche Kochzone).

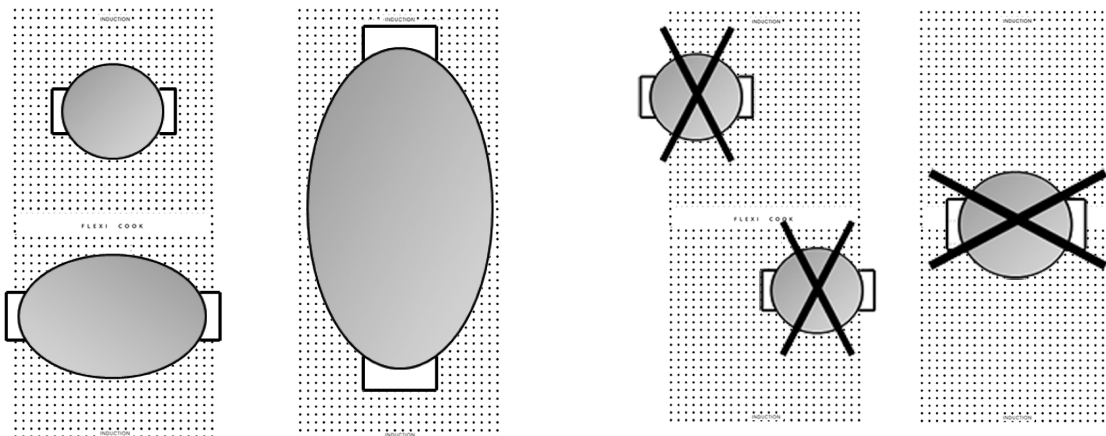


Es ist auch möglich, den Flexicook-Bereich als zwei unabhängige Kochzonen zu benutzen, indem Sie die entsprechende Taste der Einzelzone benutzen. Setzen Sie den Topf in der Mitte der Einzelzone auf und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Slide-Touchscreen ein.

 Wichtig: bitte achten Sie darauf, die Pfannen stets mittig auf die Kochzonen zu setzen.

Im Fall einer sehr großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Pfanne achten Sie bitte darauf, dass diese Pfannen mittig aufgesetzt werden, so dass beide Kochzonen bedeckt sind.

Beispiele für korrekt und nicht korrekt aufgesetzte Töpfe:



**i** Ist die Funktion Flexicook aktiviert, so ist es nicht möglich, die Leistungsstufe Booster oder die Funktion SENSOR zu benutzen. Wird der Timer eingestellt, so wird er neben dem Display der obersten Kochzone angezeigt.


### Beschreibung der automatischen Funktionen



Das Kochfeld ist mit einigen automatischen Kochzonen-Funktionen ausgestattet. Neben der Wahltaaste für jede Kochzone sehen Sie die Symbole für die verfügbaren Funktionen. Wird eine automatische Funktion gewählt, so erscheint eine Leuchtanzeige neben dem Symbol und auf dem Display der gewählten Kochzone wird der Buchstabe „A“ angezeigt.

### Funktion SENSOR

Die Funktion SENSOR wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Sieden zu bringen und meldet das Erreichen des Siedepunktes.

Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint „A“, die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.



Um den korrekten Betrieb der Funktion SENSOR zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen:

- Verwenden Sie ausschließlich Wasser (mit Raumtemperatur).
- Fügen Sie kein Salz, Zutaten oder Saucen hinzu, bis der Siedepunkt erreicht ist.
- Ändern Sie die Leistungsstufe der Kochzone nicht und lassen Sie den Topf stehen.
- Befüllen Sie den Topf mindestens zu einem Drittel (min. 1 Liter) und nie bis zum Rand (siehe nebenstehende Tabelle).
- Verwenden Sie keinen Schnellkochtopf auf der Kochzone mit eingeschalteter Funktion SENSOR.

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

- schalten Sie die Funktion SENSOR nicht ein, wenn die Kochzone noch warm ist (Buchstabe „H“ auf dem Display sichtbar).

Durchmesser Kochzone	Durchmesser Topfboden bei Verwendung der Funktion Sensor	Maximale Wassermenge im Topf
18 cm	17-19 cm	5 Liter
24 cm	23-25 cm	7 Liter
28 cm	24-28 cm	7 Liter

Sobald die Siedetemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal wird in regelmäßigen Abständen drei Mal wiederholt. Nach dem zweiten Signal wird automatisch ein Timer aktiviert, der die Kochzeit aufzeichnet. Nach dem dritten Signal wählt das Gerät automatisch eine niedrigere Leistungsstufe, die geeignet ist, die Siedetemperatur zu halten. Von diesem Moment ab können Sie nach Belieben Zutaten hinzufügen, einen Timer einstellen oder die Leistungsstufe verändern. Die Funktion SENSOR erlischt, wenn Sie die Leistungsstufe ändern oder das Kochfeld in „Pause“ schalten.




Das Kochfeld verwaltet den Gebrauch der Funktion SENSOR und der Booster-Leistungstufen eigenständig. Es kann daher vorkommen, dass sich der Booster nicht einschalten lässt, wenn zuvor die Funktion SENSOR auf anderen Kochzonen aktiviert wurde.

Die Qualität des verwendeten Topfes könnte die Leistung der Funktion SENSOR beeinflussen.

### Köchelfunktion

Nachdem der Topfinhalt zum Kochen gebracht wurde, wird durch Drücken der Taste  automatisch eine geeignete Leistungsstufe eingestellt, die den Siedepunkt hält. Auf dem Display erscheint „A“: Die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

### Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion sorgt für eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint „A“, die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.



## REINIGUNG

### **WARNUNG**

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass auch keine Restwärmeanzeige („H“) mehr leuchtet.**

WICHTIG: Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

## STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Die Kochmulde schaltet ab. Nach 30 Sekunden ertönt alle 10 Sekunden ein Signalton.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld	Trocknen Sie das Bedienfeld ab oder räumen Sie es frei.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

## KUNDENDIENST

### **Bevor Sie den Kundendienst rufen**

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

**Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.**

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild),
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.





**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich **bitte an den Kundendienst eines Vertragshändlers** (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

# TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Höchste Leistungsstufe</b>	<b>Boost</b>	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	<b>8-9</b>	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	<b>7-8</b>	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	<b>6-7</b>	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
<b>Mittlere Leistungsstufe</b>	<b>4-5</b>	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	<b>3-4</b>	Garen - leises Köcheln - Eindicken - ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	<b>2-3</b>		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
<b>Niedrige Leistungsstufe</b>	<b>1-2</b>	Schmelzen - Aftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen und Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Eintöpfen)
	<b>1</b>		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
<b>OFF</b>	<b>Leistungsstufe null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

Betriebsart		Beschreibung der Betriebsart
	Köcheln	Ermittelt automatisch eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Hackfleischsauce, Suppen und Eintöpfen, hält eine Garstufe auf kontrolliertem Niveau (ideal zum Wasserbad-Garen). Verhindert unliebsames Überkochen von Speisen (z. B. Spritzer) oder mögliches Anbrennen am Boden, wie es bei diesen Zubereitungsarten häufig vorkommt. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem der Topfinhalt zum Sieden gebracht wurde.
	Schmelzen	Ermittelt automatisch eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten, das deren typische Geschmackseigenschaften nicht beeinträchtigt (Schokolade, Butter usw.).
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Wasserkochen und reduziert die Leistungsstufe auf einen Wert, der den Siedepunkt hält, bis das Gargut hinzugegeben wird. Sobald das Wasser kocht, ertönt ein akustisches Signal. Nun können Sie nach Belieben Zutaten hinzugeben (z. B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch) aber auch selbstgemachte Konserven oder zu sterilisierende Zubehörteile.
	Flexi cook	Diese Funktion kombiniert die beiden Kochzonen und ermöglicht das Verwenden rechteckiger und ovaler Behälter oder Grillpfannen, so dass Sie den gesamten verfügbaren Bereich nützen können. Zum Grillen großer Stücke oder einer großen Anzahl (Fisch, Spießchen, Gemüse wie Radicchio, Steaks, Würstchen). Zum Garen von Speisen wie Rollbraten oder ganzem Fisch, die gewöhnlich mit Sauce oder Brühe serviert werden, in Schmortopf / Fischtopf / Pfanne.


# GARTABELLE

Lebensmittel kategorien	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungs- stufen	Zweite Phase	Leistungs- stufen
Teigwaren, Reis	Frische Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Getrocknete Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	5-6
	Risotto	Andünsten und Anrösten	7-8	Garen	4-5
Gemüse, Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Booster - 9	In Wasser kochen	6-7
	Frittiert	Öl erhitzen	9	Frittieren	8-9
	Geschwenkt	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen	6-7
	Geschmort	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen	3-4
	Angebraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Anbräunen von Saucengemüse	7-8
Fleisch	Braten	Anbräunen von Fleisch in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Erhitzen der Pfanne	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
Fisch	Gegrillt	Erhitzen der Pfanne	7-8	Garen	7-8
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren	7-8
Eier	Gemüseomelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachsweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Garen	5-6
Saucen	Tomaten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Hackfleischsauce	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter zergehen lassen und Mehl darin auflösen)	5-6	Zum Köcheln bringen	3-4
Süßspeisen, Cremes	Konditorcreme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Am Köcheln halten	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Am Köcheln halten	2-3
	Milchreis	Milch erhitzen	5-6	Garen	2-3

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

 This is the danger symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and others.  
All safety messages will be preceded by the danger symbol and the following words:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.  
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.


# SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

## Disposal of packaging materials

The packaging material is entirely recyclable and marked with the recycling symbol (♻️). Do not dispose of the various packaging materials carelessly, but do so responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## Scrapping

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is scrapped suitably, you can help prevent potentially damaging consequences for the environment and health.

The symbol  on the appliance or accompanying documentation indicates that this product should not be disposed of as unsorted municipal waste but must be taken to a collection point for the treatment of WEEE.

## Energy saving

For optimum results, observe the following advice:

- Use pots and pans whose bottom diameter is equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- If possible, keep pot lids on when cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time (do not use in conjunction with the sensor function).
- Make sure you place the pot or pan in the centre of the cooking zone outlined on the hob.

# DECLARATION OF CONFORMITY

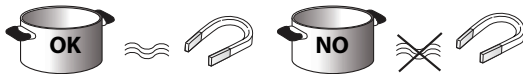
- This appliance is designed to come into contact with food and complies with Regulation (CE) no. 1935/2004, and has been designed, constructed and marketed in compliance with the safety requirements of "Low Voltage" Directive 2006/95/EC (replacing 73/23/EEC as amended) and protection requirements of "EMC" Directive 2004/108/EC.

## BEFORE USE



**IMPORTANT:** the cooking zones will not switch on if pots and pans are not of the correct dimensions. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (See figure opposite). Before switching the hob on, position the pot on the desired cooking zone.













## EXISTING POTS AND PANS



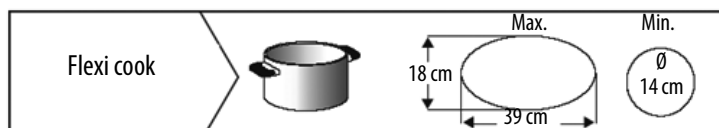
Use a magnet to check whether pots or pans are suitable for use on the induction hob: pots are unsuitable if they cannot be magnetically detected.

- Ensure pots have a smooth bottom, otherwise they may scratch the hob's glass ceramic surface. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the hob's control panel. This could result in damage.

## RECOMMENDED DIAMETERS OF POT BOTTOMS

 ∅ 30 cm	 ∅ 14 cm (Dual Zone) → 30 cm	 ∅ 28 cm	 18 cm ∅ 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 ∅ 24 cm	 ∅ 17 cm → 24 cm	 ∅ 21 cm	 15 cm ∅ → 21 cm
 ∅ 18 cm	 ∅ 14 cm → 18 cm	 ∅ 14.5 cm	 11 cm ∅ → 14.5 cm

**IMPORTANT:** for the diameter of pot bottoms on zones which can be used with the "sensor" function, see paragraph "Sensor Function".



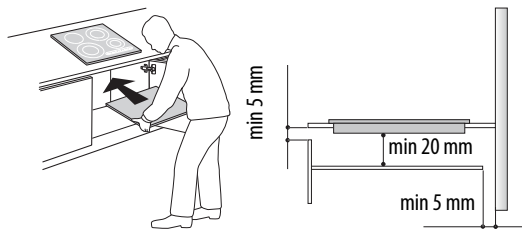
## INSTALLATION

After unpacking the hob, check that there has been no damage during transport. If in doubt, contact the dealer or After-sales Service.

### PREPARING THE HOUSING UNIT

#### WARNING

- Install a separator panel under the hob.
- The lower part of the product must not be accessible after installation.
- If there is an oven beneath the hob, do not install the separator panel.



- For the distance between the underside of the appliance and the separator panel below, observe the dimensions given in the figure.
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit (min. 5 mm).
- Cut the worktop to fit before installing the hob and carefully remove any shavings or sawdust.
- If an oven is installed beneath the hob, make sure that it is equipped with a cooling system.
- In the case of flush-mounted installation, call the After-Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.
- To remove the hob from the worktop use a screw driver (not supplied) unlocking the springs from the bottom side of the appliance.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing machine, to prevent the electronic circuits from coming into contact with steam or moisture and being damaged as a result.

### ELECTRICAL CONNECTION

#### WARNING

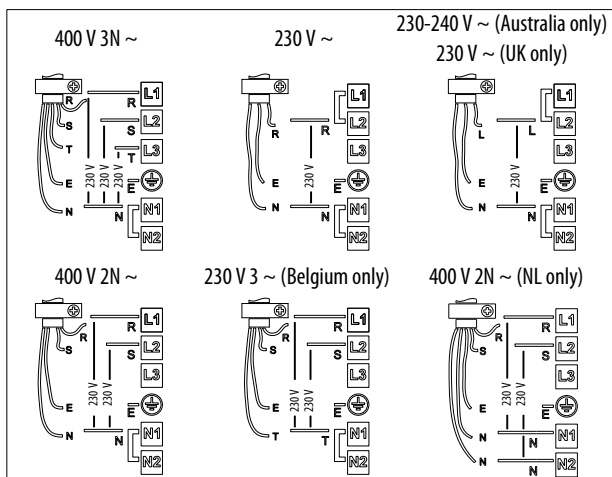
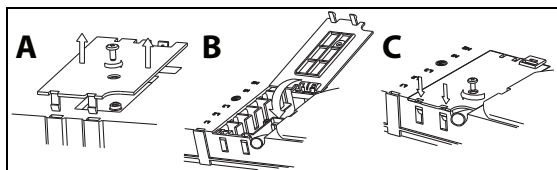
- Disconnect the appliance from the mains power supply.
- The appliance must be installed by a qualified technician who is fully aware of current safety and installation regulations.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power supply cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the appliance rating plate is the same as that of the domestic power supply voltage.
- Do not use extension cables.

#### Connecting to the terminal board

For electrical connection, use an H05RRR-F cable as specified in the table below.

Conductors	Amount x size
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 X 4 mm <sup>2</sup> (Australia only)
230 V 3 ~ + ⊕	4 X 1.5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ ⊕	4 X 1.5 mm <sup>2</sup>



Connect the yellow/green earth wire to the terminal with the symbol ⊕.

This wire must be longer than the other wires.

1. Remove the terminal block cover (A), undoing the screw and inserting the cover in the terminal block hinge (B).
2. Insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal board as indicated in the diagram next to the terminal board itself.
3. Secure the power cable with the cable clamp.
4. Close the cover (C) and screw it on the terminal block with the removed screw - point (1).

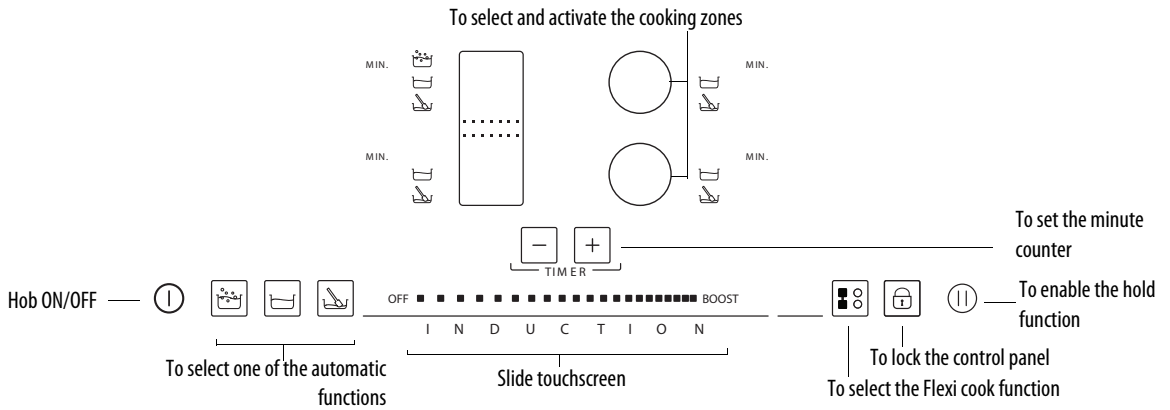
Each time the cooktop is connected to the mains it carries out an automatic check which lasts several seconds.

If the hob already has a power cable, follow the instructions given on the label attached to the cable. Connect the appliance to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.

# INSTRUCTIONS FOR USE


## Control Panel Description

The control panel is equipped with touch controls: to use them, just press the corresponding symbol (a light touch is sufficient).




## First use / after a power failure

After connecting the hob to the electrical power supply, the control panel is locked (the indicator light above the key is ON).

To unlock the control panel, press and hold the  key for 3 seconds. The indicator light switches off and the hob can be used normally.

## Switching the hob ON/OFF

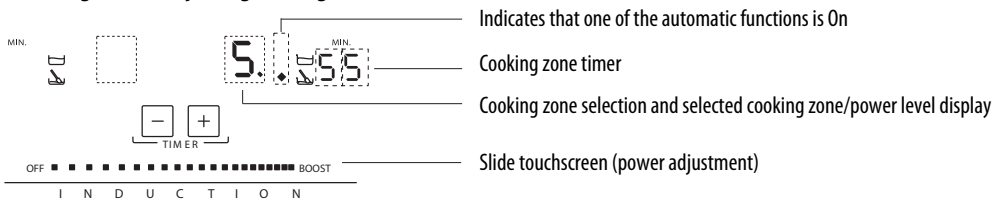
To switch the hob on, press and hold the  key for approx. 2 seconds: the indicator light above the key turns on and hyphens appear inside the circles which represent the cooking zones.

To switch off, press the same key until the hob switches off. All the cooking zones are switched off.



The hob automatically switches off if no function is selected within 10 seconds of switching on.

## Switching on and adjusting cooking zones



After switching on the hob, position the pot on the chosen cooking zone.

Activate the cooking zone by pressing the relative round key: the round key displays number 5 which corresponds to the intermediate power level.

To change the power level, move your finger horizontally on the slide touchscreen: the number inside the circle will change with just a quick slide of the finger from a minimum of 1 to a maximum of 9. You can activate the booster function by pressing "BOOST" on the slide touchscreen ("P" on the display). The "BOOST" power function can be used for a maximum of 10 minutes, after which the appliance automatically sets the power level at level 9. In models with three cooking zones, three "BOOST" levels can be selected at the same time: in this case the appliance automatically adapts the power distribution between the three zones.



If more than one cooking zone is on, the slide touchscreen allows you to change the power level of the selected zone, indicated by the presence of a luminous dot at the bottom right of the power level indicator. To select a zone, simply press the relative round key.



If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message "no pot" will appear in the display (see figure on the left). If no pot is detected within 60 seconds, the hob switches off.

## Switching off cooking zones

Select the cooking zone to be switched off by pressing the relative round key (a dot lights up at the bottom right of the power level indicator). Press OFF on the slide touchscreen.



The cooking zone switches off and, if the zone is still hot, the letter "H" appears in the circle.

"H" is the residual heat indicator. The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone; these indicators alert the user when cooking zones are still hot. When the cooking zone cools down, the display switches off.

## Timer selection

The timer can be used to set a max. cooking time of 90 minutes.

Select the cooking zone to be used with the timer (a dot lights up at the bottom right of the power level indicator), then set the required cooking time using the + and - keys of the timer function: the time in minutes is shown next to the cooking zone display.


A few seconds after the key is pressed, the timer begins the countdown (the luminous dot of the selected cooking zone starts flashing).

Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

For use if the timer in conjunction with the sensor function, see the description of the function in subsequent pages.




## Control panel lock

This function locks the hob controls to prevent accidental switching on (e.g. during cleaning).

Press the  key for three seconds : an acoustic signal sounds and an indicator light turns on above the lock symbol to confirm activation. The control panel is locked with the exception of the OFF function. To unlock the controls, repeat the child safety activation procedure. The illuminated dot switches off and the hob is active again. **IMPORTANT:** The presence of water, liquid spilled from pots or objects of any nature resting on the key below the symbol can accidentally activate or deactivate the Control panel lock function.


## Hold


This function allows you to temporarily hold and then resume cooking processes, maintaining previous settings (except for the sensor function and any set timers).



Press the  key :  blinks on the display in place of the power levels. To resume cooking, press the  key again.


## Flexi cook


This function allows you to use the cooking area as two separate cooking zones or as an extra-large single zone.

It is perfect for oval, rectangular and elongated pans (with maximum base dimensions of 38x18 cm) or more than one standard pan. In order to activate the flexicook function, switch on the hob and press the button  : the two cooking zone displays show level "5"; both dots next to the level number are lit, indicating that the Flexi cook is activated.

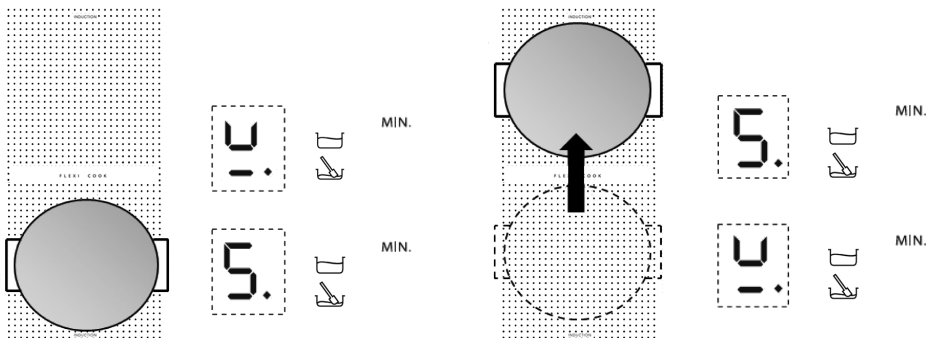
To change the power level, move your finger along the slide touchscreen: the number inside the circle will change with just a quick slide of the finger from a minimum of 1 to a maximum of 9. To deactivate the flexible zone function, press the key  : the cooking zones revert to operating singly again. To switch the cooking zone off, press OFF

 The message "no pot"  will appear on the display of the zone that is not able to detect any pot (because of missing pot, or misplaced or not suitable for induction hob). This message remains active for 60 seconds: in this time you can add or slide pots within the flexicook area as you prefer.


After 60 seconds if no pan is placed on the zone, the system stops "searching" pots on that zone, the symbol  remains visible on the display to remind that the zone is disabled.

To reactivate the Flexicook function on both heaters, press the button .

The Flexi cook function is also able to detect when a pot is moved from one zone to the other one within the flexi cook area keeping the same power level of the zone where the pan originally was placed (see the example in the figure below: if the pot is moved from the front heater to the rear heater, the power level will be shown on the display corresponding to the zone where the pot is placed).



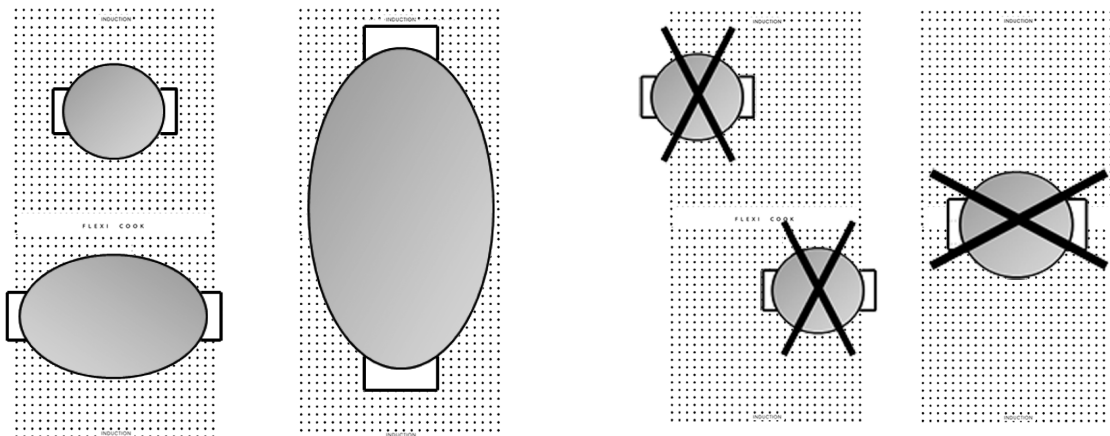
It is also possible to operate the Flexi cook area as two independent cooking zones, using the corresponding button of the single zone. Place the pot in the center of the single zone and adjust the power level with the slide touchscreen.

 Important: make sure to place the pans centered on the cooking zone.

In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered covering both logos on the cooking zones.

Examples of good pot placement and bad pot placement :





**i** When the flexi cook function is selected, the booster and sensor functions cannot be used. If the timer is set, it will be displayed alongside the hotplate display at the top.


### Description of automatic functions



The hob features automatic functions for each cooking zone. The symbols of the available functions are shown next to the selection key of each cooking zone. Every time an automatic function is selected, an indicator light turns on next to the symbol and the letter "A" appears in the cooking zone display.

### Sensor Function

The Sensor function automatically selects the ideal power setting for bringing water to the boil and signals when boiling point is reached.

After positioning the pot of water, switch on the hob and select the desired cooking zone. Press the  key: "A" appears on the display and the indicator light turns on. During heating, an animation is displayed in the space next to the cooking zone.



For correct operation of the sensor function, please observe the following recommendations:

- use water only (at room temperature);
- do not add salt, other ingredients or condiments until the water reaches boiling point;
- do not change the power setting of the cooking zone or remove or move the pot;
- fill the pot to at least 1/3 full (min. 1 litre) and never to the brim (see table on the right).
- Do not use a pressure cooker on the zone with the sensor function selected;

For optimum results, observe the following advice:

- Do not activate the sensor function if the zone is already hot (letter "H" visible on display).

Cooking zone diameter	Pot base diameter for use of Sensor function	Maximum amount of water in the pot
18 cm	17-19 cm	5 litres
24 cm	23-25 cm	7 litres
28 cm	24-28 cm	7 litres


When the water comes to the boil, the hob emits an acoustic signal. This signal is sounded three times at regular intervals. After the second signal, a minute minder is automatically activated to keep track of boiling time. After the third signal, the hob automatically selects a lower power setting to keep the water simmering. From this moment on, you can add any ingredients you like, set the timer and change the power setting. Changing the power setting or selecting the "hold" function overrides the sensor function.




The hob features automatic management of the use of the sensor function and booster settings, therefore in some cases it may not be possible to select the booster when the sensor function is already selected on other cooking zones.

The quality of the pot used may have a bearing on sensor function performance.

### Simmering

After bringing to the boil, press the key  and the hob will automatically set the correct power level to keep the pot simmering. "A" appears on the display: the indicator light lights up. To deactivate the function, simply press OFF on the slide touchscreen.

### Melting

This function maintains a permanently low temperature in the cooking zone. After positioning the pot/accessory on the chosen cooking zone, switch on the hob and select the cooking zone. Press the  key: "A" appears on the display and the indicator light turns on. To deactivate the function, simply press OFF on the slide touchscreen.

## CLEANING

### WARNING

- Never use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or pan scourers. as they could ruin the glass surface.

- Clean the hob, when it is cool, after each use in order to remove any food residues.
- Sugar and foods with a high sugar content damage the glass ceramic surface and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand can scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen wipes or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).

## TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Clean the hob and dry it thoroughly.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If you are unable to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
The hob switches off and after 10 seconds emits an acoustic signal every 30 seconds.	Continuous pressure on control panel area.	Water or utensils on control panel.	Clean the control panel.
C81, C82, C83	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F42 or F43	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Call the After-sales Service and specify the error code.		

## AFTER-SALES SERVICE

### Before contacting After-sales Service

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the “Troubleshooting guide”.
2. Switch the appliance off and then on again to see if the problem has been eliminated.

**If after the above checks the fault persists, contact the nearest After-sales Service.**

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the hob;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate) located under the appliance (on the metal plate);
- your full address;
- your telephone number and area code.





**SERVICE** 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an **authorised After-Sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly). Spare parts are available for 10 years.

## POWER LEVEL TABLE

Power level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max. power	Boost	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids
	8-9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High power	7-8	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes)
	6-7	Browning - cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideal for long-cooking recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	1-2	Melting - defrosting - keeping food warm - creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone)
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory)
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H")

Function		Description of function
	Simmering	Automatically identifies a power level that is suitable for simmering long-cooking recipes. Suitable for cooking tomato sauce, ragu, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for cooking in a bain-marie). Prevents food from boiling over (e.g. spurting) or sticking to the bottom and burning, as often happens with these recipes. Use this function after bringing the pot to the boil.
	Melting	Automatically identifies a power level that is suitable for slowly melting delicate products without compromising their sensorial quality (chocolate, butter, etc.).
	Sensor	Automatically identifies when water reaches boiling point and reduces the power to maintain the boil until the food is added. When the water reaches boiling point an acoustic signal is emitted, and any ingredients can be added (e.g. condiments, pasta, rice, vegetables, meat and fish to be boiled) but also homemade preserves or accessories to be sterilized.
	Flexi cook	This function combines two cooking zones and allows you to exploit the combined surface area for large rectangular or oval shaped cooking receptacles or grilles. For grilling large quantities or pieces of food (fish, kebabs, vegetables like red chicory, steaks, German sausages). For cooking recipes like rolled roast joints or whole fish, generally accompanied with a sauce or stock, using a casserole dish/fish kettle/pan


## COOKING TABLE

Food categories	Dishes or type of cooking	Power level and cooking status			
		First stage	Power	Second stage	Power
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating the water	Booster - 9	Cooking the pasta and maintaining the boil	7-8
	Dry pasta	Heating the water	Booster - 9	Cooking the pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating the water	Booster - 9	Cooking the pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Sautéing and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, pulses	Boiled	Heating the water	Booster - 9	Boiling	6-7
	Fried	Heating the oil	9	Frying	8-9
	Sautéed	Heating the accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating the accessory	7-8	Cooking	3-4
	Light fried	Heating the accessory	7-8	Browning the food	7-8
Meat	Roast	Browning the meat with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Preheating the pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browned	Browning with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stewed	Browning with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Preheating the pan	7-8	Cooking	7-8
	Stewed	Browning with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating the oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Frittata	Heating the pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating the pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft/hard-boiled	Heating the water	Booster - 9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating the pan with butter	6	Cooking	5-6
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter power level 6)	6-7	Cooking	3-4
	Ragu	Browning with oil (if with butter power level 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to a light boil	3-4
Desserts, creams	Pastry cream	Bring the milk to the boil	4-5	Maintain a light boil	4-5
	Puddings	Bring the milk to the boil	4-5	Maintain a light boil	2-3
	Rice in milk	Heat the milk	5-6	Cooking	2-3

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MÉRITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés. Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER** Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

 **AVERTISSEMENT** Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes.

- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces de l'appareil si ces opérations ne figurent pas dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher au secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de mauvais réglage des commandes.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez de toucher les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, etc.) sur les foyers, ils risqueraient de surchauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- En cas de fissuration de la surface, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Une cuisson non surveillée sur la plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereuse et risque de résulter en un incendie. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu).  
Risque d'incendie : ne stockez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, mettez la résistance de la plaque de cuisson hors tension à l'aide de son dispositif de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole.


# CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

## Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

## Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur contribue à la prévention des impacts nocifs sur l'environnement et la santé.

Le symbole  sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

## Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur qui permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps (ne l'utilisez pas en mode SENSOR).
- de placer la casserole au centre du foyer tracé sur la table de cuisson.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

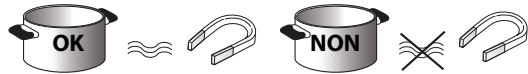
- Cet appareil, destiné à entrer en contact avec des aliments, est conforme au règlement (CE) n. 1935/2004 et a été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux objectifs de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications), ainsi qu'aux objectifs de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



REMARQUE IMPORTANTE : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.













## ANCIENS RÉCIPIENTS



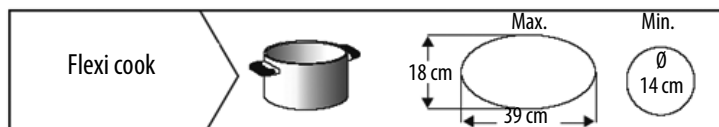
Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utiliser un aimant : si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

- N'utilisez pas de casseroles avec un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson, sous peine de l'endommager.

## DIAMÈTRES FOND DE CASSEROLE CONSEILLÉS

 XL ∅ 30 cm		∅ 14 cm (Double zone) → 30 cm	 XL ∅ 28 cm		18 cm ∅ 14 cm (foyer double) → 28 cm
 L ∅ 24 cm		∅ 17 cm → 24 cm	 L ∅ 21 cm		15 cm ∅ → 21 cm
 M ∅ 18 cm		∅ 14 cm → 18 cm	 S ∅ 14,5 cm		11 cm ∅ → 14,5 cm

REMARQUE IMPORTANTE : pour connaître le diamètre du fond de la casserole relatif aux foyers disposant de la fonction « SENSOR », consultez le paragraphe « Fonction SENSOR ».



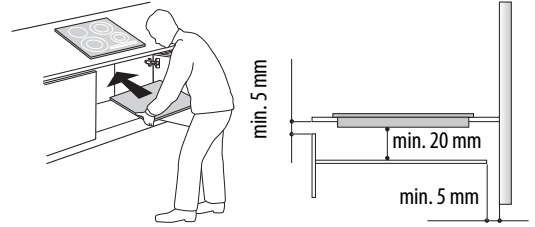
# INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé durant le transport et en cas de problèmes, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

## PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

### AVERTISSEMENT

- Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.



- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Découpez le meuble avant d'installer la table de cuisson et éliminez tous les copeaux et les résidus.
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le service après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
- Pour retirer la table de cuisson du plan de travail, utilisez un tournevis (non fourni) pour débloquer les ressorts situés sur la partie inférieure de l'appareil.
- Évitez d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour que les circuits électriques ne risquent pas d'être endommagés par la vapeur ou la moisissure.

## BRANCHEMENT AU SECTEUR

### AVERTISSEMENT

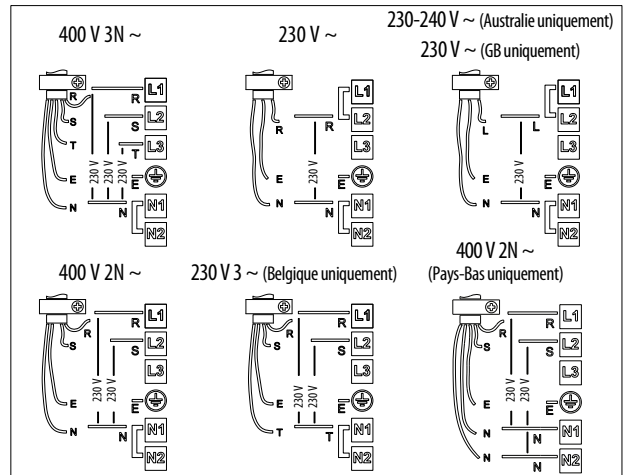
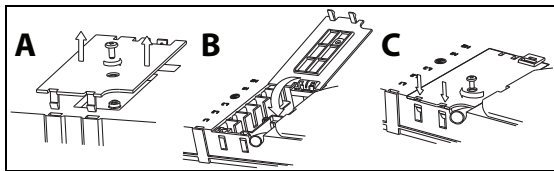
- Débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- N'utilisez pas de rallonge.

### Connexions au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australie uniquement)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole (⊕).

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur le bornier en suivant les indications données sur le schéma à côté du bornier.
3. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).

La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

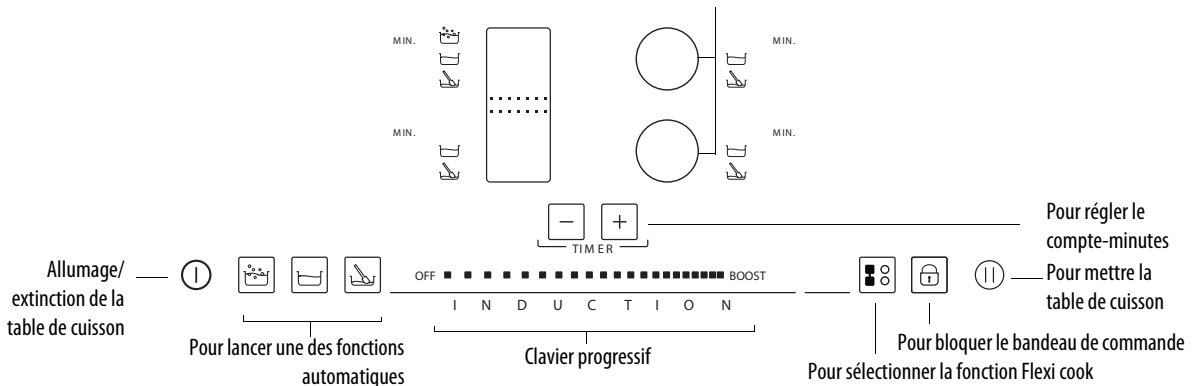
Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions de l'étiquette fixée au cordon. Effectuez le branchement au secteur par l'intermédiaire d'un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts ouverts d'au moins 3 mm.



## Description du bandeau de commande

Le bandeau présente des touches à effleurement : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (n'appuyez pas trop fort).

Pour sélectionner et allumer un foyer



## Première utilisation / après une coupure de courant


Après avoir branché la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).

Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez  pendant 3 secondes sur la touche. Le témoin lumineux s'éteint et il est possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

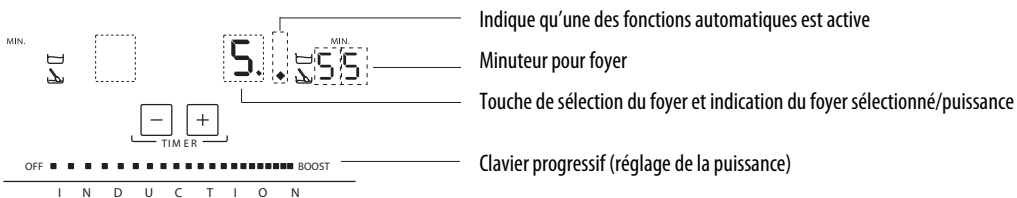
## Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez sur la touche ⓘ pendant environ 2 secondes : le témoin lumineux de la touche s'allume et des tirets apparaissent à l'intérieur des ronds qui identifient les foyers.

Pour éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table s'éteigne. Tous les foyers sont désactivés.

 Si dans les 10 secondes qui suivent, aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.


## Activation et réglage des foyers




Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.

Activez le foyer en appuyant sur la touche ronde correspondante : le chiffre 5 s'affiche dans le cercle, indiquant le niveau de puissance intermédiaire.


Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro dans le cercle varie de 1 (minimum) à 9 (maximum) en fonction de la position du doigt sur le clavier. Le clavier progressif permet d'activer la fonction booster en appuyant sur « BOOST » (« P » sur l'afficheur). Le niveau de puissance « BOOST » peut être utilisé pendant un temps maximum de 10 minutes, après quoi l'appareil règle automatiquement le niveau de puissance 9. Sur les modèles à trois foyers, il est possible de régler simultanément trois niveaux « BOOST » : l'appareil répartit automatiquement la puissance entre les foyers de façon homogène.

 Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de modifier la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par le point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.

 Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille est inappropriée, le message « casserole absente » s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée dans les 60 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

## Désactivation des foyers

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur la commande OFF du clavier progressif.

 Le foyer s'éteint et, s'il est chaud, l'indicateur « H » de chaleur résiduelle apparaît. « H » est l'indicateur de chaleur résiduelle. La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer ; cet indicateur signale les foyers encore à température élevée. Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.

## Sélection du minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée de cuisson jusqu'à un temps maximum de 90 minutes.

Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches « + » et « - » du minuteur. Le temps est visualisé en minutes à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.


Après quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter).

À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.

Pour le minuteur associé à la fonction SENSOR, référez-vous à la description de la fonction aux pages suivantes.




## Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter son activation accidentelle (par ex. pendant son nettoyage).

Appuyez pendant trois secondes sur la touche  : un signal sonore et un indicateur lumineux au-dessus du symbole du cadenas signalent l'activation. Le bandeau de commande est verrouillé, exception faite de la fonction d'arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

REMARQUE IMPORTANTE : La présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets en général posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction de verrouillage du bandeau de commande.


## Pause


La fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson pour le retrouver par la suite avec les mêmes configurations (à l'exception de la fonction SENSOR et minuteur programmés). Appuyez sur la touche  : l'indication  clignote à la place des niveaux de puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .



## Flexi cook


Cette fonction vous permet d'utiliser la zone de cuisson comme deux foyers distincts ou comme foyer unique extra large.


Elle est idéale en cas d'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée (avec un fond de 38x18 cm maximum) ou de plusieurs casseroles standard.

Pour activer la fonction Flexi cook, mettez la plaque de cuisson sous tension puis appuyez sur la touche  : les deux foyers affichent le niveau « 5 » ; les deux points afférents au numéro de niveau sont allumés, ce qui indique l'activation de la fonction Flexi cook.

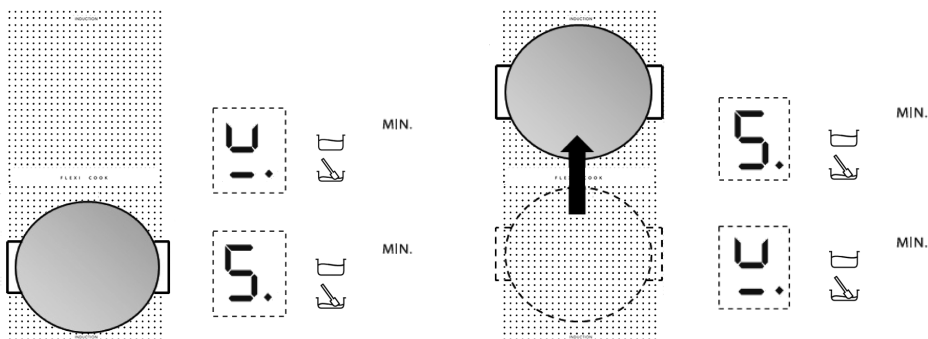
Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt sur le clavier progressif : le numéro affiché à l'intérieur du cercle est modifié de la valeur minimale 1 à la valeur maximale 9 via un simple glissement de doigt. Pour désactiver la fonction de zone flexible, appuyez sur la touche  : le fonctionnement indépendant des foyers est rétabli. Appuyez sur OFF pour éteindre le foyer.

 Le message "casserole absente"  apparaît dans la zone d'affichage du foyer pour lequel aucune casserole n'est détectée (casserole manquante, incorrectement positionnée, non adaptée aux tables à induction). Ce message reste actif pendant 60 secondes : pendant ce délai, vous pouvez ajouter ou déplacer des casseroles dans la zone Flexi cook, selon vos préférences.

Au bout de 60 secondes, si aucune casserole n'est placée dans la zone, le système arrête de "chercher" des casseroles dans cette zone ; le symbole  reste affiché pour rappeler que la zone a été désactivée.

Pour réactiver la fonction Flexi cook sur les deux foyers, appuyez sur la touche .

La fonction Flexi cook est également en mesure de détecter le déplacement d'une casserole d'un foyer à l'autre au sein de la zone Flexi cook et de régler le même niveau de puissance que sur le foyer sur lequel la casserole se trouvait au préalable (voir l'exemple sur la figure ci-après : si la casserole est déplacée du foyer avant vers le foyer arrière, le niveau de puissance apparaît dans la zone d'affichage correspondant à la zone où la casserole est placée).

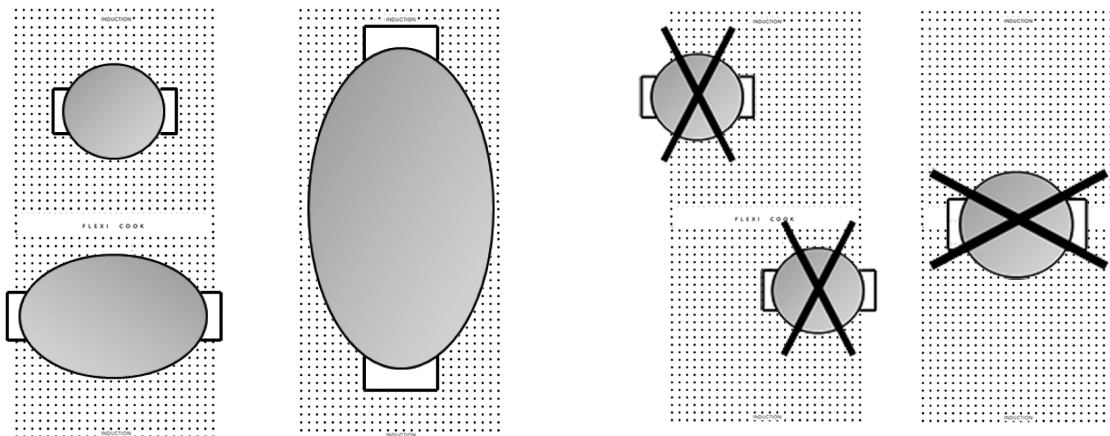


Il est également possible d'utiliser la zone Flexi cook comme deux zones de cuisson indépendantes, en utilisant la touche correspondante de la zone unique. Placez la casserole au centre de la zone unique et réglez le niveau de puissance à l'aide du clavier progressif.

 Remarque importante : vérifiez que vous avez bien centré l'ustensile de cuisson sur le foyer.

En cas d'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée, veillez à centrer ces dernières tout en recouvrant les deux foyers.

Exemples de placement correct et de placement incorrect de casseroles :



La fonction Flexi cook ne permet pas d'utiliser le niveau de puissance booster ou la fonction SENSOR. Si vous programmez le minuteur, la durée sera visualisée sur l'afficheur du foyer le plus haut.


### Description des fonctions automatiques



La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre « A » apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

### Fonction SENSOR

La fonction SENSOR sélectionne automatiquement le niveau de puissance idéal pour amener l'eau à la phase d'ébullition et signale quand elle y arrive.

Après avoir posé une casserole contenant de l'eau, allumez la table de cuisson et sélectionnez un foyer. Appuyez sur la touche  : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Durant la phase de réchauffement, une animation s'affiche à côté du foyer.



Pour assurer le fonctionnement correct de la fonction SENSOR, suivez ces conseils :

- utilisez exclusivement de l'eau (à température ambiante) ;
- n'ajoutez pas de sel, d'ingrédients ou de condiments jusqu'à l'ébullition ;
- ne modifiez pas le niveau de puissance du foyer, n'ôtez pas et ne déplacez pas la casserole ;
- ne remplissez la marmite qu'au 1/3 de sa capacité (min. 1 litre), jamais jusqu'au bord (voir le tableau ci-contre).
- n'utilisez pas d'autocuiseur sur le foyer où la fonction SENSOR est active.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons en outre :

- ne de pas activer la fonction SENSOR si le foyer est déjà chaud (lettre « H » visible sur l'afficheur).

Diamètre du foyer	Diamètre du fond de la casserole pouvant être utilisée avec la fonction Sensor	Quantité d'eau maximale dans la casserole
18 cm	17-19 cm	5 litres
24 cm	23-25 cm	7 litres
28 cm	24-28 cm	7 litres


Une fois la phase d'ébullition atteinte, la table de cuisson émet un signal sonore. Ce signal se répète trois fois à des intervalles réguliers. Après le deuxième signal, un minuteur démarre automatiquement pour compter le temps d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un niveau de puissance inférieur qui servira à maintenir l'état d'ébullition. Vous pouvez désormais verser les ingrédients, programmer le minuteur ou modifier le niveau de puissance. Si vous changez le niveau de puissance ou mettez la table en mode « pause », vous quittez la fonction SENSOR.




La table de cuisson commande la fonction SENSOR et les niveaux booster de manière autonome ; par conséquent, dans certains cas, il pourrait s'avérer impossible d'activer le booster si la fonction SENSOR est activée sur d'autres foyers.

La qualité des casseroles utilisées pourrait influencer les prestations de la fonction SENSOR.

### Fonction Simmering

Dès que l'ébullition est atteinte, en appuyant sur la touche , la table règle automatiquement un niveau de puissance apte à maintenir un niveau d'ébullition minimale. L'afficheur visualise « A » : le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

### Fonction Melting

La fonction melting maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche  : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

## NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.**

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la en veillant à éliminer les résidus d'aliments qui s'incrustent et tachent.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

## DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Instructions pour l'utilisation ».
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupures de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après son utilisation, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES PROBABLES	ÉLIMINATION ERREUR
La table de cuisson s'éteint et, après 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui communiquant le code d'erreur.		

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre « Diagnostic des pannes » et vérifiez qu'il n'est pas possible de remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

**Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.**

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) indiqué sous l'appareil (sur la plaque métallique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.





**SERVICE** 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un **Service Après-vente agréé** (afin de garantir l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation réalisée correctement). Les pièces détachées sont disponibles pendant une période de 10 ans.

## TABLEAU DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	Boost	Chauffer rapidement	Idéale pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à l'ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides
	8-9	Frire - bouillir	Idéale pour rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Haute puissance	7-8	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire (cuisson de longue durée). Mélanger les pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Idéale pour les cuissons prolongées (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes
	2-3		Idéale pour les cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, viandes, poissons) dans du liquide (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible puissance	1-2	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille et maintenir à température des aliments à peine cuits (par ex. sauces, potages, minestrone)
	1		Idéale pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et pour mélanger des risottos (avec l'accessoire approprié pour la plaque à induction).
OFF	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (présence de chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

Fonction		Description de la fonction
	Fonction Simmering	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire revenir un plat pour une durée prolongée. Parfaite pour la cuisson de sauces tomate, sauces Bolognaise, soupes, etc., parce que le niveau de cuisson est toujours contrôlé (idéale pour la cuisson au bain-marie). Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de préparations. Activez cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.
	Fonction Melting	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, beurre etc.).
	Sensor	Identifie automatiquement le moment où l'eau arrive à ébullition et réduit la puissance à une valeur qui la maintient à ce niveau jusqu'à ce que l'on y verse les ingrédients. Lorsque l'eau arrive à ébullition, un signal sonore retentit et indique qu'il est possible d'ajouter les ingrédients (ex. condiments, pâtes, riz, légumes, viande et poisson) mais aussi conserves fait maison ou accessoires à stériliser.
	Flexi cook	Fonction qui associe deux foyers et permet d'utiliser des casseroles ou des grilles rectangulaires et ovales en exploitant toute la surface disponible. Pour griller des aliments de grandes dimensions ou en grande quantité (poissons, brochettes, légumes tels que « radicchio » de Trévis, bifteck, saucisses). Idéale pour la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers généralement accompagnés de jus ou de fumets

## TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	Puissances	Seconde phase	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	5-6
	Risotto	Faire revenir et brunir	7-8	Cuire	4-5
Légumes verts et légumes secs	À l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire à l'eau	6-7
	Frits	Faire chauffer l'huile	9	Frire	8-9
	Sautés	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	6-7
	À l'étouffée	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	3-4
	Revenus	Faire chauffer la poêle	7-8	Faire revenir	7-8
Viande	Rôtie	Faire revenir la viande dans de l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Grillé	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller des deux côtés	7-8
	Rissolée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	4-5
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
Poisson	Grillé	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuire	7-8
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Frit	Faire chauffer l'huile ou la matière grasse	8-9	Frire	7-8
Oeufs	Frits	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	6-7
	Omelette	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	5-6
	À la coque/durs	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	5-6
	Pancake	Faire chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire	5-6
Sauces	Tomate	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Sauce bolonaise	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Béchamel	Préparer la base (faire fondre le beurre avec la farine)	5-6	Porter à légère ébullition	3-4
Desserts	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir à légère ébullition	4-5
	Flans	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir à légère ébullition	2-3
	Riz au lait	Faire chauffer le lait	5-6	Cuire	2-3

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.



Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.

Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:



### **GEVAAR**

**Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.**



### **WAARSCHUWING**

**Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, na inbouw in het meubel, aan te sluiten op de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warmte-elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Leg geen brandbaar materiaal op het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Leg geen metalen voorwerpen zoals keukengerei (messen, vorken, lepels, deksels, enz.) op de kookzone, deze zouden hierdoor heet kunnen worden.
- Er moet in de ruimte onder het apparaat een scheidingspaneel, niet bijgeleverd, gemonteerd worden.
- Als het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of met een afzonderlijke afstandsbediening.
- Op de kookplaat koken met vet of olie zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of brandblusdeken.  
Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookplaatelment na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.




## MILIEUTIPS

### Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool . De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

### Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

### Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen (behalve bij het gebruik van de functie "SENSOR").
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

## VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

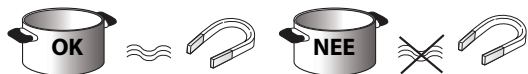
- Dit apparaat, bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan het reglement (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EG en latere amendementen vervangt), beveiligingsvereisten van de Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG.

## VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



**BELANGRIJK:** als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.













## REEDS AANWEZIGE PANNEN



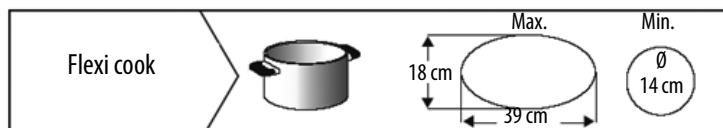
Gebruik een magneet om te controleren of de pan geschikt is om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: als de pannen de magneet niet aantrekken, zijn ze niet geschikt.

- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

## AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

 Ø 30 cm	 14 cm (Dual Zone) → Ø 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm → Ø 28 cm 14 cm (Dual zone)
 Ø 24 cm	 17 cm → Ø 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm → Ø 21 cm
 Ø 18 cm	 14 cm → Ø 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm → Ø 14,5 cm

**BELANGRIJK:** voor de diameter van de pan voor de kookzone waarbij de "SENSOR"-functie ingeschakeld kan worden, zie de paragraaf "SENSOR-functie".



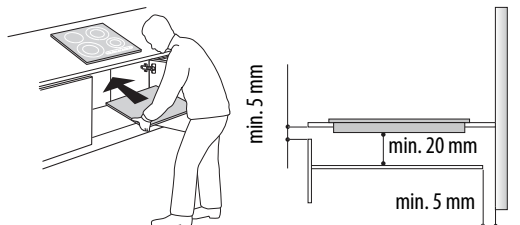
## INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.

### VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

#### ⚠ WAARSCHUWING

- Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.
- Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.
- Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.



- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit voordat u de kookplaat op zijn plaats zet en verwijder alle houtkrullen en zaagsel.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Bij verzonken installatie dient u contact op te nemen met de klantenservice om te verzoeken om de montage van de schroefset 4801 211 00112.
- Gebruik, om de kookplaat uit het werkblad te verwijderen, een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren aan de onderkant van het apparaat te ontgrendelen.
- Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of een wasmachine, zodat de elektronische circuits niet in aanraking komen met damp en vocht, want hierdoor kunnen ze beschadigd raken.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

#### ⚠ WAARSCHUWING

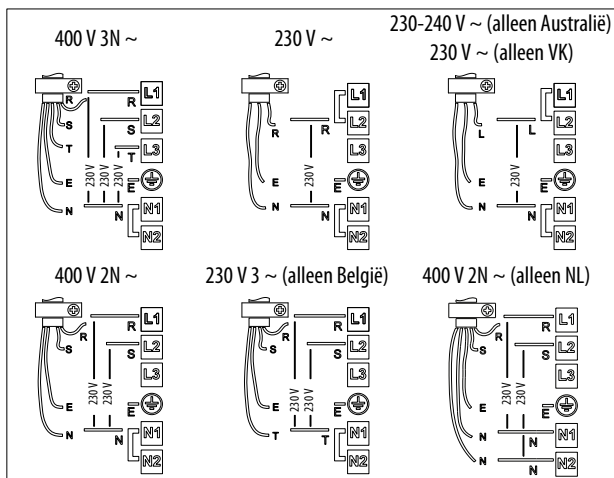
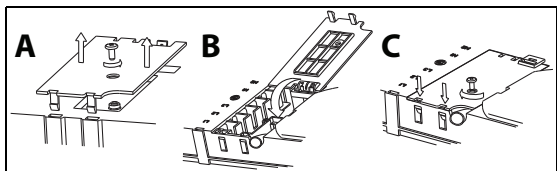
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.

- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad.
- Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Gebruik geen verlengsnoeren.

### Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel.

Geleiders	Aantal x afmeting
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (alleen Australië)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Sluit de geel/groene aardleiding aan op de klem met het symbool (⊕).

Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema naast het klemmenblok.
3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef - punt (1).

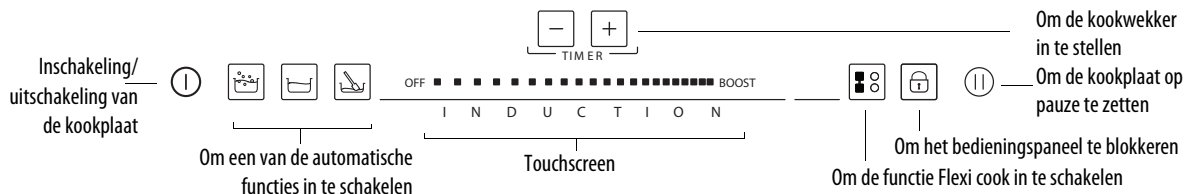
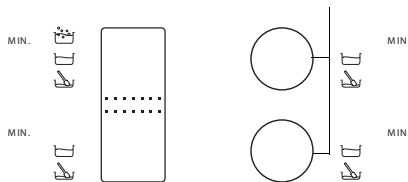
Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

Zie de instructies op het netsnoer als de kookplaat al van een netsnoer voorzien is. Breng de aansluiting op het net tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.

## Beschrijving van het bedieningspaneel

Het bedieningspaneel is voorzien van tiptoetsen: voor het gebruik is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (u hoeft niet krachtig te drukken).

Om de kookzones te kiezen en in te schakelen




## Erste gebruik / na uitval van de elektrische stroom

Nadat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, is het bedieningspaneel geblokkeerd (het lampje boven de toets brandt).

Om het paneel te deblokken de toets  gedurende 3 seconden indrukken. Het lampje gaat uit en de kookplaat kan nu normaal werken.

## Inschakeling / uitschakeling kookplaat

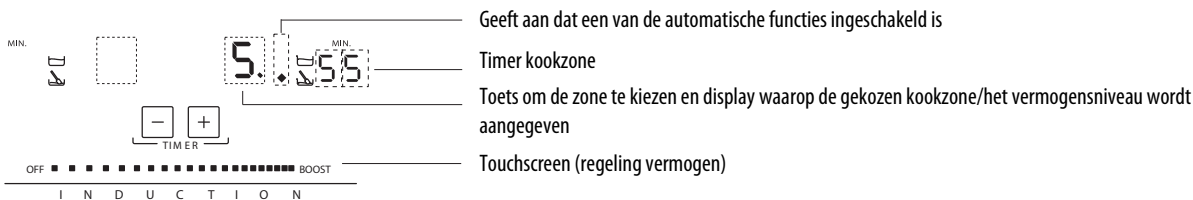
Om de kookplaat in te schakelen, de toets  gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt houden: Het lampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes in de cirkels die de kookzones aangeven.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones worden uitgeschakeld.



Als binnen 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

## Inschakeling en instelling kookzones



Nadat de kookplaat is ingeschakeld een pan op de gekozen zone zetten.

De zone inschakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken: binnen de cirkel wordt het getal 5 weergegeven, dat overeenkomt met het gemiddelde vermogensniveau.

Om het vermogensniveau te wijzigen met een vinger een horizontale beweging maken over het touchscreen: het getal in de cirkel verandert afhankelijk van de plaats van de vinger op het touchscreen van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Met behulp van het touchscreen kunt u de boosterfunctie activeren door op "BOOST" ("P" op het display te drukken). U kunt het vermogensniveau "BOOST" gedurende maximaal 10 minuten gebruiken, waarna het apparaat automatisch op niveau 9 wordt ingesteld. Bij de modellen met drie kookzones kunt u tegelijkertijd drie "BOOST"-niveaus instellen: in dat geval verdeelt het apparaat het vermogen automatisch over de drie zones.

5.

Als er meer kookzones zijn ingeschakeld kunt u met het touchscreen het vermogen van de gekozen zone wijzigen, deze is herkenbaar aan een lichtpuntje rechtsonder de vermogensindicatie. Om een zone te selecteren hoeft u alleen maar de bijbehorende ronde toets in te drukken.

4 4

Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmeting heeft, verschijnt de indicatie "geen pan" op het display (afbeelding hiernaast). Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

## Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven). Druk op de toets OFF die op het touchscreen zit.

H

De kookzone wordt uitgeschakeld en, als het gebied warm is, verschijnt de letter "H" in de cirkel.

"H" is de restwarmte-indicatie. De kookplaat is voor elke kookzone voorzien van deze indicatie; zo kunt u zien welke zones nog erg warm zijn. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

## Keuze van de timer

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 90 minuten.


Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display verschijnt een lichtpuntje), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen + en - van de timerfunctie: de tijd in minuten wordt weergegeven naast het display van de kookzone.

Enkele seconden nadat u de toets voor het laatst heeft aangeraakt, begint de timer met aftellen (het lichtpuntje voor selectie van de kookzone begint te knipperen). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Voor de timer bij de SENSOR-functie, zie de beschrijving van de functie op de volgende pagina's.




## Blokkeren van het bedieningspaneel

Met deze functie kunt u de bedieningen van de kookplaat blokkeren om te voorkomen dat de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld (bijv. tijdens reinigingswerkzaamheden).

Druk gedurende drie seconden op de toets : een geluidssignaal en een indicatielampje onder het symbool met het slotje geven aan dat de functie geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.

**BELANGRIJK:** de aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de blokkering van het bedieningspaneel onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.


## Pauze

Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren en deze later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve bij de SENSOR-functie en de ingestelde timers). Druk op de knop : op de plaats van de vermogensniveaus verschijnt de indicatie  die knippert. Om de bereiding te hervatten, nogmaals op de knop  drukken.


## Flexi cook

Met deze functie kunt u de kookzone gebruiken als twee gescheiden kookzones of een extra grote enkele zone.

Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 38x18 cm) of meer dan een standaardpan. Om de functie flexi cook in te schakelen, de kookplaat aanzetten en op de knop  drukken: op de displays van de twee kookzones wordt niveau "5" weergegeven; beide puntjes naast het niveau nummer branden, om aan te geven dat de functie Flexi cook geactiveerd is.

Om het vermogensniveau te wijzigen, met uw vinger over het touchscreen wrijven: het getal binnenin de cirkel zal veranderen met een lichte aanraking van uw vinger van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Om de functie flexibele zone uit te schakelen, op de toets  drukken: de kookzones werken nu weer afzonderlijk. Druk op OFF om de kookzone uit te schakelen

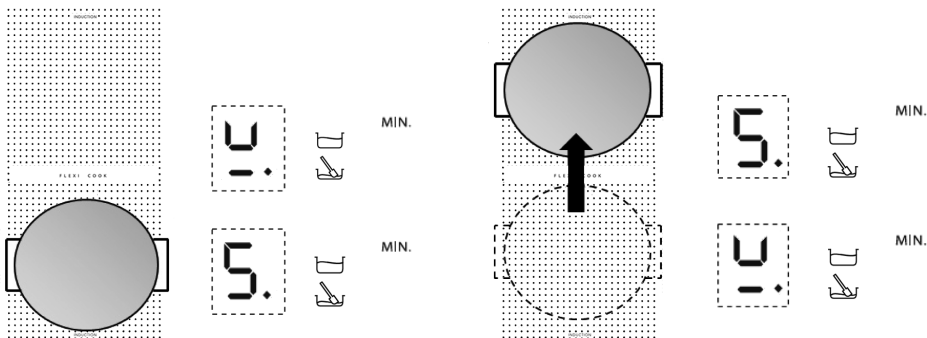


Het bericht "geen pan"  verschijnt op het display van de zone die niet in staat is een pan te detecteren (omdat er geen pan is, of een pan die verkeerd geplaatst is of een pan die ongeschikt is voor een inductiekookplaat). Dit bericht blijft gedurende 60 seconden actief: in die tijd kunt u, naar wens, pannen toevoegen of verplaatsen binnen de flexi cookzone.

Als er na 60 seconden geen pan op de zone is geplaatst, stopt het systeem met het "zoeken" naar pannen op die zone, het symbool  blijft zichtbaar op het display om u eraan te herinneren dat de zone is uitgeschakeld.

Om de functie Flexi cook voor beide zones weer in te schakelen op de knop  drukken.

De functie Flexi cook kan ook detecteren wanneer er een pan verplaatst wordt van de ene zone naar de andere binnen het Flexi cook gebied waarbij het vermogensniveau van de zone waarop de pan oorspronkelijk stond gehandhaafd wordt (zie het voorbeeld in de afbeelding hieronder: als de pan verplaatst wordt van de voorste brander naar de achterste brander, wordt het vermogensniveau weergegeven op het display van de zone waar de pan op geplaatst is).



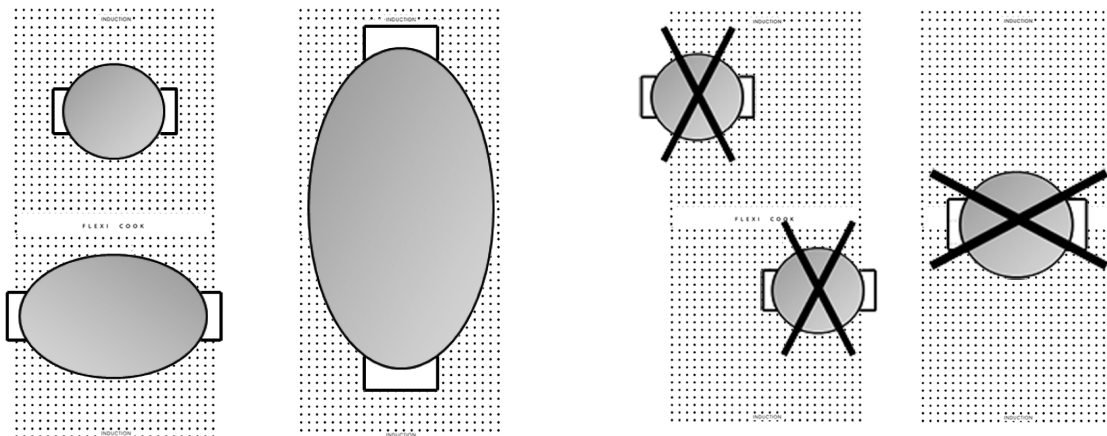
Het is ook mogelijk het Flexi cook gebied te gebruiken als twee onafhankelijke kookzones, door de knop van de afzonderlijke zone te gebruiken. Zet de pan in het midden van de enkele zone en stel het vermogensniveau in met behulp van het touchscreen.



Belangrijk: zorg ervoor dat de pannen in het midden van de kookzone staan.

Zorg er voor, in geval van grote, ovale, rechthoekige en verlengde pannen, dat deze in het midden van de kookzone staan, waarbij beide kookzones afgedekt moeten zijn.

Voorbeelden van goed en verkeerd geplaatste pannen:



**i** Met de functie Flexi cook ingeschakeld is het niet mogelijk om het vermogensniveau booster of de SENSOR-functie te gebruiken. Als de timer is ingesteld, wordt deze weergegeven naast het display van de bovenste kookzone.


### Beschrijving van de automatische functies



De kookplaat heeft enkele automatische functies voor de verschillende kookzones. Naast de selectietoets van elke zone zijn de pictogrammen van alle beschikbare functies afgebeeld. Elke keer als er een automatische functie geselecteerd wordt, gaat er naast het pictogram een lampje branden en op het display van de geselecteerde zone verschijnt de letter "A".

### SENSOR-functie

De SENSOR-functie selecteert automatisch het ideale vermogen om water aan de kook te brengen, en geeft een signaal als dit bereikt is.

Zet een pan met water op de kookzone, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Tijdens de verwarmingsfase verschijnt er een animatie in de ruimte naast de zone.



Voor een juiste werking van de SENSOR-functie wordt het volgende geadviseerd:

- gebruik alleen water (op kamertemperatuur);
- voeg geen zout, ingrediënten of kruiden toe tot het water kookt;
- verander het vermogen van de kookzone niet, haal de pan niet weg en verplaats deze niet;
- vul de pan voor minimaal 1/3 van de inhoud (minstens 1 liter) en nooit tot aan de rand (zie tabel hiernaast).
- Gebruik geen snelkookpannen op de zone waarbij de SENSOR-functie wordt gebruikt.

Voor de beste prestaties raden wij bovendien het volgende aan:

- Schakel de SENSOR-functie niet in als de zone reeds heet is (de letter "H" is zichtbaar op het display).

Diameter van de kookzone	Diameter panbodem voor gebruik van de functie Sensor	Maximale hoeveelheid water in de pan
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


Als het kookpunt eenmaal bereikt is, klinkt er een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. Na het tweede signaal wordt automatisch een kookwekker ingeschakeld, die de kooktijd bijhoudt. Na het derde signaal selecteert de kookplaat automatisch een lager vermogen om het kookpunt te behouden. Vanaf dit moment kunt u naar wens ingrediënten toevoegen, een timer instellen of het vermogen veranderen. Door het vermogen te veranderen of door de kookplaat in "pauze" te zetten wordt de SENSOR-functie beëindigd.



De kookplaat regelt het gebruik van de SENSOR-functie en de booster-niveaus onafhankelijk van elkaar; daarom is het in sommige gevallen niet mogelijk om de booster in te schakelen als de SENSOR-functie reeds ingeschakeld is bij andere kookzones.

De kwaliteit van de gebruikte pan kan van invloed zijn op de prestaties van de SENSOR-functie.

### Functie Simmering

Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, wordt door op toets  te drukken automatisch een vermogensniveau ingesteld dat geschikt is om een suddertemperatuur te behouden. Op het display verschijnt "A": het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

### Functie Melting

Met de functie Melting blijft de kookzone op een lage en uniforme temperatuur werken. Nadat er een pan/accessoire op de gewenste kookzone is geplaatst, de kookplaat inschakelen en de gewenste kookzone selecteren. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

## REINIGING



### WAARSCHUWING

- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.

**BELANGRIJK:** gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Daardoor kan het glas, in de loop van de tijd, beschadigd raken.

- Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te te verwijderen.
- Suiker of suikerhoudende levensmiddelen beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

## OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De kookplaat wordt uitgeschakeld en na 30 seconden klinkt er om de 10 seconden een geluidssignaal.	Er wordt ononderbroken op het bedieningspaneel gedrukt.	Water of keukengerei op het bedieningspaneel.	Maak het bedieningspaneel schoon.
C81, C82, C83	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F42 of F43	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Neem contact op met de klantenservice en vermeld de foutcode.		

## KLANTENSERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleren of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

**Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.**

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat);
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.





**SERVICE** 0000 000 00000



Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicepunt** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

# VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten)
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Deeg smeugig maken
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig maken
	2-3		Ideaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	1-2	Smelten - ontdooien - warmhouden - smeugig maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bv. sauzen, soepen, minestrone)
	1		Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeugig maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie)
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

Functie		Beschrijving functie
	Simmering	Geeft automatisch een vermogensniveau aan dat geschikt is om gerechten gedurende lange tijd te laten pruttelen. Geschikt voor de bereiding van tomatensauzen, ragouts, soepen, groentensoepen, waarbij een gecontroleerd bereidingsniveau gehandhaafd wordt (ideaal voor bereidingen au-bain-marie). Voorkomt onaangenaam overkoken van het voedsel of mogelijk aanbranden op de bodem, die kenmerkend zijn voor dit soort bereidingen. Gebruik deze functie nadat u het gerecht aan de kook heeft gebracht.
	Melting	Geeft automatisch een vermogensniveau aan dat geschikt is om kwetsbare producten langzaam te laten smelten zonder de sensorische kenmerken ervan in gevaar te brengen (chocolade, boter, enz.).
	Sensor	Geeft automatisch aan dat het kookpunt van het water is bereikt, en verlaagt het vermogen tot een waarde die ervoor zorgt dat het water aan de kook blijft tot het voedsel in de pan wordt gedaan. Als het water aan de kook is gebracht, klinkt er een geluidssignaal en kunnen er ingrediënten worden toegevoegd (bijv. kruiden, pasta, rijst, groenten, vlees en vis) maar ook potten of keukengerei dat gesteriliseerd moet worden.
	Flexi cook	Functie die de twee kookzones combineert, waardoor rechthoekige en ovale pannen kunnen worden gebruikt over de gehele oppervlakte. Voor het grillen van grote stukken of grote hoeveelheden voedsel (vis, spiezen, groenten, biefstukken, worstjes). Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon

## BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Deegwaren, rijst	Verse deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Fruiten en roosteren	7-8	Koken	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Gesauteerd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	6-7
	Gestoofd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	3-4
	Gefruït	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruïte gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	4-5
	Gestoofd	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
Vis	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Koken	7-8
	Gestoofd / in bouillon	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken, frituren	7-8
Eieren	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Koken	5-6
Sauzen	Tomatensaus	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Bechamelsaus	Vorbereiding van de basis (boter met bloem smelten)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Desserts, crèmes	Banketbakkerscrème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijstepap	Melk verwarmen	5-6	Koken	2-3



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

## SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.

 Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas. Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

### PELIGRO

**Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.**

### ADVERTENCIA

**Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.**

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados o se les ha dado instrucciones sobre un uso seguro del aparato, y comprenden los peligros que implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar labores de limpieza o mantenimiento en el aparato, si no son vigilados.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- Si la superficie esta agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.

- Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.  
Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No se debe colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando y no se base en el detector de sartenes.


# CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

## Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

## Eliminación del producto

Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## Ahorro de energía

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía (no utilizarlas con la modalidad "SENSOR").
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

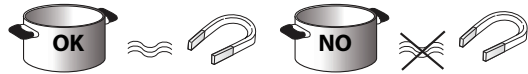
- Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, es conforme al reglamento (CE) n.1935/2004 y ha sido proyectado, construido e introducido en el mercado de conformidad con los requisitos de seguridad de la directiva de "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/23/CEE y posteriores enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

## ANTES DEL USO



**IMPORTANTE:** Si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.













## RECIPIENTES PREEXISTENTES



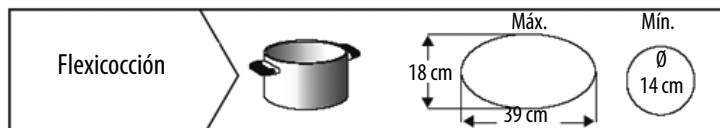
Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podría causar daños materiales.

## DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

 XL ∅ 30 cm	 14 cm → 30 cm (Doble zona)	 XL ∅ 28 cm	 18 cm → 28 cm 14 cm (Dual zone)
 L ∅ 24 cm	 17 cm → 24 cm	 L ∅ 21 cm	 15 cm → 21 cm
 M ∅ 18 cm	 14 cm → 18 cm	 S ∅ 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

**IMPORTANTE:** para el valor del diámetro del fondo de la olla correspondiente a cada zona es posible activar la función "SENSOR"; consultar el apartado "Función SENSOR".



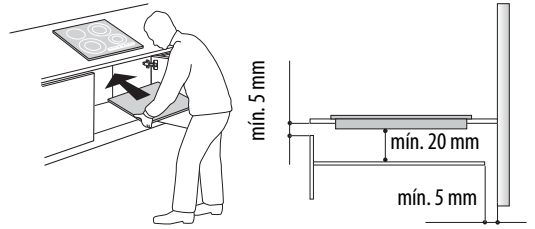
# INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.

## PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

### ⚠️ ADVERTENCIA

- Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.
- La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.
- En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.



- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de colocar la placa de cocción; quitar cuidadosamente las virutas y los residuos de serrín.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para quitar la placa de la encimera, utilice un destornillador (no suministrado) soltando los muelles de la parte inferior del aparato.
- No instale la placa de cocción sobre el lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos al vapor o la humedad, ya que podrían dañarse.

## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

### ⚠️ ADVERTENCIA

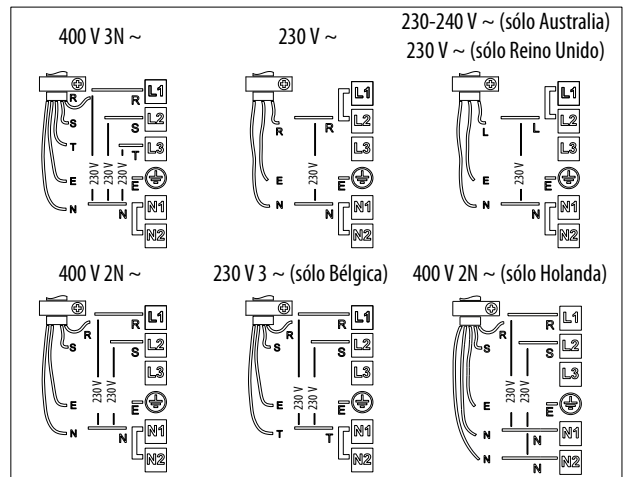
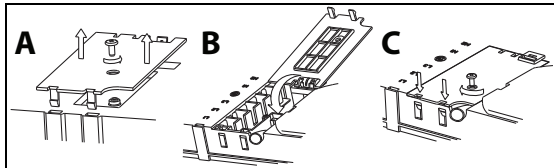
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación.

- El fabricante declina toda responsabilidad con respecto a personas, animales o bienes en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.
- La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo.
- Asegúrese de que el valor de tensión indicado en la placa de identificación, colocada en el fondo del aparato, coincida con el valor de tensión de la vivienda.
- No utilice prolongadores.

### Conexión al bloque de terminales

Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05RR-F, como se indica en la tabla siguiente.

Conductores	Cantidad x tamaño
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (sólo Australia)
230 V 3 ~ + ⊕	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Conecte el conductor de toma de tierra amarillo/verde al terminal marcado con el símbolo ⊕.

Dicho conductor debe ser más largo que el resto.

1. Quite la tapa de la regleta (A) aflojando el tornillo e introduzca la tapa en la bisagra (B) de la regleta.
2. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
3. Fije el cable de alimentación con la abrazadera.
4. Cierre la tapa (C) y fíjela a la regleta con el tornillo - punto (1).

Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la placa de cocción realiza un control automático durante unos segundos.

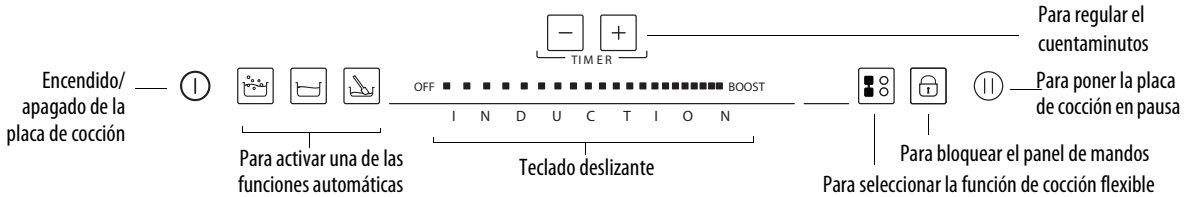
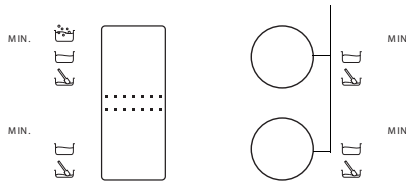
Si la placa ya está dotada de cable de alimentación, siga las instrucciones adjuntas al cable de alimentación. Conecte la placa a la red de suministro de energía eléctrica a través de un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

# INSTRUCCIONES DE USO

## Descripción del panel de mandos

El panel tiene una pantalla táctil: para utilizar las teclas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).

Para seleccionar y activar las zonas de cocción




## Primer uso / después de un corte de alimentación eléctrica

Al desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, el panel de mandos se bloquea (el indicador luminoso situado sobre la tecla se enciende).

Para desbloquear el panel de mandos, pulsar la tecla  3 segundos. El indicador luminoso se apaga y es posible hacer funcionar la placa normalmente.

## Encendido/apagado de la placa de cocción

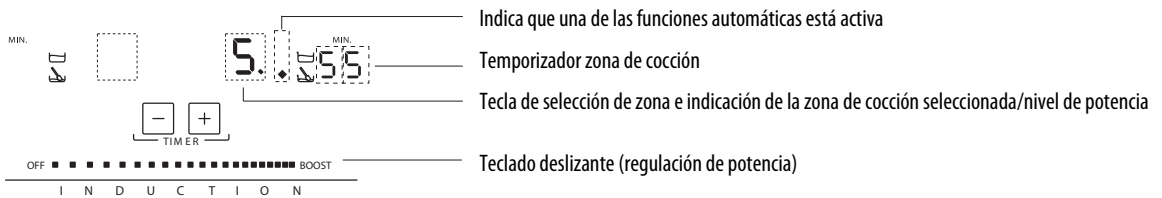
Para encender la placa de cocción, mantener pulsada la tecla  2 segundos: el indicador luminoso sobre la tecla se enciende y aparecen guiones dentro de los círculos que identifican las zonas de cocción.

Para apagar, pulsar la misma tecla hasta el apagado. Se desactivan todas las zonas de cocción.



Si no se activa ninguna zona de cocción en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente.

## Activación y regulación de las zonas de cocción



Una vez encendida la placa de cocción, poner una olla sobre la zona elegida.

Activar la zona pulsando la tecla circular correspondiente: dentro del círculo aparece el número 5, que corresponde al nivel de potencia intermedio.

Para modificar el nivel de potencia, mover el dedo horizontalmente sobre el teclado deslizante: el número dentro del círculo varía al variar la posición del dedo en el teclado, de un mínimo de 1 a un máximo de 9. Mediante el teclado deslizante es posible activar la función booster pulsando "BOOST" ("P" en pantalla). Es posible utilizar el nivel de potencia "BOOST" durante un máximo de 10 minutos. Luego el aparato establece automáticamente el nivel 9. En los modelos de tres zonas de cocción es posible programar simultáneamente tres niveles "BOOST": en este caso, el aparato adapta automáticamente la distribución de la potencia entre las zonas.

5.

Si hay varias zonas de cocción encendidas, el teclado deslizante permite modificar la potencia de la zona seleccionada, reconocible por la presencia de un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de potencia. Para seleccionar una zona, es suficiente pulsar la tecla circular correspondiente.

4 U

Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado). Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

## Desactivación de las zonas de cocción

Seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla circular correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia). Pulsar el mando OFF del teclado deslizante.

H

La zona de cocción se desactiva y, si está caliente, en el círculo aparece "H". "H" es el indicador de calor residual. La placa está dotada de un indicador por cada zona de cocción; el indicador señala las zonas que aún tienen una temperatura elevada. Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

## Selección del temporizador

El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 90 minutos.

Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas + y - de la función temporizador: el tiempo en minutos aparece al lado de la visualización de la zona de cocción.


Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea).

Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para el temporizador asociado a la función "SENSOR", consultar la descripción de la función en las páginas siguientes.



## Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que los niños la puedan encender (por ejemplo, durante la limpieza).

Pulsar tres segundos la tecla : una señal acústica y un indicador luminoso sobre el símbolo del candado señalizan la activación. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repita la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.

**IMPORTANTE:** El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de las teclas.


## Pausa


Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarla manteniendo la programación (salvo la función SENSOR y la temporización). Pulsar la tecla : en lugar de los niveles de potencia, aparece la indicación  parpadeante. Para reanudar la cocción, pulsar nuevamente la tecla

.


## Flexicocción


Esta función permite utilizar el área de cocción como dos zonas separadas o como una única zona extragrande.

Es perfecta para recipientes ovalados, rectangulares y alargados (con dimensiones de base máximas de 38 x 18 cm) o más de una olla estándar. Para poder activar la función de cocción flexible, encienda la placa de cocción y pulse el botón : las dos zonas de cocción muestran el nivel "5"; los dos puntos junto al número de nivel se encienden e indican que la función de cocción flexible está activada.

Para cambiar el nivel de potencia, deslice el dedo a lo largo de la barra táctil: el número dentro del círculo cambia con sólo deslizar el dedo, de un mínimo de 1 a un máximo de 9. Para desactivar la función de zona flexible, pulse el botón : las zonas de cocción vuelven a funcionar de forma individual. Para apagar la zona de cocción pulse OFF.

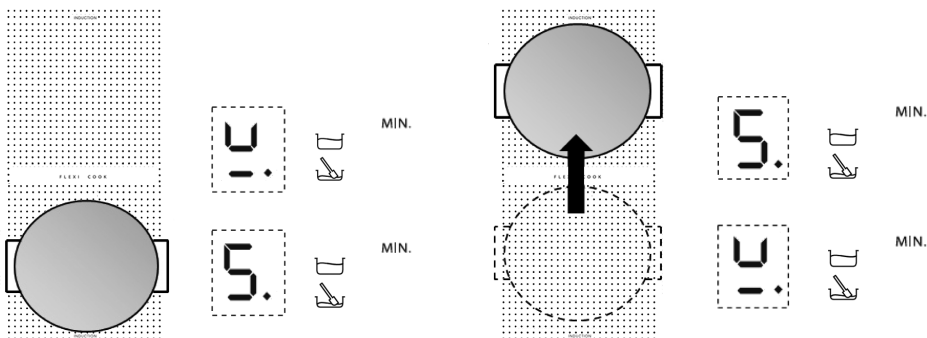


El mensaje "no hay recipiente"  aparece en la pantalla de la zona que no detecta ninguna olla (porque no hay una olla, porque está mal colocada o no es apta para la inducción). Este mensaje permanece activo durante 60 segundos. Durante este tiempo puede colocar o deslizar las ollas sobre el área de cocción flexible, según prefiera.

Si no se coloca una olla antes de que transcurran 60 segundos, el sistema deja de "buscar" la olla en dicha zona; el símbolo  permanece visible en la pantalla para recordar que la zona está desactivada.

Para volver a activar la función de cocción flexible en ambas zonas, pulse el botón .

La función de cocción flexible también es capaz de detectar cuando una olla se mueve de una zona a otra del área de cocción flexible, además mantiene el mismo nivel de potencia de la zona original donde estaba la olla (vea el ejemplo en la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador frontal al posterior, el nivel de potencia mostrado en la pantalla corresponderá a la zona donde está situada la olla).



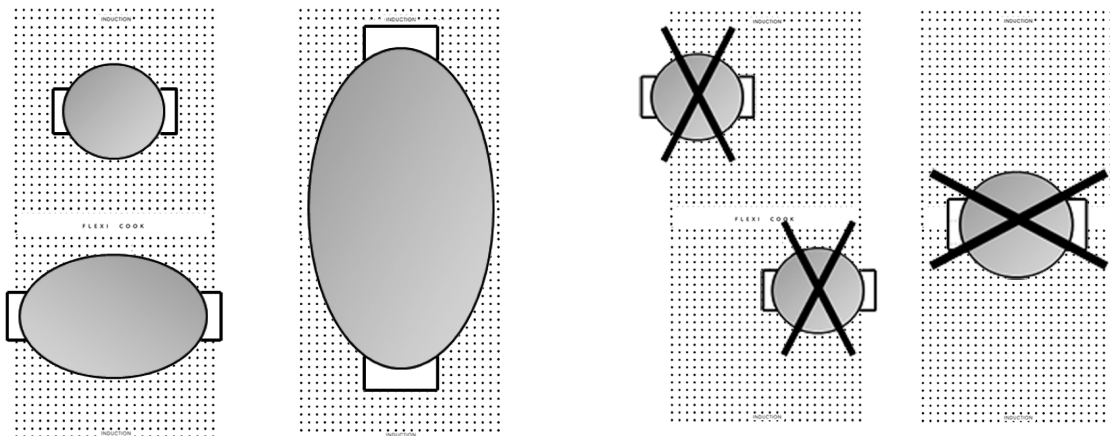
El área de cocción flexible también puede funcionar como dos zonas de cocción independientes utilizando el botón correspondiente de la zona individual. Coloque la olla en el centro de la zona individual y ajuste el nivel de potencia con la barra táctil.



**Importante:** asegúrese de colocar las ollas centradas en la zona de cocción.

Con ollas grandes, ovaladas, rectangulares o alargadas, asegúrese de colocar la olla centrada de manera que cubra ambos diseños en las zonas de cocción.

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de las ollas:



Con la función Flexicocción activa, no es posible utilizar el nivel de potencia booster o la función SENSOR. Si se programa el temporizador, éste se visualiza al lado de la pantalla de la placa situada más arriba.


### Descripción de las funciones automáticas



La placa de cocción está dotada de algunas funciones automáticas asociadas a las zonas de cocción. Al lado de la tecla de selección de cada zona aparecen los iconos de las funciones disponibles. Cada vez que se selecciona una función automática, aparece un indicador luminoso junto al icono, y en la pantalla de la zona elegida aparece la letra "A".

### Función SENSOR

La función SENSOR selecciona automáticamente el nivel de potencia ideal para llevar el agua a ebullición. Al alcanzar el punto de ebullición, emite una señal.

Poner una olla con agua, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla : aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende.

Durante el calentamiento aparece una animación en el espacio al lado de la zona.



Para el funcionamiento correcto de la función SENSOR:

- utilizar exclusivamente agua (a temperatura ambiente);
- no añadir sal, ingredientes o condimentos hasta la ebullición;
- no variar el nivel de potencia de la zona; no quitar ni desplazar la olla;
- llenar la olla al menos hasta 1/3 de su capacidad (mínimo 1 litro), nunca hasta el borde (ver tabla al lado).
- No utilizar ollas a presión en modalidad SENSOR.

Para obtener mejores prestaciones:

- No activar la función SENSOR si la zona ya está caliente (letra "H" visible en pantalla).

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro del fondo de la olla para el uso de la función Sensor	Cantidad máxima de agua en la olla
18 cm	17-19 cm	5 litros
24 cm	23-25 cm	7 litros
28 cm	24-28 cm	7 litros


Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Esta señal se repite tres veces con intervalos regulares. Después de la segunda señal, se activa automáticamente un cuentaminutos del tiempo de ebullición. Después de la tercera señal, automáticamente la placa selecciona un nivel de potencia inferior, adecuado al mantenimiento de la ebullición. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto, programar el temporizador o modificar el nivel de potencia. Cambiando el nivel de potencia o poniendo la placa en "pausa", se sale de la función SENSOR.



La placa de cocción gestiona autónomamente el uso de la función SENSOR y los niveles booster. Por lo tanto, en algunos casos podría no ser posible activar el booster con la función SENSOR activada en otras zonas de cocción.

La calidad de las ollas puede influir en las prestaciones de la función SENSOR.


### Función Simmering

Una vez llevado a ebullición el alimento y pulsada la tecla , automáticamente se establece un nivel de potencia adecuado para mantener la ebullición mínima.

Aparece en pantalla "A": el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

### Función Melting

La función Melting mantiene una temperatura baja y uniforme en la zona de cocción. Poner una olla, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla

: aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

## LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

- No utilice nunca limpiadoras de vapor.
- Antes de limpiar la placa, asegúrese de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni lana de metal. Con el tiempo podrían estropear el vidrio.

- Después de cada uso, espere que la placa se enfríe y límpiela para eliminar incrustaciones, manchas y restos de comida.
- El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa si no se eliminan inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie del vidrio.
- Utilice un paño suave, papel absorbente o productos específicos para la limpieza de placas de cocción (según las indicaciones del fabricante).

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Asegúrese de que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Seque la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, siga las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 10 segundos emite una señal acústica cada 30 segundos.	La zona de los mandos está presionada.	Hay agua o utensilios de cocina sobre la zona de los mandos.	Limpie la zona de los mandos.
C81, C82, C83	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Llame al Servicio de Asistencia e indique el código de error.		

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

### Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

**Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.**

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica);
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

**SERVICE** 0000 000 00000







Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta. Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.



## TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar - sofreír - hervir - asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20 minutos), precalentar accesorios
Mediana potencia	4-5	Cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar (durante mucho tiempo). Mantecar la pasta
	3-4	Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, menestras)
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener en temperatura fuentes de comida (con accesorio para la inducción)
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H)

Función		Descripción de la función
	Simmering	Selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, menestras, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para la cocción a baño maría). Evita que el alimento desborde (chorros) o que el fondo se queme, problemas frecuentes con este tipo de preparaciones. Utilizar esta función después de llevar a ebullición el alimento.
	Melting	Selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	Sensor	Identifica automáticamente el alcance de la fase de ebullición del agua y reduce la potencia a un valor que garantiza el mantenimiento de la ebullición hasta cuando se incorpora el alimento. Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto (ej. condimentos, pasta, arroz, verduras, carne y pescado), o conservas caseras o accesorios a esterilizar.
	Flexicocción	Función que une dos zonas de cocción y permite utilizar recipientes o parrillas rectangulares u ovalados aprovechando toda el área disponible. Para asar alimentos de grandes dimensiones o en grandes cantidades (pescado, pinchos, verduras, bistecs, salchichas). Para cocinar en cacerola/cazuela/sartén recetas como asados arrollados o pescados enteros, generalmente acompañados por salsas o caldos.

# TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos	Platos o tipos de cocción	Nivel de potencia y evolución de la cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta seca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz hervido	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Arroz	Sofreído y tostado	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Hervidas	Calentamiento de agua	Booster - 9	Hervido	6-7
	Fritas	Calentamiento de aceite	9	Fritura	8-9
	Salteadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofreídas	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorado del sofrito	7-8
Carnes	Asado	Dorado de carne con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	A la parrilla	Pre calentamiento de la sartén	7-8	Asado a ambos lados	7-8
	Dorado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	4-5
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
Pescado	A la parrilla	Pre calentamiento de la sartén	7-8	Cocción	7-8
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento de aceite o materia grasa	8-9	Fritura	7-8
Huevos	Tortillas	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelette	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Pasados por agua/duros	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción	5-6
	Crepes	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	5-6
Salsas	Tomate	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Salsa de carne picada	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Besamel	Preparación de la base (disolver mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ligera ebullición	3-4
Postres, cremas	Crema pastelera	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	4-5
	Flanes	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Cocción	2-3

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



### PERIGO

**Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.**



### AVISO

**Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.**

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.
- As partes acessíveis ficam muito quentes durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos, caso sejam supervisionados ou se receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e de manutenção não devem ser realizados por crianças sem supervisão.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos.

- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo. Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas.


# CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

## Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

## Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo  no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

## Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura (não utilizar durante o modo "SENSOR").
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

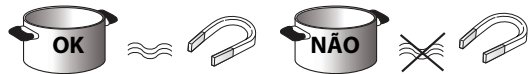
- Este aparelho, que se destina a estar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.1935/2004 e foi projectado, fabricado e colocado no mercado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa Tensão" 2006/95/CE (que substitui a 73/23/CEE e alterações subsequentes), requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

## ANTES DA UTILIZAÇÃO



**IMPORTANTE:** se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

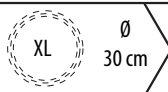

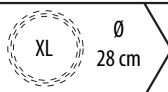
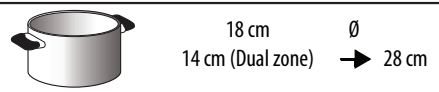
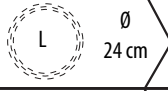

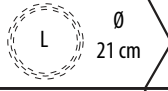
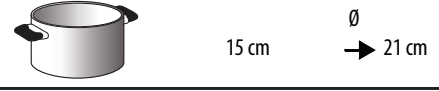

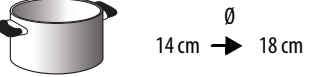
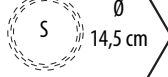
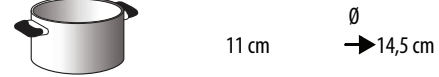
## RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



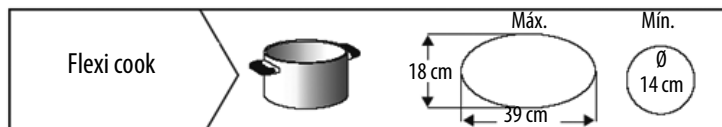
Para verificar se o recipiente é apropriado para a placa de indução, utilize um íman: os tachos não são adequados se não forem detectados magneticamente.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

## DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DOS TACHOS

 XL ∅ 30 cm	 14 cm (Dual Zone) → ∅ 30 cm	 XL ∅ 28 cm	 18 cm ∅ 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 L ∅ 24 cm	 17 cm → ∅ 24 cm	 L ∅ 21 cm	 15 cm → ∅ 21 cm
 M ∅ 18 cm	 14 cm → ∅ 18 cm	 S ∅ 14,5 cm	 11 cm → ∅ 14,5 cm

**IMPORTANTE:** para o valor do diâmetro do fundo da panela relativo à zona onde é possível activar a função "SENSOR", consultar o parágrafo "Função SENSOR".



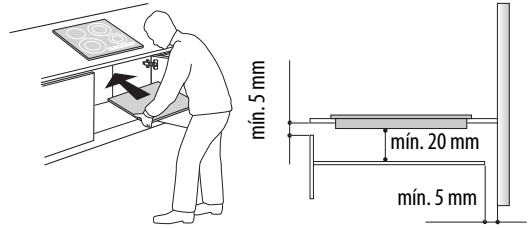
# INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda.

## PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

### AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
- A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
- Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.



- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Faça todos os trabalhos de corte do móvel antes de inserir a placa e retire cuidadosamente as aparas e os resíduos de serradura.
- Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- No caso de instalação com fios, contactar o serviço de assistência e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
- Para remover a placa do tampo utilize uma chave de fendas (não fornecida) para soltar as molas situadas na secção inferior do aparelho.
- Evite a instalação da placa de fogão por cima da máquina de lavar loiça ou roupa, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor e humidade, o que pode danificá-los.

## LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

### AVISO

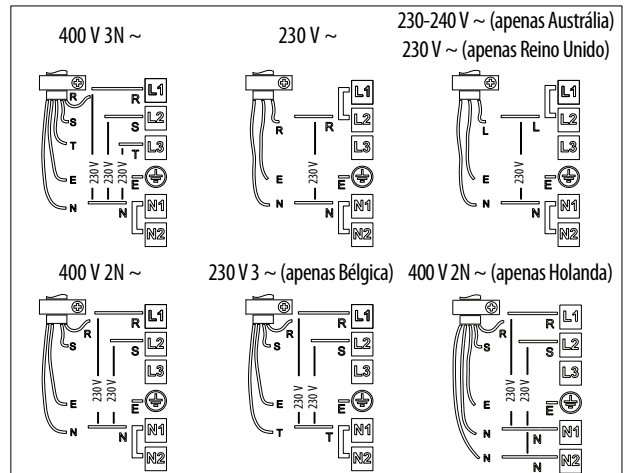
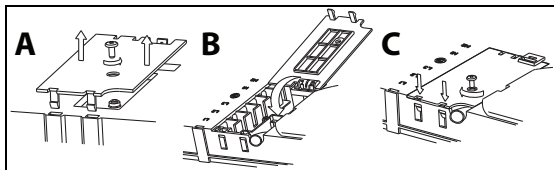
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.

- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tampo.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
- Não utilize extensões.

### Ligação ao painel de terminais

Para a ligação eléctrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F como indicado na tabela em baixo.

Condutores	Quantidade x dimensões
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (apenas Austrália)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Ligue o cabo de terra amarelo/verde ao terminal com o símbolo (⊕).

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

1. Retire a tampa do painel de terminais (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do painel de terminais.
2. Insira o cabo de alimentação no fixador do cabo e ligue os fios à régua de terminais como indicado no esquema de ligação colocado junto à régua de terminais.
3. Fixe o cabo de alimentação com o fixador do cabo.
4. Feche a tampa (C) e aperte-a na régua de terminais com o parafuso removido - ponto (1).

A cada ligação à alimentação da rede, a placa efectua uma verificação automática durante alguns segundos.

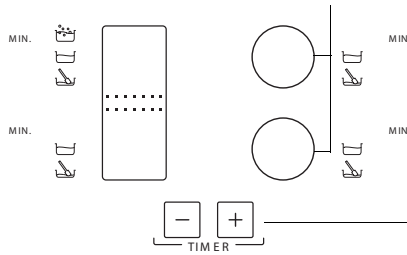
Se a placa já possuir cabo de alimentação, siga as instruções fornecidas juntamente com o cabo de alimentação. Efectue a ligação à rede fixa através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## Descrição do painel de comandos

O painel está equipado com teclas sensíveis ao toque: para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).

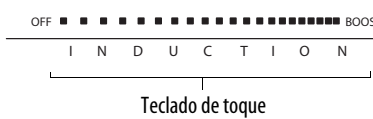
Para seleccionar e activar as zonas de cozedura



Ligar/desligar a placa



Para activar uma das funções automáticas




Teclado de toque


Para regular o contador de minutos  
Para colocar a placa em pausa  
Para seleccionar a função "Flexi cook"

## Primeira utilização / após uma falha de energia


Depois de ligar a placa à rede eléctrica, o painel de comandos é bloqueado (o indicador luminoso situado por cima da tecla acende-se).

Para desbloquear o painel de comandos, prima a tecla  durante 3 segundos. O indicador luminoso apaga-se e é possível prosseguir com o normal funcionamento da placa.

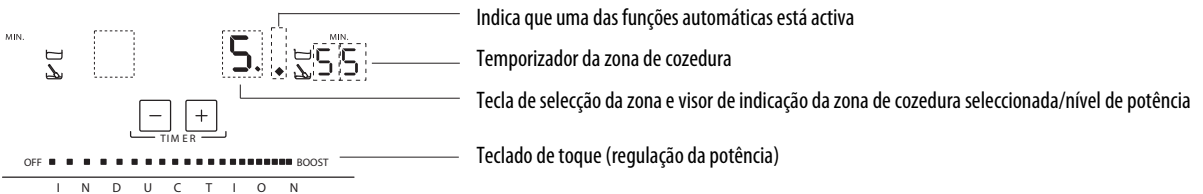
## Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, mantenha premida a tecla  durante cerca de 2 segundos: o indicador luminoso por cima da tecla acende-se e aparecem traços no interior dos círculos que identificam as zonas de cozedura.

Para desligar, prima a mesma tecla até desactivar a placa. Todas as zonas de cozedura são desactivadas.

 A placa desliga-se automaticamente se não se seleccionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a ligação.

## Activação e regulação das zonas de cozedura



Depois de ligar a placa de cozedura e colocar o tacho na zona pré-seleccionada, regule o nível de potência com a tecla +.

Active a zona premindo a tecla circular correspondente: no interior do círculo é visualizado o número 5, que corresponde ao nível de potência intermédio.

Para modificar o nível de potência, desloque o dedo na horizontal sobre o teclado de toque: O número no interior do círculo varia conforme a posição do dedo no teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Com o teclado de toque, é possível activar a função booster premindo "BOOST" ("P" no visor). É possível utilizar o nível de potência "BOOST" por um tempo máximo de 10 minutos, após os quais o aparelho define automaticamente o nível 9. Nos modelos de três zonas de cozedura é possível definir três níveis "BOOST" em simultâneo: neste caso, o aparelho adapta automaticamente a distribuição da potência entre as zonas.

5. Se estiverem acesas várias zonas de cozedura, o teclado de toque permite modificar a potência da zona seleccionada, que se pode reconhecer pela presença de um ponto luminoso situado em baixo à direita do indicador de potência. Para seleccionar uma zona, basta premir a tecla circular correspondente.



Se o tacho não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocado ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "tacho ausente" aparece no visor (figura ao lado). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectado nenhum tacho, a placa desliga-se.

## Desactivação das zonas de cozedura

Selecione a zona de cozedura que pretende desligar premindo a tecla circular correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência aparece no visor). Prima o comando OFF presente no teclado de toque.

H. A zona de cozedura desactiva-se e, se a área estiver quente, aparece no círculo a letra "H". "H" é o indicador de calor residual. A placa está equipada com um indicador para cada zona de cozedura; este mostra quais são as zonas ainda com temperatura elevada. Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.


## Seleção do temporizador

O temporizador é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura com um tempo máximo de 90 minutos. Selecciona a zona de cozedura a que pretende associar o temporizador (aparece um ponto luminoso em baixo à direita do indicador do nível de potência no visor); em seguida, programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas + e - da função do temporizador: o tempo em minutos é visualizado junto ao visor da zona de cozedura. Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (o ponto de selecção da zona de cozedura começa a piscar). No final do tempo, activa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para informações sobre o temporizador associado à função "SENSOR", consultar a descrição da função nas páginas seguintes.




## Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos da placa para evitar a activação acidental da mesma (por ex. durante as operações de limpeza).


Prima a tecla  durante três segundos: um sinal sonoro e um indicador luminoso por cima do símbolo do aloquete assinalam a activação. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.


**IMPORTANTE:** a presença de água, líquido derramado das painelas ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.



## Pausa


A função permite bloquear temporariamente o funcionamento da placa para depois retomá-lo mantendo as programações (excepto a função "SENSOR" e os temporizadores programados). Prima a tecla : no lugar dos níveis de potência aparece a indicação  que começa a piscar. Para retomar a cozedura, prima novamente a tecla .


## Flexi cook

Esta função permite utilizar a superfície de cozedura como duas superfícies de cozedura separadas ou como uma única superfície de cozedura grande. É ideal para frigideiras ovais, rectangulares e alongadas (com uma dimensão máxima da base de 38x18 cm) ou para diversas frigideiras padrão. Para activar a função "Flexi cook", ligue a placa e prima a tecla : as duas superfícies de cozedura apresentam o nível "5"; ambos os pontos situados junto ao dígito do nível acendem, para indicar que a função "Flexi cook" está activa.

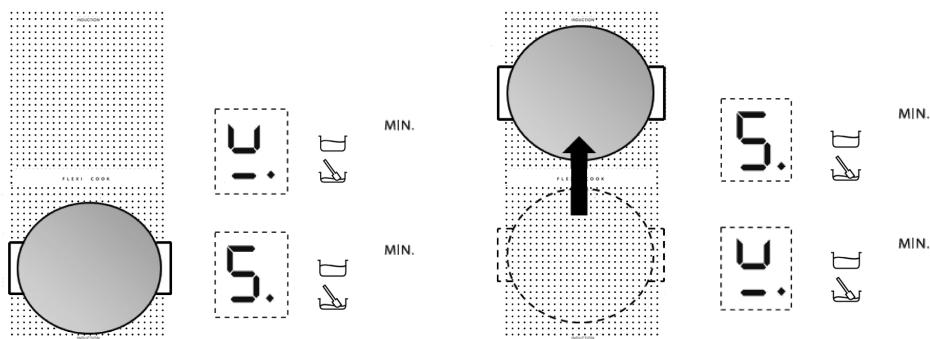
Para modificar o nível de potência, desloque o dedo sobre o teclado de toque: o número no interior do círculo varia conforme a posição do dedo no teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Para desactivar a função "flexible zone", prima a tecla : as superfícies de cozedura regressam ao funcionamento individual. Para desligar a zona de cozedura, prima OFF.

 A indicação de "tacho ausente"  aparece no visor da superfície que não consegue detectar qualquer tacho (devido à ausência de um tacho, a um tacho mal posicionado ou a um tacho inadequado para a placa de indução). Esta indicação permanece activa durante 60 segundos: durante este período de tempo, poderá adicionar ou deslocar os tachos dentro da zona "flexi cook", conforme preferir.


Decorridos 60 segundos, se não for colocado qualquer tacho sobre a superfície, o sistema interrompe a "procura" de tachos nessa superfície e o símbolo  permanece visível no visor para lembrar ao utilizador que a mesma está desactivada.

Para reactivar a função "Flexi cook" em ambos os queimadores, prima o botão .

A função "Flexi cook" consegue igualmente detectar a deslocação de um tacho de uma superfície para outra, dentro da zona "flexi cook", mantendo o mesmo nível de potência da superfície onde o tacho estava originalmente situado (ver o exemplo na figura seguinte: se o tacho for deslocado do queimador frontal para o queimador traseiro, o nível de potência será apresentado no visor correspondente à superfície onde o tacho está situado).

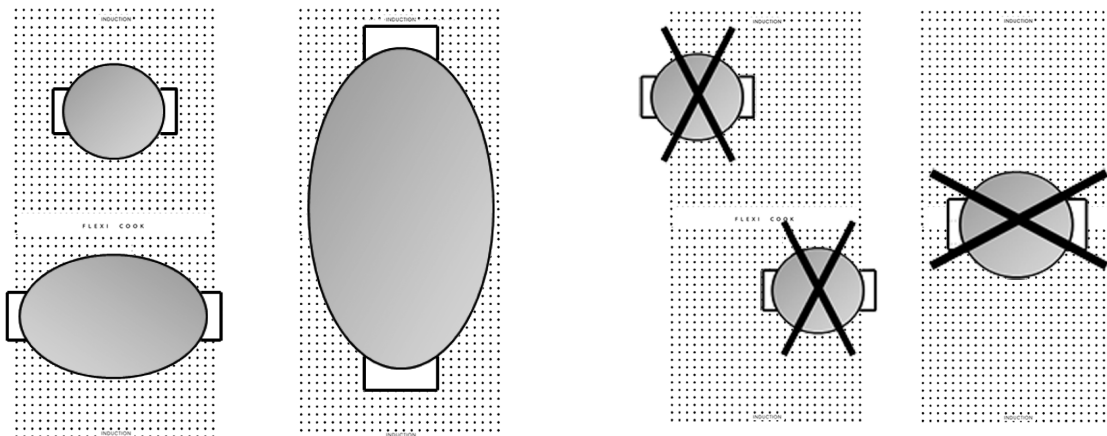


É igualmente possível utilizar a zona "Flexi cook" como duas superfícies de cozedura independentes, utilizando o respectivo botão da superfície individual. Coloque o tacho no centro da superfície individual e ajuste o nível de potência com o teclado de toque.

 **Importante:** certifique-se de que coloca as caçarolas centradas na superfície de cozedura.

Se utilizar um tacho grande ou uma caçarola oval, rectangular e alongada, certifique-se de que os coloca centrados, de forma a tapar ambas as superfícies de cozedura. Exemplo de um bom posicionamento do tacho e de um mau posicionamento do tacho:





Com a função "Flexi cook" activada, não é possível utilizar o nível de potência "booster" ou a função "SENSOR". Caso se seleccione o temporizador, o mesmo será visualizado ao lado do visor da chapa mais acima.


### Descrição das funções automáticas



A placa está equipada com algumas funções automáticas associadas às zonas de cozedura. Ao lado da tecla de selecção de cada zona estão indicados os ícones das funções disponíveis. Sempre que uma função automática é seleccionada, aparece um indicador luminoso ao lado do ícone e no visor da zona escolhida aparece a letra "A".

### Função "SENSOR"

A função "SENSOR" selecciona automaticamente o nível de potência ideal para que a água chegue à fase de fervura e assinala quando assim acontece.

Depois de colocar uma panela com água, ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida. Prima a tecla : no visor aparece "A", o indicador luminoso acende-se. Durante a fase de aquecimento é visualizada uma animação no espaço ao lado da zona.



Para o funcionamento correcto da função "SENSOR", recomenda-se:

- utilizar exclusivamente água (à temperatura ambiente);
- não adicionar sal, ingredientes ou temperos até a água começar a ferver;
- não modificar o nível de potência da zona ou retirar ou deslocar a panela;
- encher a panela com pelo menos 1/3 da sua capacidade (mín. 1 litro) e nunca totalmente (consulte a tabela ao lado).
- Não utilizar panelas de pressão na zona com a função "SENSOR" activada.

Para obter melhores resultados, recomenda-se ainda:

- Não activar a função "SENSOR", se a zona já estiver quente (letra "H" visível no visor).

Diâmetro da zona de cozedura	Diâmetro do fundo da panela para utilização da função Sensor	Quantidade máxima de água na panela
18 cm	17-19 cm	5 litros
24 cm	23-25 cm	7 litros
28 cm	24-28 cm	7 litros


Quando a água começar a ferver, a placa emite um sinal sonoro. Este sinal é repetido três vezes e a intervalos regulares. Após o segundo sinal, activa-se automaticamente um cronómetro que regista o tempo de fervura. Após o terceiro sinal, a placa automaticamente selecciona um nível de potência inferior para manter o estado de fervura. A partir deste ponto, é possível adicionar ingredientes, programar o temporizador ou modificar o nível de potência. Ao alterar o nível de potência ou manter a placa em "pausa", sai-se da função "SENSOR".




A placa gere autonomamente a utilização da função "SENSOR" e os níveis "booster", como tal, em alguns casos, poderá não ser possível activar o "booster" com a função "SENSOR" já activada noutras zonas de cozedura.

A qualidade da panela utilizada pode influenciar o desempenho da função "SENSOR".

### Função Simmering

Depois de o alimento entrar em ebulição, premindo a tecla  é automaticamente definido um nível de potência adequado para manter a ebulição mínima. No visor aparece "A": o indicador luminoso acende-se. Para desactivar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

### Função Melting

A função melting mantém uma temperatura baixa e uniforme na zona de cozedura. Depois de colocar um tacho/acessório na zona pré-seleccionada, ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida. Prima a tecla : no visor aparece "A", o indicador luminoso acende-se. Para desactivar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

## LIMPEZA

### AVISO

- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.
- Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual (“H”) desapareceu.

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou palha-de-aço. A sua utilização, com o tempo, pode danificar o vidro.

- Após cada utilização, deixe arrefecer a placa e limpe-a para retirar as incrustações e manchas provocadas pelos resíduos de alimentos.
- O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar danificam a placa de cozedura e devem ser removidos imediatamente.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Utilize um pano húmido, papel absorvente de cozinha ou produtos de limpeza específicos para placas (siga as indicações do fabricante).

## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção “Instruções de utilização”.
- Certifique-se de que não existem interrupções no abastecimento.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A placa desliga-se e, ao fim de 10 segundos, emite um sinal sonoro a cada 30 segundos.	Pressão permanente na zona de comandos.	Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos.	Volte a limpar a zona de comandos.
C81, C82, C83	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta.	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contacte o serviço de assistência e comunique o código de erro.		

## SERVIÇO PÓS-VENDA

### Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o “Guia de resolução de problemas”.
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

**Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.**

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica);
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone e o indicativo da zona.





**SERVICE** 0000 000 00000



Se for necessário reparar o equipamento, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e a correcção da reparação). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

# TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos)
	6-7	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer os acessórios
Potência média	4-5	Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer (por um longo período de tempo). Envolver a massa
	3-4	Cozer - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa
	2-3		Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Potência baixa	1-2	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, cremes, sopas)
	1		Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, envolver risottos e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução)
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa na posição de stand-by ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalado com H)

Função	Descrição da função
 Simmering	Calcula automaticamente o nível de potência adequado a ferver lentamente alimentos durante longos períodos de tempo. Adequado para cozer molhos de tomate, guisados, sopas, "minestrone", mantendo um nível de cozedura controlado (ideal para cozeduras em banho-maria). Evita derramamentos desagradáveis dos alimentos (ex. esguichos) ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de o alimento entrar em ebulição.
 Melting	Calcula automaticamente um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga, etc.).
 Sensor	Identifica automaticamente o momento em que a água começa a ferver e reduz a potência mantendo a água em ebulição até introduzir o alimento. Quando a água começar a ferver, a placa emite um sinal sonoro e é possível adicionar ingredientes (ex. temperos, massa, arroz, legumes, carne e peixe), e ainda, conservas caseiras ou acessórios a esterilizar.
 Flexi cook	Função que combina duas zonas de cozedura e permite utilizar recipientes ou grelhas retangulares e ovais, utilizando toda a área disponível. Para grelhar alimentos de grandes dimensões ou número (peixe, espetadas, legumes como por exemplo, chicória, bifés, salsichas). Para cozinhar na caçarola/panela de peixe/panela assados em forma de rolo, peixe inteiro geralmente acompanhado de molho ou caldo

## TABELA DE COZEDURA

Categorias de alimentos	Pratos ou tipo de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	7-8
	Massa seca	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	7-8
	Arroz cozido	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	5-6
	Risotto	Ferver lentamente e tostar	7-8	Cozedura	4-5
Vegetais, legumes	Cozidos	Aquecer a água	Booster - 9	Cozedura	6-7
	Fritos	Aquecer o óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecer o acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Estufados	Aquecer o acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecer o acessório	7-8	Dourado do refogado	7-8
Carnes	Assado	Dourar a carne com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Na grelha	Aquecimento prévio da frigideira	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Corar	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Húmido/estufado	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixe	Na grelha	Aquecimento prévio da frigideira	7-8	Cozedura	7-8
	Húmido/estufado	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Frito	Aquecer o óleo ou a gordura	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Omeletas	Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura	6	Cozedura	6-7
	Omeletas	Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura	6	Cozedura	5-6
	Escalfados/cozidos	Aquecer a água	Booster - 9	Cozedura	5-6
	Panquecas	Aquecer a frigideira com manteiga	6	Cozedura	5-6
Molhos	Tomate	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Guisado	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparar a base (derreter manteiga e farinha)	5-6	Ferver ligeiramente	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Ferver o leite	4-5	Manter uma fervura ligeira	4-5
	Pudins	Ferver o leite	4-5	Manter uma fervura ligeira	2-3
	Arroz-doce	Aquecer o leite	5-6	Cozedura	2-3

# ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



### **PERICOLO**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**



### **AVVERTENZA**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghie.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenza purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e le operazioni di manutenzione eseguibili dall'utente non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di una persona responsabile.

- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, etc.) perchè potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.  
Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola.

# CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE


## Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

## Smaltimento prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura (non utilizzare durante la modalità SENSOR).
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

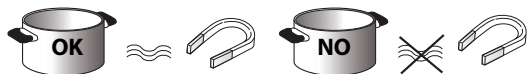
- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## PRIMA DELL'UTILIZZO



**IMPORTANTE:** se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.













## RECIPIENTI PREESISTENTI



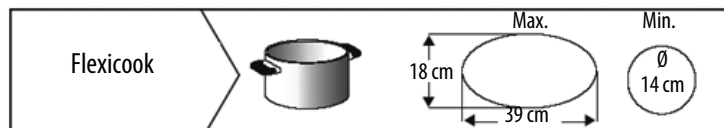
Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

## DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

 XL ∅ 30 cm	 14 cm → 30 cm (Dual Zone)	 XL ∅ 28 cm	 18 cm → 28 cm 14 cm (Dual zone)
 L ∅ 24 cm	 17 cm → 24 cm	 L ∅ 21 cm	 15 cm → 21 cm
 M ∅ 18 cm	 14 cm → 18 cm	 S ∅ 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

**IMPORTANTE:** per il valore del diametro del fondo pentola relativo alle zone dove è possibile attivare la funzione "SENSOR" riferirsi al paragrafo "Funzione SENSOR".



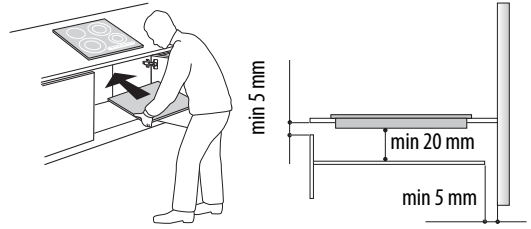
## INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

### PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

#### AVVERTENZA

- Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.
- La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.



- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio deve rispettare le dimensioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Nel caso d'installazione a filo, chiamare il servizio assistenza per richiedere il montaggio del kit viti 4801 211 00112.
- Per la rimozione del piano utilizzare un cacciavite ( non fornito ) agendo sulle molle perimetrali nella parte inferiore del prodotto.
- Evitare l'installazione del piano cottura sopra alla lavastoviglie o lavatrice affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggi.

## CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

#### AVVERTENZA

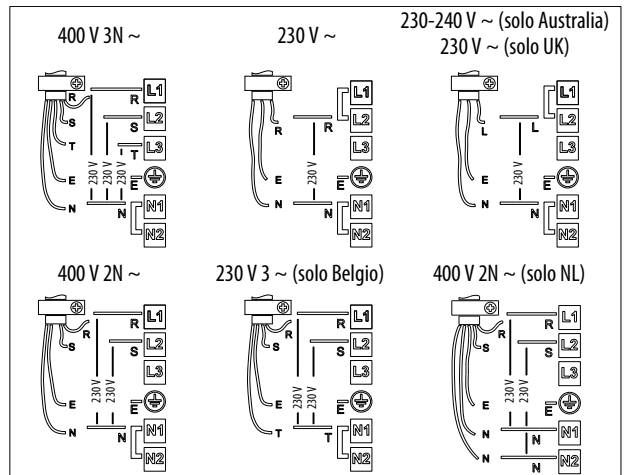
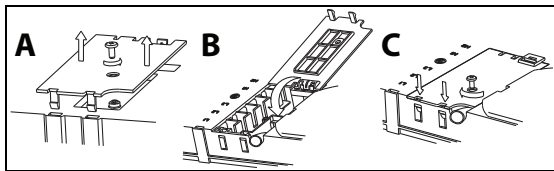
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- Non utilizzare prolungh.

### Connessione alla morsettiera

Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo ditipo H05RR-F come da tabella sotto.

Conduttori	Quantità x dimensione
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (solo Australia)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Collegare il cavo di terra giallo/verde al terminale con simbolo ⊕.

Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

1. Rimuovere il coperchio morsettiera (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettiera.
2. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera.
3. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
4. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettiera con la vite rimossa - punto (1).

Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

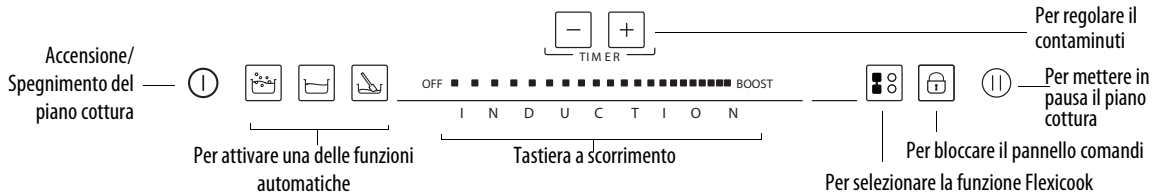
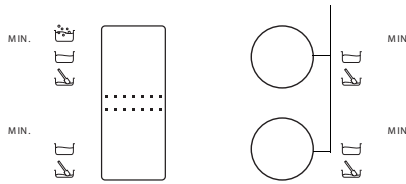
In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire istruzioni allegate al cavo di alimentazione. Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.



## Descrizione Pannello Comandi

Il pannello è dotato di tasti a sfioramento: per utilizzarli è sufficiente premere sul simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).

Per selezionare e attivare le zone di cottura




## Primo utilizzo / dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica


Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, il pannello comandi è bloccato (l'indicatore luminoso posto sopra al tasto è acceso).

Per sbloccare il pannello comandi premere il tasto  per 3 secondi. L'indicatore luminoso si spegne ed è possibile procedere con il normale funzionamento del piano.

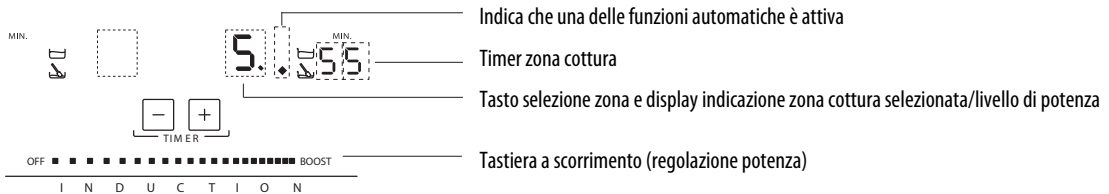
## Accensione / spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto  per circa 2 secondi: l'indicatore luminoso sopra il tasto si accende e appaiono dei trattini all'interno dei cerchi che identificano le zone di cottura.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino allo spegnimento del piano. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

 Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.


## Attivazione e regolazione zone cottura




Una volta acceso il piano cottura posizionare una pentola sulla zona prescelta.

Attivare la zona premendo il tasto circolare corrispondente: all'interno del cerchio viene visualizzato il numero 5 che corrisponde al livello di potenza intermedio.


Per modificare il livello di potenza muovere il dito con uno spostamento orizzontale sulla tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia al variare della posizione del dito sulla tastiera da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Tramite la tastiera a scorrimento è possibile attivare la funzione booster premendo "BOOST" ("P" sul display). È possibile utilizzare il livello di potenza "BOOST" per un tempo massimo 10 minuti, dopo i quali l'apparecchio imposta automaticamente il livello 9. Nei modelli a tre zone di cottura è possibile impostare contemporaneamente tre livelli "BOOST": in questo caso l'apparecchio adatta automaticamente la distribuzione della potenza tra le zone.

 Qualora più zone di cottura fossero accese, la tastiera a scorrimento permette di modificare la potenza della zona selezionata, riconoscibile per la presenza di un puntino luminoso posto in basso a destra dell'indicatore potenza. Per selezionare una zona è sufficiente premere il tasto circolare corrispondente.

 Qualora la pentola non fosse compatibile con il vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

## Disattivazione zone cottura

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto circolare corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display). Premere il comando OFF presente sulla tastiera a scorrimento.

 La zona di cottura si disattiva e, se l'area è calda, compare nel cerchio la lettera "H". "H" è l'indicatore di calore residuo. Il piano è dotato di tale indicatore per ciascuna zona di cottura; esso segnala quali sono le zone ancora a temperatura elevata. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

## Selezione del timer

Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura di un tempo massimo di 90 minuti.

Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti + e - della funzione timer: il tempo in minuti viene visualizzato vicino al display della zona di cottura.


Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare).

Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per il timer associato alla funzione SENSOR fare riferimento alla descrizione della funzione nelle pagine successive.




## Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del prodotto (per es. durante le operazioni di pulizia).

Premere per tre secondi il tasto : un segnale acustico e un indicatore luminoso sopra il simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello di comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.


**IMPORTANTE:** la presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Blocco pannello comandi.


## Pausa



La funzione permette di bloccare temporaneamente il funzionamento del piano cottura per poi riprenderlo mantenendo le impostazioni (esclusa la funzione SENSOR e i timer impostati). Premere il pulsante : al posto dei livelli di potenza appare l'indicazione  che lampeggia. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .

## Flexicook

Questa funzione permette di usare la zona di cottura come due zone separate o come una zona singola extra larga.

È ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime 38x18 cm) o di più di una pentola standard. Per attivare la funzione Flexicook, accendere il piano di cottura e premere il tasto : i display delle due zone di cottura visualizzano il livello "5"; entrambi i puntini di fianco al numero del livello sono accesi per indicare che la funzione Flexicook è attivata.

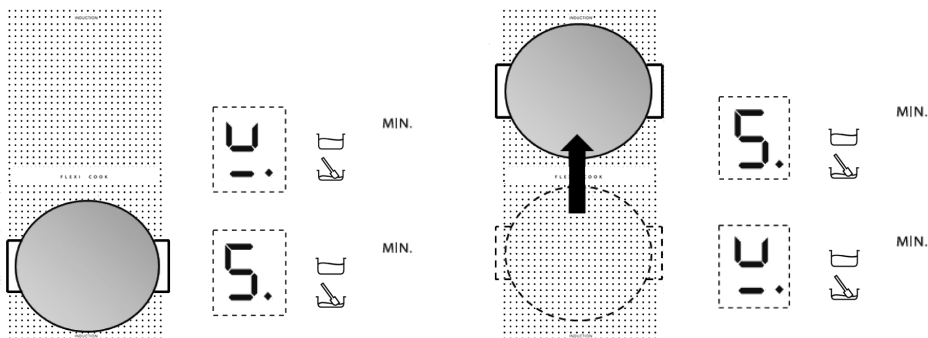
Per modificare il livello di potenza, spostare il dito lungo la tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia al variare della posizione del dito sulla tastiera da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per disattivare la funzione "Flexible zone" premere il tasto : le zone di cottura tornano a funzionare singolarmente. Per spegnere la zona di cottura, premere OFF.

 Nel display della zona che non è in grado di rilevare la presenza di una pentola (perché la pentola manca, è collocata in modo scorretto o non è idonea per il piano di cottura a induzione)  compare il messaggio "pentola assente". Questo messaggio rimane attivo per 60 secondi: in questo arco di tempo è possibile aggiungere pentole o spostarle nell'area "Flexicook".

Dopo 60 secondi, se non viene collocata una pentola sulla zona, il sistema interrompe il "rilevamento" di pentole in quella zona, il simbolo  rimane visibile sul display per ricordare che la zona è disabilitata.

Per riattivare la funzione "Flexicook" su entrambe le zone di cottura, premere il tasto .

La funzione "Flexicook" è anche in grado di rilevare quando una pentola viene spostata da una zona a un'altra all'interno della zona "Flexicook" mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui è stata inizialmente collocata la pentola (vedere l'esempio nella figura sotto, il livello di potenza viene indicato nel display corrispondente alla zona su cui è stata collocata la pentola).

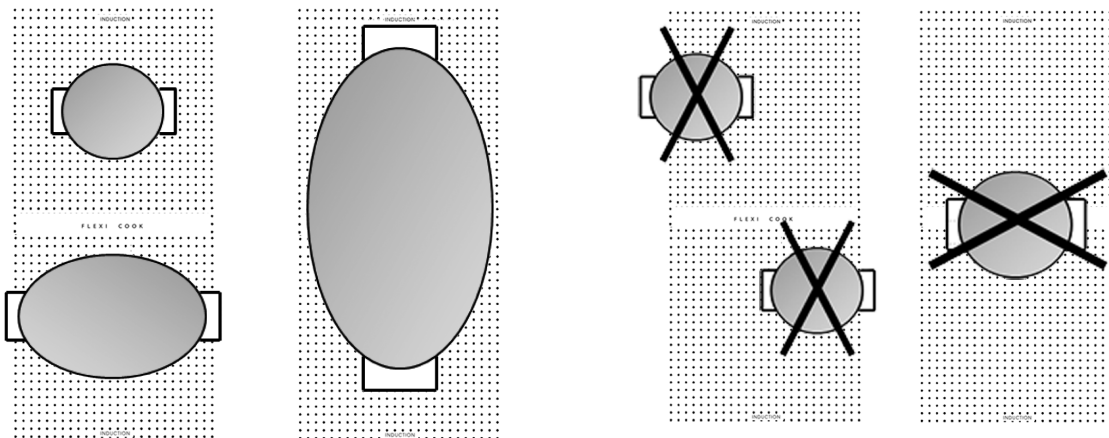


È anche possibile azionare la zona "Flexicook" come due zone di cottura indipendenti, usando il tasto corrispondente della zona singola. Collocare la pentola al centro della zona singola e regolare il livello di potenza con la tastiera a scorrimento.

 **Importante:** collocare le pentole al centro della zona di cottura.

Nel caso di pentole grandi, ovali, rettangolari o di forma allungata, collocarle al centro in modo che coprano entrambe le zone di cottura.

Esempi di collocazione corretta e scorretta della pentola:



Con la funzione Flexicook attiva non è possibile utilizzare il livello di potenza booster o la funzione SENSOR. Qualora si impostasse il timer, esso verrà visualizzato a fianco del display della piastra posta più in alto.


### Descrizione funzioni automatiche



Il piano cottura è dotato di alcune funzioni automatiche associate alle zone di cottura. A fianco al tasto di selezione di ciascuna zona sono riportate le icone delle funzioni disponibili. Ogni volta che una funzione automatica viene selezionata, appare un indicatore luminoso accanto all'icona e sul display della zona scelta appare la lettera "A".

### Funzione SENSOR

La funzione SENSOR seleziona automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua alla fase di ebollizione e ne segnala il raggiungimento.

Dopo aver posizionato una pentola contenente acqua, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata un'animazione nello spazio accanto alla zona.



Per un corretto funzionamento della funzione SENSOR si raccomanda di:

- utilizzare esclusivamente acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, ingredienti o condimenti fino ad ebollizione;
- non variare il livello di potenza della zona o rimuovere la pentola o spostare la pentola;
- riempire la pentola almeno per il 1/3 della sua capacità (min. 1 litro) e mai fino al bordo (si veda tabella a lato);
- Non utilizzare pentole a pressione sulla zona con la funzione SENSOR attivata.

Per ottenere migliori prestazioni, si suggerisce inoltre di:

- Non attivare la funzione SENSOR se la zona è già calda (lettera "H" visibile sul display).

Diametro zona cottura	Diametro fondo pentola per utilizzo della funzione Sensor	Quantità massima di acqua nella pentola
18 cm	17-19 cm	5 litri
24 cm	23-25 cm	7 litri
28 cm	24-28 cm	7 litri


Una volta raggiunta la fase di ebollizione il piano emette un segnale acustico. Questo segnale viene ripetuto per tre volte ad intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, si attiva automaticamente un contaminuti che tiene traccia del tempo di ebollizione. Dopo il terzo segnale, automaticamente il piano seleziona un livello di potenza inferiore adatto al mantenimento di uno stato di ebollizione. Da questo momento in poi è possibile aggiungere ingredienti a piacere, impostare un timer o modificare il livello di potenza. Cambiando il livello di potenza o mettendo il piano in "pausa" si esce dalla funzione SENSOR.




Il piano cottura gestisce autonomamente l'utilizzo della funzione SENSOR e i livelli booster, pertanto in alcuni casi potrebbe non essere possibile attivare il booster con funzione SENSOR già attivata su altre zone cottura.

La qualità della pentola utilizzata potrebbe influenzare le prestazioni della funzione SENSOR.

### Funzione Simmering

Dopo aver portato ad ebollizione l'alimento, premendo il tasto  viene automaticamente impostato un livello di potenza adatto per mantenere la minima ebollizione. Sul display appare "A": l'indicatore luminoso si accende. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera scorrimento.

### Funzione Melting

La funzione melting mantiene una temperatura bassa e uniforme nella zona di cottura. Dopo aver posizionato una pentola/accessorio sulla zona prescelta, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera scorrimento.

## PULIZIA

### AVVERTENZA

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

## GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 10 secondi emette un segnale acustico ogni 30 secondi.	Pressione permanente sulla zona comandi.	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi.	Ripulire la zona comandi.
C81, C82, C83	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto.	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento.	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore.		

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica);
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.





**SERVICE** 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

## TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	Boost	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4-5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (es. sughi, zuppe, minestrone)
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
OFF	Potenza zero	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

Funzione		Descrizione Funzione
	Simmering	Individua automaticamente un livello di potenza adatto a sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo (es. zampilli) o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.
	Melting	Individua automaticamente un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Sensor	Individua automaticamente il raggiungimento della fase di ebollizione dell'acqua e riduce la potenza mantenendo in ebollizione l'acqua fino all'inserimento dell'alimento. Una volta portata in ebollizione l'acqua viene emesso il segnale acustico di avviso, ed è possibile aggiungere ingredienti a piacere (es. condimenti, pasta, riso, verdure, carne e pesce da lessare) ma anche conserve casalinghe o accessori da sterilizzare.
	Flexicook	Funzione che combina le due zone di cottura e permette di utilizzare contenitori o griglie rettangolari e ovali sfruttando tutta l'area disponibile. Per Grigliare cibi di grandi dimensioni o numero (pesce, spiedini, verdure come radicchio trevigiano, bistecche, wurstel). Per cuocere in casseruola/pesciera/padella ricette quali arrostiti arrotoati, pesci interi generalmente accompagnati da sughi o brodi

## TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta secca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosti	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della padella	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della padella	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	5-6
Salse	Pomodoro	Rosolatura di olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Cottura	2-3

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

## Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικά μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια, τα οποία πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε πάντα.



Αυτό το σύμβολο κινδύνου που αφορά την ασφάλεια υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα. Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει στην πρόκληση σοβαρών τραυματισμών.**



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση σοβαρών τραυματισμών.**

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε αυστηρά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση της εγκατάστασης με τους ισχύοντες κανονισμούς, απαιτείται η χρήση πολυπολικού διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα φαγητών. Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπών.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Κρατάτε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή, εάν δεν επιτηρούνται διαρκώς.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίτηρηση, ώστε να μην πλησιάζουν και να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής. Αποφεύγετε την επαφή με πανιά ή με άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυσώσουν επαρκώς όλα τα στοιχεία της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Τα λίπη ή τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν ζεσταθούν. Επιβλέπετε το μαγείρεμα φαγητών με μεγάλη ποσότητα λίπους ή λαδιού.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίτηρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίτηρηση.
- Μην τοποθετείτε στις εστίες μεταλλικά αντικείμενα, όπως σκεύη κουζίνας (μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, κλπ.) που μπορούν να θερμανθούν.

- Στο χώρο κάτω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί υποχρεωτικά ένα διαχωριστικό πλαίσιο (δεν παρέχεται με τη συσκευή).
- Εάν εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ώστε να αποφευχθεί τυχόν ηλεκτροπληξία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω της χρήσης εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Το μαγείρεμα φαγητών σε μια μονάδα εστιών με λίπος και λάδι χωρίς παρακολούθηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκληθεί φωτιά. Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και, στη συνέχεια, να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους



# ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



## Απόρριψη συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισμαίνονται με το σύμβολο της ανακύκλωσης (♻️). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

## Απόρριψη προϊόντος

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Με τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, ο χρήστης συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

## Εξοικονόμηση ενέργειας

Για να επιτευχθούν άριστα αποτελέσματα συνιστάται να:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατό, σκεπάζετε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και το χρόνο μαγειρέματος (μην τη χρησιμοποιείτε κατά τη λειτουργία "Έκτη αίσθηση").
- Τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη στην επιφάνεια της μονάδας.

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ C E

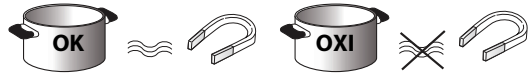
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον κανονισμό (C E) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ περί "Χαμηλής τάσης" (που αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις), καθώς και με τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ περί "Ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας".

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Εάν τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες δεν ανάβουν. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο "ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ" (Διπλανή εικόνα). Πριν ανάψετε τη μονάδα εστιών, τοποθετήστε το σκεύος στην επιθυμητή εστία.

## ΣΚΕΥΗ ΠΑΛΑΙΟΥ ΤΥΠΟΥ



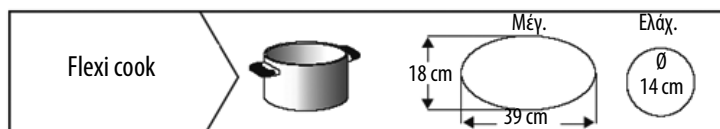
Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε ένα μαγνήτη: τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα, εάν δεν έλκονται από το μαγνήτη.

- Βεβαιωθείτε ότι η βάση των σκευών είναι λεία, καθώς μπορούν να προκληθούν εκδορές στην επιφάνεια της μονάδας εστιών. Ελέγχετε τα σκεύη.
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια στον πίνακα διακοπών της μονάδας. Μπορεί να προκληθεί ζημιά.

## ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΒΑΣΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

XL ∅ 30 cm	∅ 14 cm (Διπλή ζώνη) → 30 cm	XL ∅ 28 cm	18 cm ∅ 14 cm (διπλή εστία) → 28 cm
L ∅ 24 cm	∅ 17 cm → 24 cm	L ∅ 21 cm	15 cm ∅ → 21 cm
M ∅ 18 cm	∅ 14 cm → 18 cm	S ∅ 14,5 cm	11 cm ∅ → 14,5 cm

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** για τη διάμετρο της βάσης της κατασρόλας για τις εστίες όπου μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία "SENSOR" ανατρέξτε στην παράγραφο "Λειτουργία SENSOR".



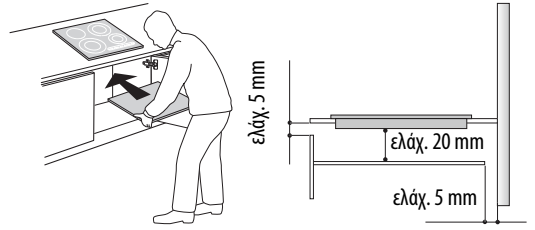
## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με το κατάστημα αγοράς ή με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΓΙΑ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟ

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Τοποθετήστε ένα διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη μονάδα εστιών.
- Δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του προϊόντος μετά την εγκατάσταση.
- Εάν εγκατασταθεί φούρνος στο κάτω μέρος της μονάδας, μην τοποθετήσετε το διαχωριστικό πλαίσιο.



- Η απόσταση ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το διαχωριστικό πλαίσιο πρέπει να αντιστοιχεί στις διαστάσεις που αναφέρονται στο σχήμα.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, μην καλύπτετε το ελάχιστο κενό ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και το επάνω άκρο του φούρνου. 5 mm).
- Όλες οι εργασίες κοπής του επίπλου πρέπει να εκτελούνται πριν από την τοποθέτηση της μονάδας εστιών. Απομακρύνετε προσεκτικά τα πριονίδια και τα υπολείμματα κοπής.
- Στην περίπτωση εγκατάστασης του φούρνου κάτω από την επιφάνεια του πάγκου, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος διαθέτει σύστημα ψύξης.
- Σε περίπτωση χωνευτής εγκατάστασης, απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης για την τοποθέτηση του κιτ βιδών 4801 211 00112.
- Για να αφαιρέσετε τη μονάδα εστιών από τον πάγκο εργασίας, χρησιμοποιήστε ένα κατασβίδι (δεν παρέχεται) για να απασφαλίσετε τα ελατήρια από την κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αποφύγετε την εγκατάσταση της μονάδας εστιών πάνω από πλυντήριο πιάτων ή ρούχων, ώστε τα ηλεκτρονικά κυκλώματα να μην έρχονται σε επαφή με υδρατμούς και υγρασία και να μην υποστούν βλάβη.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

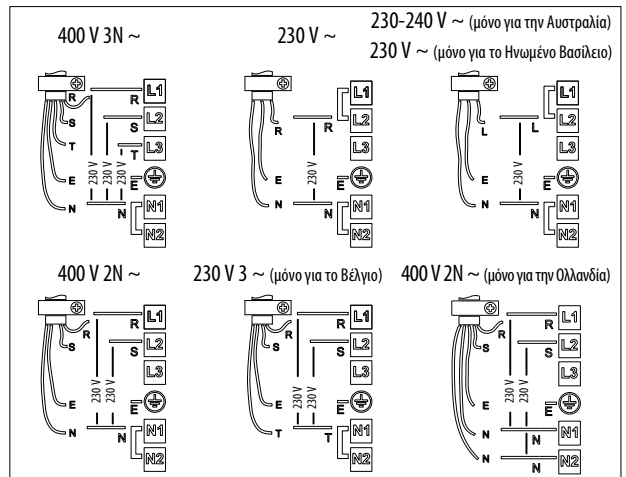
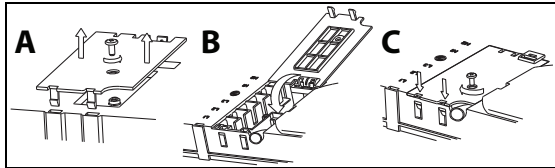
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από την επιφάνεια εργασίας.
- Βεβαιωθείτε η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου στο χώρο εγκατάστασης.
- Μην χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.

### Σύνδεση με τον πίνακα ακροδεκτών

Για την ηλεκτρική σύνδεση, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τύπου H05RR-F όπως στον παρακάτω πίνακα.

Αγωγοί	Ποσότητα x διαστάσεις
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (μόνο για την Αυστραλία)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Συνδέστε το κίτρινο/πράσινο καλώδιο γείωσης στον ακροδέκτη με το σύμβολο (⊕).

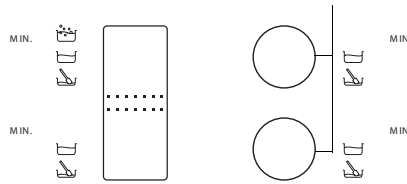
Το καλώδιο αυτό πρέπει να έχει μεγαλύτερο μήκος από τα υπόλοιπα.

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα της πλακέτας ακροδεκτών (Α) ξεβιδώνοντας τη βίδα και τοποθετήστε το κάλυμμα στο μεντεσέ (Β) της πλακέτας ακροδεκτών.
  2. Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο σφινγκτήρα καλωδίου και συνδέστε τους αγωγούς στον πίνακα ακροδεκτών σύμφωνα με το διάγραμμα κοντά στον πίνακα ακροδεκτών.
  3. Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας με το σφινγκτήρα.
  4. Κλείστε το κάλυμμα (C) και βιδώστε το στον πίνακα ακροδεκτών με τη βίδα που αφαιρέσατε - σημείο (1).
- Κάθε φορά που η μονάδα συνδέεται στην κεντρική τροφοδοσία, εκτελείται ένας αυτόματος έλεγχος από τη μονάδα εστιών, ο οποίος διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση που η μονάδα εστιών διαθέτει ήδη καλώδιο τροφοδοσίας, ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το καλώδιο τροφοδοσίας. Κάντε τη σύνδεση στο δίκτυο ρεύματος μέσω ενός πολυπολικού διακόπτη με ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στις επαφές 3 mm.

## Περιγραφή πίνακα διακοπών

Ο πίνακας διαθέτει πλήκτρα αφής: για να τα χρησιμοποιήσετε, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο (δεν χρειάζεται να τα πιέσετε με δύναμη).

Για επιλογή και ενεργοποίηση των εστιών



Ενεργοποίηση/  
απενεργοποίηση  
μονάδας εστιών



Για ενεργοποίηση μίας από τις  
αυτόματες λειτουργίες



Πληκτρολόγιο


Για ρύθμιση του  
χρονόμετρου

Για προσωρινή διακοπή  
της λειτουργίας της  
μονάδας εστιών


Για κλείδωμα του πίνακα διακοπών  
Για να επιλέξετε τη λειτουργία Flexi cook

## Πρώτη χρήση / μετά τη διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας

Μετά τη σύνδεση της μονάδας εστιών στο ηλεκτρικό δίκτυο, ο πίνακας διακοπών είναι κλειδωμένος (η ένδειξη πάνω από το πλήκτρο είναι αναμμένη).

Για να ξεκλειδώσετε τον πίνακα διακοπών, πατήστε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα. Η φωτεινή ένδειξη σβήνει και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τη μονάδα εστιών.

## Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση μονάδας εστιών

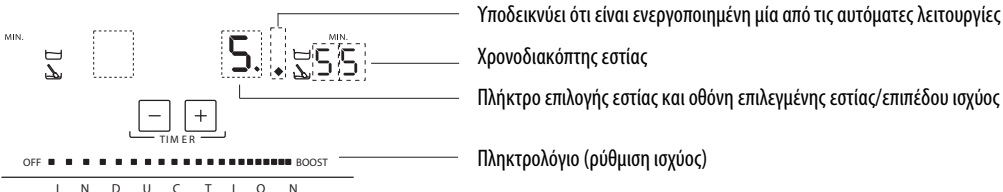
Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα: η ένδειξη πάνω από το πλήκτρο ανάβει και στο εσωτερικό των κύκλων που υποδεικνύουν τις εστίες εμφανίζονται παύλες.

Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε το ίδιο πλήκτρο μέχρι να απενεργοποιηθεί η μονάδα. Όλες οι εστίες σβήνουν.



Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα, εάν δεν επιλεγεί καμία λειτουργία εντός 10 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση.

## Ενεργοποίηση και ρύθμιση εστιών



Όταν ενεργοποιηθεί η μονάδα εστιών, τοποθετήστε ένα σκεύος στην προεπιλεγμένη εστία.

Ενεργοποιήστε την εστία, πατώντας το αντίστοιχο κυκλικό πλήκτρο: στο εσωτερικό του κύκλου θα εμφανιστεί ο αριθμός 5 που αντιστοιχεί στο ενδιάμεσο επίπεδο ισχύος.

Για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος, μετακινήστε το δάκτυλό σας οριζόντια πάνω στο πληκτρολόγιο: ο αριθμός στο εσωτερικό του κύκλου μεταβάλλεται ανάλογα με τη θέση στην οποία βρίσκεται το δάκτυλό σας στο πληκτρολόγιο, από την ελάχιστη τιμή 1 έως τη μέγιστη τιμή 9. Με το πληκτρολόγιο, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία booster πατώντας το "BOOST" (ένδειξη "P" στην οθόνη). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο ισχύος "BOOST" για μέγιστο χρόνο 10 λεπτών, μετά την πάροδο των οποίων η συσκευή επιλέγει αυτόματα το επίπεδο 9. Στα μοντέλα με τρεις ζώνες μαγειρέματος μπορείτε να ρυθμίσετε ταυτόχρονα τρία επίπεδα "BOOST": σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή προσαρμόζει αυτόματα στη διανομή της ισχύος στις 3 διαφορετικές ζώνες.

5.

Εάν είναι ενεργοποιημένες πολλές εστίες, με το πληκτρολόγιο μπορείτε να τροποποιήσετε την ισχύ της επιλεγμένης εστίας που υποδεικνύεται από μία φωτεινή κουκκίδα κάτω δεξιά του επιπέδου ισχύος. Για να επιλέξετε μια εστία, πατήστε το αντίστοιχο κυκλικό πλήκτρο.

4

Εάν το σκεύος δεν είναι συμβατό με την επαγωγική μονάδα εστιών, δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "μη τοποθετημένου σκεύους" (διπλανή εικόνα). Εάν εντός 60 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

## Απενεργοποίηση εστιών

Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε, πατώντας το αντίστοιχο κυκλικό πλήκτρο (στην οθόνη εμφανίζεται η κουκκίδα που βρίσκεται κάτω δεξιά του επιπέδου ισχύος). Πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση) στο πληκτρολόγιο.

H

Η εστία απενεργοποιείται και, εάν η επιφάνεια είναι ζεστή, εμφανίζεται το γράμμα "H" στον κύκλο.

Το γράμμα "H" είναι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. Η μονάδα διαθέτει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας για κάθε εστία. Η ένδειξη αυτή επισιμαίνει τις εστίες που έχουν ακόμη υψηλή θερμοκρασία. Όταν η εστία κρυώσει, η οθόνη σβήνει.

## Επιλογή χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης είναι ένας διακόπτης που παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης της διάρκειας μαγειρέματος για μέγιστο χρονικό διάστημα 90 λεπτών.


Επιλέξτε την εστία για την οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (στην οθόνη εμφανίζεται μια ένδειξη κάτω δεξιά του επιπέδου ισχύος). Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο με τα πλήκτρα + και - της λειτουργίας χρονοδιακόπτη: ο χρόνος σε λεπτά εμφανίζεται κοντά στην οθόνη όπου υποδεικνύεται η εστία. Μερικά δευτερόλεπτα μετά την τελευταία ρύθμιση, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά να μετρά αντίστροφα (η ένδειξη της επιλεγμένης εστίας αναβοσβήνει).

Όταν λήξει ο χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και η εστία σβήνει αυτόματα.

Για το χρονοδιακόπτη που συνδέεται με τη λειτουργία 'SENSOR' ανατρέξτε στην περιγραφή της λειτουργίας στις σελίδες που ακολουθούν.




## Κλειδωμά πίνακα διακοπών

Με τη λειτουργία αυτή κλειδώνουν οι διακόπτες της μονάδας εστιών, ώστε να αποφεύγεται η ακούσια ενεργοποίησή της (π.χ. κατά τη διαδικασία καθαρισμού).

Πατήστε για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο : το ηχητικό σήμα που ενεργοποιείται και η φωτεινή ένδειξη που εμφανίζεται πάνω από το σύμβολο λουκέτου υποδεικνύουν την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Ο πίνακας διακοπών είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμά των διακοπών, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης. Η ένδειξη σβήνει και η μονάδα είναι και πάλι ενεργή.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η λειτουργία κλειδωμάτος του πίνακα διακοπών μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχειλίσης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων στο πλήκτρο κάτω από το σύμβολο.


## Παύση



Η λειτουργία επιτρέπει το προσωρινό μπλοκάρισμα της λειτουργίας της μονάδας εστιών και στη συνέχεια την επαναφορά της διατηρώντας τις ρυθμίσεις (εκτός από τη λειτουργία SENSOR και τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη). Πατήστε το πλήκτρο  στη θέση του επιπέδου ισχύος εμφανίζεται η ένδειξη  που αναβοσβήνει. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ξανά το πλήκτρο .


## Flexi cook

Η λειτουργία αυτή παρέχει τη δυνατότητα χρήσης της επιφάνειας μαγειρέματος ως δύο ξεχωριστές εστίες μαγειρέματος ή ως μία εξαιρετικά μεγάλη, ενιαία εστία.

Είναι ιδανική για οβάλ, ορθογώνια και μεγάλο μήκους σκεύη (με μέγιστες διαστάσεις βάσης 38x18 cm) ή για περισσότερα από ένα τυπικά σκεύη. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία flexi cook, ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και πατήστε το κουμπί : στις δύο οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζεται το επίπεδο «5». Και οι δύο κουκκίδες δίπλα στον αριθμό επιπέδου είναι αναμμένες και υποδεικνύουν ότι η λειτουργία Flexi cook είναι ενεργοποιημένη.

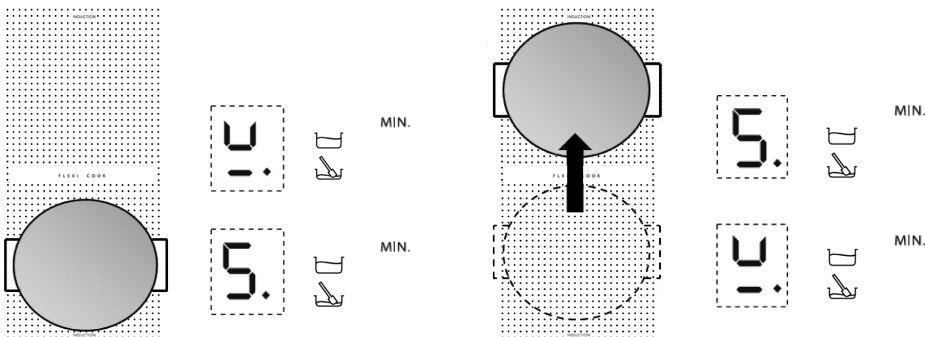
Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, μετακινήστε το δάχτυλό σας κατά μήκος της οθόνης αφής: ο αριθμός εντός του κύκλου θα αλλάξει απλά και μόνο με γρήγορη μετακίνηση του δακτύλου από το 1 έως το 9. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία ευέλικτης εστίας, πατήστε το πλήκτρο : οι εστίες μαγειρέματος θα λειτουργούν και πάλι ξεχωριστά. Για να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος, πατήστε το OFF (Απενεργοποίηση)

 Θα εμφανιστεί το μήνυμα «no pot» (απουσία σκεύους)  στην οθόνη της εστίας που δεν μπορεί ανιχνεύσει σκεύος (λόγω απουσίας σκεύους ή εσφαλμένης τοποθέτησης του σκεύους ή ακατάλληλου σκεύους για μονάδα επαγωγικών εστιών). Το μήνυμα αυτό παραμένει ενεργό για 60 δευτερόλεπτα: στο διάστημα αυτό, μπορείτε να προσθέσετε ή να μετακινήσετε σκεύη εντός της επιφάνειας flexi cook όπως απαιτείται.

Μετά από 60 δευτερόλεπτα, εάν δεν τοποθετηθεί σκεύος στην εστία, διακόπτεται η «αναζήτηση» σκευών από το σύστημα στη συγκεκριμένη εστία και το σύμβολο  παραμένει ορατό στην οθόνη ως υπενθύμιση της απενεργοποίησης της εστίας.

Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία Flexi cook και στις δύο εστίες, πατήστε το κουμπί .

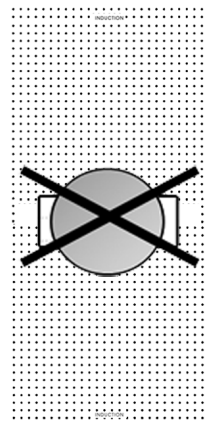
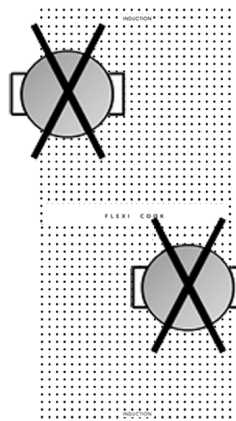
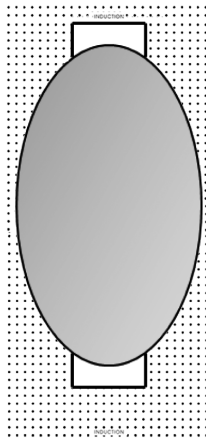
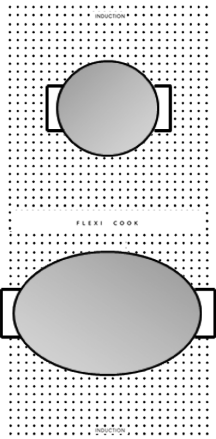
Η λειτουργία Flexi cook μπορεί επίσης να ανιχνεύσει τη μετακίνηση ενός σκεύους από τη μία εστία στην άλλη εντός της επιφάνειας flexi cook διατηρώντας το ίδιο επίπεδο ισχύος της εστίας στην οποία τοποθετήθηκε αρχικά το σκεύος (ανατρέξτε στο παράδειγμα στην παρακάτω εικόνα: εάν το σκεύος μετακινηθεί από την μπροστινή εστία στην πίσω εστία, το επίπεδο ισχύος εμφανίζεται στην οθόνη που αντιστοιχεί στην εστία στην οποία τοποθετήθηκε το σκεύος).



Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την επιφάνεια Flexi cook ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το αντίστοιχο κουμπί της μεμονωμένης εστίας. Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της μεμονωμένης εστίας και ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος με την οθόνη αφής.

 **Σημαντικό:** τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος.

Στην περίπτωση μεγάλων, οβάλ, ορθογώνιων και μεγάλο μήκους σκευών, τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο καλύπτοντας και τις δύο εστίες μαγειρέματος. Παραδείγματα σωστής και εσφαλμένης τοποθέτησης σκευών:



με τη λειτουργία Flexi cook ενεργοποιημένη δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο booster ή τη λειτουργία "SENSOR". Εάν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, θα εμφανιστεί δίπλα στην οθόνη της εστίας που πιο ψηλά.


## Περιγραφή αυτόματων λειτουργιών



Η μονάδα διαθέτει ορισμένες αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος που συνδέονται με τις εστίες. Δίπλα στο πλήκτρο επιλογής κάθε εστίας, εμφανίζονται τα εικονίδια των διαθέσιμων λειτουργιών. Κάθε φορά που επιλέγεται μια αυτόματη λειτουργία, εμφανίζεται μια ένδειξη δίπλα στο εικονίδιο, ενώ στην οθόνη της επιλεγμένης εστίας εμφανίζεται το γράμμα "A".

## Λειτουργία "SENSOR"

Η λειτουργία 'SENSOR' επιλέγει αυτόματα το ιδανικό επίπεδο ισχύος για να φτάσει το νερό σε κατάσταση βρασμού και επισημαίνει την επίτευξή του.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος με νερό, ανάψτε την εστία και επιλέξτε την προεπιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. Πατήστε το πλήκτρο  στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "A" και ανάβει η φωτεινή ένδειξη. Κατά τη φάση θέρμανσης εμφανίζεται ένα κινούμενο εικονίδιο στο χώρο δίπλα από τη ζώνη.



Για τη σωστή λειτουργία της λειτουργίας 'SENSOR' συνιστάται:

- να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νερό (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος),
- να μην προσθέτετε αλάτι, συστατικά ή καρυκεύματα έως ότου επιτευχθεί ο βρασμός,
- να μην αλλάζετε το επίπεδο ισχύος της ζώνης ή να αφαιρείτε και να μετακινείτε το σκεύος,
- γεμίστε την κασαρόλα τουλάχιστον έως το 1/3 της χωρητικότητάς της (ελάχ. 1 λίτρο) και ποτέ μέχρι το χείλος (δείτε τον πίνακα δίπλα),
- Μη χρησιμοποιείτε χύτρες ταχύτητας στην εστία με τη λειτουργία 'SENSOR' ενεργοποιημένη.

Για καλύτερες επιδόσεις, συνιστάται επίσης να κάνετε τα ακόλουθα:

- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία 'SENSOR' αν η εστία είναι ήδη ζεστή (στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "H").

Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης κασαρόλας για χρήση της λειτουργίας 'Sensor'	Μέγιστη ποσότητα νερού στο σκεύος
18 cm	17-19 cm	5 λίτρα
24 cm	23-25 cm	7 λίτρα
28 cm	24-28 cm	7 λίτρα


Αφού επιτευχθεί ο βρασμός η εστία παράγει ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα αυτό επαναλαμβάνεται για τρεις φορές σε κανονικά διαστήματα. Μετά το δεύτερο σήμα, ενεργοποιείται αυτόματα ένας μετρητής λεπτών που καταγράφει το χρόνο βρασμού. Μετά το τρίτο σήμα, αυτόματα η εστία επιλέγει ένα χαμηλότερο επίπεδο ισχύος κατάλληλο για τη διατήρηση του βρασμού. Από αυτό το σημείο και μετά μπορείτε να προσθέσετε τα συστατικά κατά βούληση, να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ή να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος. Αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή θέτοντας την εστία σε "παύση" βγαίνετε από τη λειτουργία 'SENSOR'.




Η εστία μαγειρέματος διαχειρίζεται αυτόματα τη χρήση της λειτουργίας 'SENSOR' και τα επίπεδα booster, ως εκ τούτου σε ορισμένες περιπτώσεις ενδέχεται να μην είναι δυνατή η ενεργοποίηση του booster όταν η λειτουργία 'SENSOR' είναι ήδη ενεργοποιημένη σε άλλες εστίες μαγειρέματος.

Η ποιότητα της κασαρόλας που χρησιμοποιείται ενδέχεται να επηρεάζει τις επιδόσεις της λειτουργίας 'SENSOR'.

## Λειτουργία Simmering (Σιγοβράσιμο)

Αφού βράσει το φαγητό, πατώντας το πλήκτρο  αυτόματα ρυθμίζεται ένα επίπεδο ισχύος κατάλληλο για να διατηρηθεί ο ελάχιστος βρασμός. Στην οθόνη εμφανίζεται το "A": η φωτεινή ένδειξη σβήνει. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση) στο πληκτρολόγιο.

## Λειτουργία Melting (Λιώσιμο)

Η λειτουργία melting (λιώσιμο) παρέχει τη δυνατότητα διατήρησης χαμηλής και ομοιόμορφης θερμοκρασίας για μια εστία. Μετά την τοποθέτηση ενός σκεύους στην προκαθορισμένη εστία, ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πατήστε το πλήκτρο  στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "A" και ανάβει η φωτεινή ένδειξη. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση) στο πληκτρολόγιο.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("H") δεν εμφανίζεται πλέον.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγαράκια ή συρματάκια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να προκληθεί ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τη μονάδα να κρυώσει και καθαρίστε την, ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια της μονάδας:
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).

## ΟΔΗΓΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΒΛΑΒΩΝ

- Διαβάστε και ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "Οδηγίες χρήσης".
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Η μονάδα εστιών σβήνει και μετά από 10 δευτερόλεπτα εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα ανά 30 δευτερόλεπτα.	Παρατεταμένη πίεση στον πίνακα διακοπών.	Νερό ή σκεύη κουζίνας στον πίνακα διακοπών.	Καθαρίστε τον πίνακα διακοπών.
C81, C82, C83	Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η μονάδα πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.
F42 ή F43	Λανθασμένη τάση τροφοδοσίας της μονάδας.	Ο αισθητήρας ανιχνεύει διαφορετική τάση τροφοδοσίας.	Αποσυνδέστε τη μονάδα από το δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.		

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

### Πριν επικοινωνήσετε με την τεχνική υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας "Οδηγός εντοπισμού βλαβών".
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή, για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

**Εάν η βλάβη παραμένει μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο τμήμα τεχνικής υποστήριξης.**

Αναφέρετε:

- μια σύντομη περιγραφή της βλάβης,
- τον τύπο και το μοντέλο του προϊόντος,
- τον αριθμό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη Service στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων), κάτω από τη συσκευή (στο μεταλλικό πλαίσιο)
- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

**SERVICE** 0000 000 00000







Εάν πρέπει να εκτελεστεί επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα **εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή). Τα ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα για 10 χρόνια.



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Περιγραφή (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγ. ισχύς	Boost	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών, βράσιμο νερού και ζέσταμα υγρών μαγειρέματος σε σύντομο χρόνο
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, πρώτα στάδια μαγειρέματος, τηγάνισμα καταψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	7-8	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), Ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3	- πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	1-2	λειώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση ζεστάματος - ανακάτεμα	Ιδανικό για το λειώσιμο του βούτυρου, λειώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρών διαστάσεων και διατήρηση των φαγητών ζεστών αμέσως μετά το μαγείρεμα (π.χ. σάλτσες, ζουπες, μινεστρόνε)
	1		Ιδανικό για τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε φαγητά αμέσως μετά το μαγείρεμα, το ανακάτεμα ριζότου και για να διατηρηθούν ζεστά τα πιάτα πριν τα βάλετε στο τραπέζι (με εξάρτημα ειδικό για την επαγωγή)
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Μηδενική ισχύς	Επιφάνεια εστιών	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H)

Λειτουργία		Περιγραφή λειτουργίας
	Simmering (Σιγοβράσιμο)	Εντοπίζει αυτόματα το επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το σιγοβράσιμο φαγητών για μεγάλο διάστημα. Κατάλληλη λειτουργία για ελεγχόμενο μαγείρεμα σάλτσας ντομάτας, ραγού, σούπας, μινεστρόνε (ιδανική για μπεν μαρί). Αποτρέπει τη διαρροή των φαγητών (π.χ. τινάγματα) ή πιθανό κάψιμο της βάσης του σκεύους, χαρακτηριστικών αυτού του τύπου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μόνο αφού βράσετε το φαγητό.
	Melting (Λιώσιμο)	Εντοπίζει αυτόματα το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για το λειώσιμο ευαίσθητων προϊόντων χωρίς να επηρεάσει τα χαρακτηριστικά του (σοκολάτα, βούτυρο κλπ.).
	Sensor	Εντοπίζει αυτόματα την επίτευξη του βρασμού του νερού και μειώνει την ισχύ διατηρώντας το βρασμό του νερού έως ότου προστεθεί το τρόφιμο. Μόλις το νερό φτάσει σε βρασμό, εκπέμπεται ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και στο σημείο αυτό μπορείτε να προσθέσετε τα συστατικά κατά βούληση (π.χ.. καρυκεύματα, ζυμαρικά, ρύζι, λαχανικά, κρέας και ψάρι για βράσιμο) αλλά και κονσερβές ή εξαρτήματα για αποστείρωση.
	Flexi cook	Λειτουργία που συνδυάζει τις δύο εστιές ναγειρέματος και επιτρέπει τη χρήση δοχείων ή τετραγώνων και οβάλ σαχάρων εκμεταλλευόμενη όλη τη διαθέσιμη ζώνη μαγειρέματος. Για το ψήσιμο μεγάλων διαστάσεων τροφίμων ή σε μεγάλο αριθμό (ψάρι, σουβλάκια, λαχανικά όπως το ραντίτσιο τρεβιζάνο, μπριζόλες, βούρστελ). Για το ψήσιμο σε κασαρόλα/κασαρόλα ψαριού/τηγάνι φαγητά όπως ρολό, ολόκληρα ψάρια που γενικά συνοδεύονται από σάλτσες ή ζωμούς

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κατηγορίες τροφίμων	Είδη φαγητών ή τρόπος μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και φάσεις μαγειρέματος			
		Πρώτη φάση	Ισχύς	Δεύτερη φάση	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster - 9	Μαγείρεμα ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Ξηρά ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster - 9	Μαγείρεμα ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster - 9	Μαγείρεμα ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τηγάνισμα και τσιγάρισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster - 9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σωτέ	Ζέσταμα σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Μαγειρευτά	Ζέσταμα σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαριστά	Ζέσταμα σκεύους	7-8	Τσιγάρισμα	7-8
Κρέατα	Ψητά	Ρόδισμα κρέατος με λάδι (εάν χρησιμοποιείται βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Στη σχάρα	Προθέρμανση τηγανιού	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείται βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Κατσαρόλας/μαγειρευτά	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείται βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρια	Στη σχάρα	Προθέρμανση τηγανιού	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Κατσαρόλας/μαγειρευτά	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείται βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού ή λίπους	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αυγά	Ομελέτα	Ζέσταμα τηγανιού με βούτυρο ή λίπος	6	Μαγείρεμα	6-7
	Γεμιστή ομελέτα	Ζέσταμα τηγανιού με βούτυρο ή λίπος	6	Μαγείρεμα	5-6
	Βραστά/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster - 9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	5-6
Σάλτσες	Ντομάτα	Ρόδισμα λαδιού (εάν χρησιμοποιείται βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείται βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεσαμέλ	Αρχική προετοιμασία (λιώσιμο βουτύρου και αλεύρι)	5-6	Χαμηλός βρασμός	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα πατισερί	Βράσιμο γάλακτος	4-5	Διατήρηση χαμηλού βρασμού	4-5
	Πουτίγκες	Βράσιμο γάλακτος	4-5	Διατήρηση χαμηλού βρασμού	2-3
	Ριζόγαλο	Ζέσταμα γάλακτος	5-6	Μαγείρεμα	2-3



# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

## DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden har farosymbolen och följande ord i sin absoluta närhet:



### **FARA**

**Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.**



### **VARNING**

**Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.**

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:


- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att du använder en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av apparaten.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt, och av personer med reducerad känslomässig eller mental kapacitet/utan erfarenhet OM de får instruktioner om hur apparaten säkert används, och därmed kan förstå de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.
- Lägg inte metallföremål på kokzonerna (som köksredskap, knivar, gafflar, skedar, lock eller annat) eftersom de då kan bli heta.
- Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
- Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.
- Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt. Brandfara: förvara inte saker på tillagningsytan.
- Använd inte ångtvättar.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och kastrullock skall inte placeras på spishällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lite inte blint på kastrullavkännaren.

## Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

## Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater.

## Energibesparing

För att få bästa resultat, rekommenderar vi följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare sparar du allra mest elektricitet och tid, (förutom då du använder funktionen SENSOR).
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

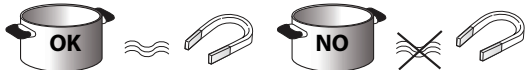
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VIKTIGT:** Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.













## GAMLA KASTRULLER



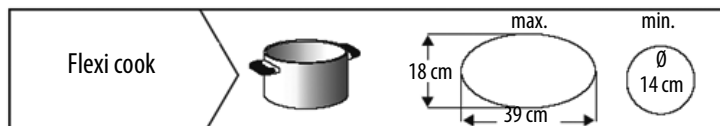
För att kontrollera om kastrullen går att använda kan du använda en magnet: kastrullen fungerar inte om den inte är magnetisk.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

## REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Dubbelzon) → 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm 14 cm (Dubbelzon)
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

**VIKTIGT:** för att få korrekt värde på kastrullens diameter vid användning av funktionen SENSOR: se kapitlet: "SENSOR-funktionen".



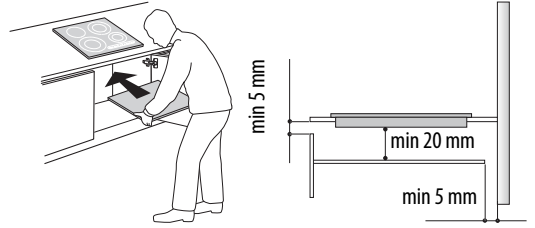
## MONTERING

Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst.

### ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

#### ⚠ VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.



- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken (min. 5 mm).
- Utför alla utskärningar på bänken innan du för in spishällen, och avlägsna noggrant alla sågspån och allt damm.
- Om en ugn skall installeras under spishällen, försäkra dig om att den är utrustad med kylsystem.
- Om den skall installeras i jämnhöjd med arbetsbänken, ring Kundenservice för att beställa skruvsetet för montering 4801 211 00112.
- För att ta loss spishällen från arbetsbänken, använd en skruvmejsel (medföljer ej) och lås upp fjädrarna från apparatens undersida.
- Installera inte spishällen över en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna kommer i kontakt med fnga och fukt och därigenom skadas.

## ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

#### ⚠ VARNING

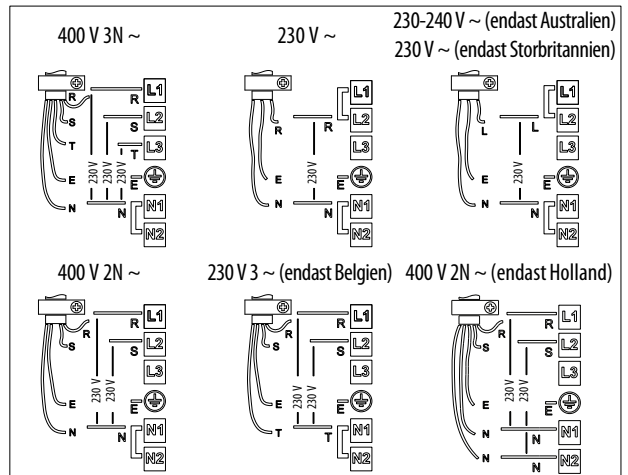
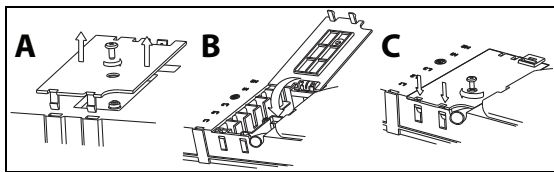
- Skilj apparaten från elnätet.
- Apparaten måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.

- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.
- Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.
- Använd inte förlängningsladd.

### Anslutning till kopplingsplinten

Använd en elsladd av typ H05RRR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (endast Australien)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Den gul/gröna jordledaren ska anslutas till kontakten med jordsymbolen ⊕.

Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

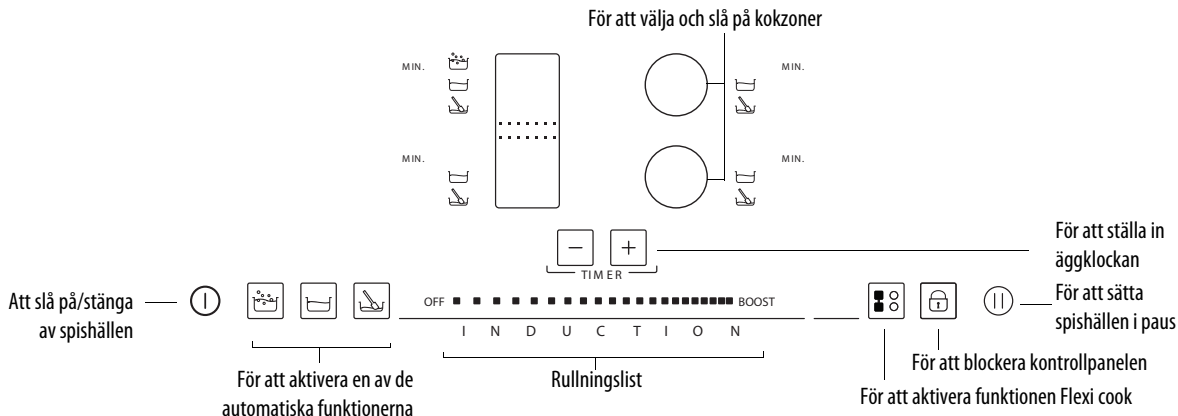
1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
3. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
4. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven - vid punkt (1).

Varje gång hällen kopplas till elnätet utförs automatiskt en kontroll under några sekunder.

Om hällen redan är utrustad med en strömkabel, följ de instruktioner som medföljer den strömförande kabeln. Utför koppling till fast nät med hjälp av en flerpolig strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontaktarna.


## Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanelen är utrustad med fyra touch-knappar: för att använda dem räcker det att du nuddar symbolen (du behöver alltså inte trycka hårt).



## Första användning/efter strömavbrott

Efter att du kopplat spishällen till strömförande nät är kontrollpanelen blockerad (lysdioden över blockeringsknappen lyser).

För att låsa upp panelen, håll knappen  intryckt i 3 sekunder. Lampan slocknar och du kan nu använda spishällen som vanligt.

## Att slå på/stänga av spishällen

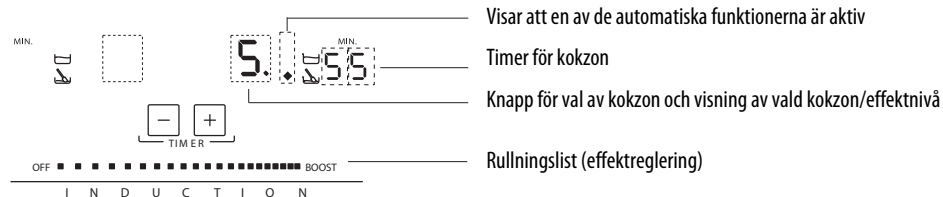
För att slå på spishällen, tryck på knappen  under cirka 2 sekunder: Lysdioden över knappen tänds och små streck visas i de olika symbolerna för kokzoner.

För att stänga av trycker du på samma knapp tills spishällen slocknar. Alla kokzoner stängs då av.



Av säkerhetsskäl stängs spishällen automatiskt av om ingen funktion aktiveras inom 10 sekunder.

## Aktivering och reglering av kokzoner



Då du slagit på spishällen skall du placera en kastrull på önskad kokzon.

Aktiviera kokzonen genom att trycka på dess runda knapp: i ringen visas nu siffran 5, som motsvarar en medeleffektnivå.

För att ändra effektnivån, för fingret över rullningslistan: siffran i ringen ändras då du för fingret över listan, från minimum 1 till maximum 9. Med hjälp av rullningslistan kan du aktivera boosterfunktionen genom att trycka på "BOOST" ("P" visas i displayen). Det går att använda effektnivån "BOOST" under maximalt 10 minuter, sedan ställer apparaten automatiskt i effektläge 9. På modeller med tre kokzoner kan du samtidigt ställa in tre nivåer på "BOOST": då distribuerar apparaten automatiskt effekten över de tre zonerna.

5.

Om flera kokzoner är påslagna, kan du ändra effekten på den valda kokzonen - det är den som har en liten lysande prick nere till höger bredvid effektnivåns siffra. För att välja en kokzon räcker det att du trycker på dess runda symbolknapp.

4 U

Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

## Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som skall stängas av genom att trycka på dess runda symbolknapp (en liten svart prick visas nere till höger på displayen). Tryck på OFF på rullningslistan.

H

Kokzonen stängs då av och, om kokzonen fortfarande är varm, visas "H" på displayen.

"H" är indikator för restvärmevakt. Spishällen är försedd med restvärmevakt på varje kokzon; denna signal visar vilka zoner som fortfarande är mycket varma. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

## Inställning av timer

Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en kottid som maximalt är 90 minuter.

Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektnivån på displayen), ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna + och - i timerfunktionen: tiden visas nu i minuter i närheten av kokzonens display.


Efter några sekunder efter att du rört vid knapparna startar nedräkningen (lampan för den valda kokzonen börjar blinka).

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För den timer som är kopplad till funktionen SENSOR se beskrivning av denna funktion på sidorna nedan.



## Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla spishällens reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag (t ex under rengöring).

Håll knappen  intryckt i tre sekunder: en ljudsignal hörs och en lampa tänds under låssymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärren, repetera aktiveringsförfarandet. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.

VIKTIGT: Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningssvåtska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av spärren ske.


## Paus


Funktionen gör det möjligt att tillfälligt stänga av spishällen, för att sedan starta den igen med samma inställningar som innan (förutom funktionen SENSOR och timerinställningar). Tryck på knappen : istället för en siffra som visar effektnivå, visas nu  som blinkar. För att återgå till matlagningen, tryck igen på knappen

.


## Flexi cook


Denna funktion gör att du kan använda kokzonerna som två skilda zoner eller som en enda extrastor kokzon.


Detta är perfekt för kastruller som är ovala, rektangulära och avlånga (med maximal bottenvidd på 38x18 cm) eller större än en standardstekpanna. För att aktivera flexi cook-funktionen, slå på spishällen och tryck på knappen : de två kokzonernas displayer visar då "5" - bägge punkterna bredvid värmenivån lyser och detta betyder att Flexi cook är aktiverad.

För att ändra effektnivå för du ditt finger längs rullningslisten: med snabb fingerrörelse ökar eller minskar siffran i ringen, från ett minimum på 1 till ett maximum på 9. För att stänga av den flexibla zonfunktionen, tryck på knappen : zoner återgår till att fungera var för sig. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.

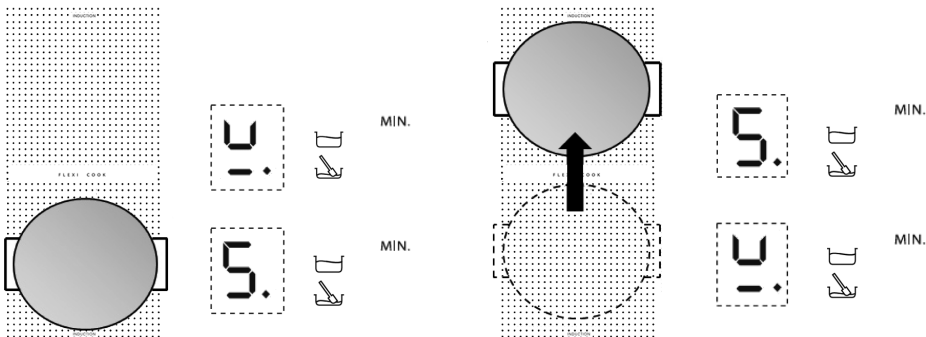


Meddelandet "no pot"  visas på kokzonens display om den inte kan känna av ett kokkärl (för att det inte finns något, det är felplacerat eller för att det inte passar för en induktionshäll). Detta meddelande är aktivt under 60 sekunder: under denna tid kan du föra in eller ställa fram pannor inom den flexibla kokzonen som du vill.

Efter 60 sekunder, om inget kokkärl placerats på kokzonen, slutar systemet att "leta efter" kärl, och symbolen  fortsätter att synas på displayen för att visa att zonen är avstängd.

För att åter aktivera Flexi cook-funktionen på bägge kokzoner, tryck på knappen .

Flexi cook-funktionen kan även känna av då ett kokkärl flyttas från en kokzon till en annan inom flexi cook-zonen, och bibehåller samma effektnivå på den nya plattan (se exempel på bilden nedan: och kastrullen flyttas från den främre värmaren till den bakre, visas värmeeffekten i den display där kastrullen är placerad.



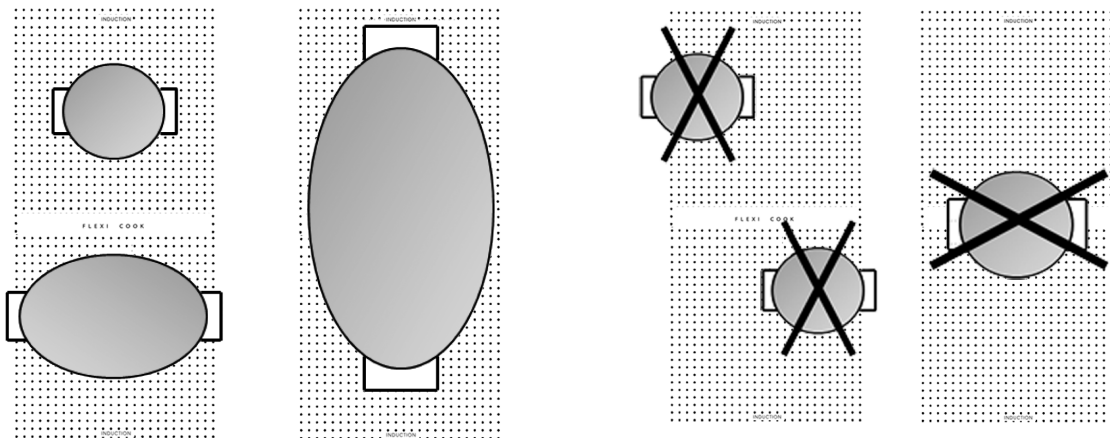
Det är även möjligt att använda Flexi cook-zonen som två skilda kokzoner, med hjälp av vardera kokzonens knapp. Placera kokkärlet i mitten av den enskilda kokzonen och justera värmeeffekten med rullningslisten.



Viktigt: Se till att kokkärlet står centrerade över kokzonen.

Om du använder en stor panna, eller oval, rektangulär eller avlånga panna, se till att placera den centrerad på bägge kokzonernas markeringar.

Exempel på korrekt placering och på felaktig placering:



Med funktionen Flexi cook aktiverad kan du inte använda Boost eller funktionen SENSOR. Om du väljer att använda timern kommer denna att visualiseras i displayen på den översta plattan.


### Beskrivning av automatiska funktioner



Spishällen är utrustad med automatiska funktioner som är tillgängliga för de olika kokzonerna. Bredvid varje knapp för kokzon visas symboler för disponibla funktioner. Varje gång du väljer en automatisk funktion, tänds en lysdiod bredvid symbolen och på displayen visas bokstaven "A".

### Funktionen SENSOR

Funktionen SENSOR väljer automatiskt perfekt effektnivå för att koka upp vatten och signalerar då det kokar.

Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen  i displayen visas "A", och lysdioden tänds. Under uppvärmningsfasen visas en animering bredvid kokzonen.



För att SENSOR-funktionen skall fungera korrekt rekommenderar vi att du:

- endast använder vatten (rumstempererat);
- inte tillsätter salt, ingredienser eller tillsatser (tills vattnet har kokat upp);
- inte ändrar kokzonens effektläge, eller flyttar kastrullen;
- alltid fyller kastrullen till åtminstone 1/3 av dess kapacitet (minst 1 liter) och aldrig upp till kanten (se tabellen).
- Använd inte trykkokare på den kokzon som har SENSOR-funktionen aktiverad.

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:

- att du inte aktiverar SENSOR-funktionen om kokzonen fortfarande är varm (bokstaven "H" syns i displayen).

Diameter på kokzon	Diameter på kokkärls botten vid användning av funktionen Sensor	Maximal mängd vatten i kastrullen
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter

Då vattnet koker ger spishällen en signal ifrån sig. Denna signal repeteras tre gånger med regelbunden intervall. Efter den andra signalen aktiveras automatisk en tidsräknare som räknar koktiden. Efter den tredje signalen ställs kokzonen automatiskt in på en lägre effektnivå för att bibehålla kokningen. Då kan du tillsätta de ingredienser du vill, ställa in timern eller ändra effektnivån. Om du ändrar effektnivå eller ställer spishällen i "paus" kommer SENSOR-funktionen att stängas av.




Spishällen hanterar själv funktionen SENSOR och booster-nivåer, därför kan det ibland inte vara möjligt att aktivera boostern då SENSOR-funktionen redan är igång på andra kokzoner.

Kvaliteten på den kastrull som används kan inverka på SENSOR-funktionens prestation.

### Funktionen Simmering

Efter att det kokat upp, tryck på knappen  och en effektnivå för att bibehålla kokningen ställs automatiskt in. I displayen visas "A". Lysdioden tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslistan.

### Funktionen Melting

Funktionen melting (smältning) ser till att temperaturen är låg och jämn i kokzonen. Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen  i displayen visas "A", och lysdioden tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslistan.

## RENGÖRING

### VARNING

- Använd absolut inte högtrycksvätt med ångstråle för rengöringen.
- Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmekakten ("H") är släckt.

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramiken.

- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande diskmedel eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhällar (se Tillverkarens indikationer).

## FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att det inte är strömavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om hällen, då du slår på den, visar siffror skall du göra så som står i tabellen nedan.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
Spishällen slocknar och efter 10 sekunder hörs en ljudsignal var 30 sekund.	Ständigt tryck på kontrollpanelen.	Vatten eller hushållsgeråd på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
C81, C82, C83	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta ett par minuter för att den skall svalna innan du försöker igen.
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel spänning.	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med kopplingens spänning.	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontakta Kundservice och uppge felkoden.		

## KUNDSERVICE

### Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

**Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.**

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta);
- fullständig adress;
- telefonnummer.





**SERVICE** 0000 000 00000



Om det blir nödvändigt med en reparation bör du kontakta en **auktoriserad servicefirma** (vilket garanterar att originalreservdelar används och att reparationerna utförs korrekt). Reservdelar finns under 10 år.

# EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av tillagning	Använd nivå (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
<b>Maxeffekt</b>	<b>Boost</b>	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvatskor
	<b>8-9</b>	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, fritera djupfrysta livsmedel, snabbkoka
<b>Hög effekt</b>	<b>7-8</b>	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter)
	<b>6-7</b>	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
<b>Medeleffekt</b>	<b>4-5</b>	Koka - ånga - bryna - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga (för längre period). Fräsa ihop pasta med såsen
	<b>3-4</b>	Koka - småkoka - koka ihop - fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen
	<b>2-3</b>		Perfekt för längre kokning, (volymen under en liter: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
<b>Låg effekt</b>	<b>1-2</b>	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel eller för att varmhålla varmrätter (t ex sås, soppa, minestrone-soppa)
	<b>1</b>		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
<b>OFF</b>	<b>Nolleffekt</b>	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H)

Funktion		Beskrivning av funktionen
	Simmering	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en maträtt småkoka under längre perioder. Perfekt för att koka köttfärsås, tomatsås, soppa, minestrone-soppa, och håller en kontrollerad konstant temperatur (även bra för vattenbad). Gör att du undviker att det kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, typiska problem med denna typ av tillagning. Använd denna funktion efter det att maträtten kokat upp.
	Melting	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en skör produkt sakta smälta utan att dess arom går förlorad (choklad, smör etc).
	Sensor	Känner automatiskt av då vattnet kokar och reducerar effektnivån för att hålla vattnet kokande fram till dess du tillsätter livsmedel. Då vattnet kokar hörs en ljudsignal, och du kan då tillsätta dina livsmedel (ingredienser som: pasta, ris, grönsaker, kött eller fisk som skall kokas), men även konserver eller saker som skall steriliseras.
	Flexi cook	En funktion som kombinerar två kokzoner och som gör det möjligt att använda rektangulära och ovala behållare och pannor över hela området. För att grilla stora bitar matvaror eller stora mängder varor (fisk, grillspett, grönsaker, bifår, varmkorv). För tillagning i kastrull/fiskastrull/stekjärn, för recept på rullader, hel fisk oftast med sås eller skysås



# TABELL FÖR TILLAGNING

Livsmedelskategorier	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Pasta, ris	Färsk pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Torr pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Kokt ris	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	5-6
	Risotto	Bryna lök och ris	7-8	Tillaga	4-5
Grönsaker, bönor	Kokta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka	6-7
	Friterade	Värma upp friteringsolja	9	Friterar	8-9
	Stekta	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillaga	6-7
	Ångade	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillaga	3-4
	Brynta	Värma upp tillbehöret	7-8	Bryna	7-8
Kött	Stek	Bryna kött med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
	Grillad	Uppvärmning av stekjärn	7-8	Grilla på bägge sidor	7-8
	Fräsa	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	4-5
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
Fisk	Grillad	Uppvärmning av stekjärn	7-8	Tillaga	7-8
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
	Friterad	Värma upp friteringsolja eller -fett	8-9	Friterar	7-8
Ägg	Omelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillaga	6-7
	Bondomelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillaga	5-6
	Kokta ägg/hårdkokta ägg	Värma upp vatten	Booster - 9	Tillaga	5-6
	Pannkakor	Värma upp stekjärn med smör	6	Tillaga	5-6
Såser	Tomat	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillaga	3-4
	Köttfärsås	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillaga	3-4
	Béchamel-sås	Preparera basen (smält smör och lös upp mjöl)	5-6	Koka upp lätt	3-4
Bakverk, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	4-5
	Pudding	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	2-3
	Risgrynsgrot	Värma upp mjölk	5-6	Tillaga	2-3

# VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

## DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsmeldinger, som alltid må leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerheten og som advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:



### FARE

**Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**



### ADVARSEL

**Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risikoen de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
  - Installasjon og vedlikehold skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med produsentens instruksjoner og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
  - Det er påbudt å jorde apparatet.
  - Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkontakten.
  - For at installasjonen skal være i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det monteres en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
  - Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
  - Ikke dra i apparatets strømledning.
  - De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
  - Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. Annen bruk er ikke tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av bryterne.
  - Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.
  - Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
  - Berør aldri varmeelementene på apparatet under eller rett etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
  - Plasser aldri brennbart materiale på eller i nærheten av apparatet.
  - Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
  - Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig opplæring eller tilsyn vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
  - På kokesonene må det aldri legges metallgjenstander som kjøkkenredskap (kniver, gafler, skjeer osv.), lokk eller annet, da disse kan bli svært varme.
  - Under apparatet skal det plasseres et skillepanel (følger ikke med).
  - Dersom overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
  - Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
  - Steking med fett eller olje uten tilsyn på platetoppen kan være farlig og forårsake brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprensjøringsapparater.
  - Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.
  - Etter bruk må du slå av kokesonen med bryteren og ikke stole på grytedetektoren.

# BESKYTTE MILJØET

## Håndtering av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

## Avfallsbehandling av apparatet

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Ved å sørge for at apparatet blir avfallsbehandlet på korrekt måte, bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.

Symbolet  på produktet, eller på de medfølgende dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som usortert restavfall, men at det må bringes til en mottaksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall.

## Spare strøm

Slik oppnår du best mulige resultater:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved koking.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm (ikke bruk ved SENSOR-funksjonen).
- Pass på at du plasserer pannen eller gryten midt på kokesonen som er markert platetoppen.

## SAMSVARERKLÆRING

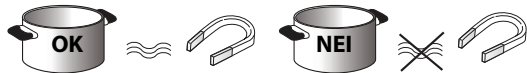
- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

## FØR BRUK



VIKTIG: kokesonene vil ikke slå seg på dersom gryten/pannen ikke har riktig størrelse. Bruk kun kokeredskap med symbolet "INDUKSJONSSYSTEM" (Figur på siden). Før platetoppen slås på, skal kokeredskapet plasseres på riktig kokese.













## KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



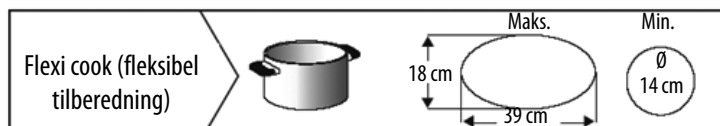
Bruk en magnet for å sjekke om panner og gryter egner seg til induksjonsplatetoppen: en gryte er ikke egnet dersom den ikke kan registreres magnetisk.

- Pass på at ikke grytene og pannene er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner oppå betjeningspanelet på platetoppen. Det kan føre til skader.

## ANBEFALT DIAMETER PÅ GRYTER OG PANNER

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Dual Zone) → 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm Ø 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

VIKTIG: Når det gjelder diameteren på grytebunnen på sonene der "SENSOR"-funksjonen kan aktiveres, se avsnittet "SENSOR-funksjon".



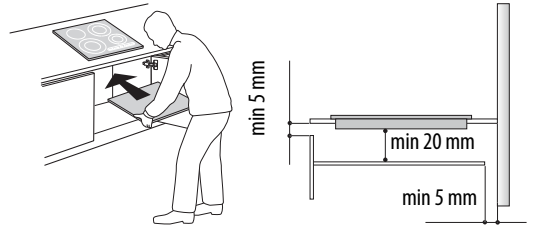
## INSTALLASJON

Etter at du har pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke har lidd noen skade under transporten. I motsatt fall kontaktes forhandleren eller serviceavdelingen.

### KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

#### ⚠ ADVARSEL

- Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- Dersom det skal installeres en ovn under platetoppen, skal det ikke monteres en skilleplate.



- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skilleplaten skal være som vist i figuren.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen (min 5 mm).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før platetoppen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Dersom det installeres en ovn under, må man påse at ovnen er utstyrt med et avkjølingssystem.
- Ved installasjon i flukt med kjøkkenbenken, kontakt serviceavdelingen for montering av skruesettet 4801 211 00112.
- Hvis du skal fjerne platetoppen fra benkeplaten, bruk en skrutrekker (medfølger ikke) til å løse fjærene fra undersiden av apparatet.
- Unngå å installere platetoppen over oppvaskmaskinen eller vaskemaskinen da de elektroniske kretsene kan komme i kontakt med damp og fuktighet og skades.

## ELEKTRISK TILKOBLING

#### ⚠ ADVARSEL

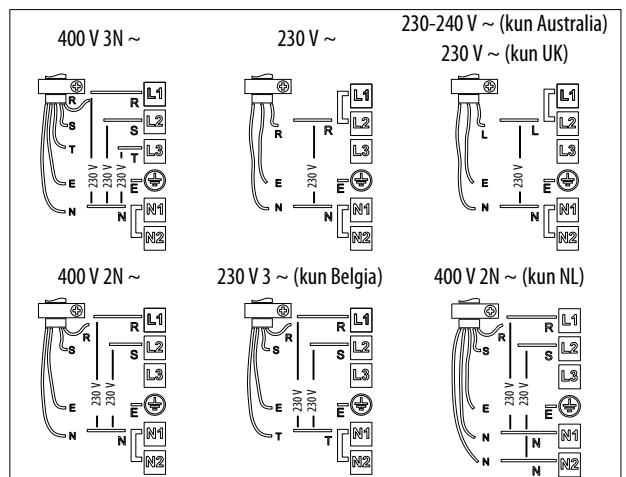
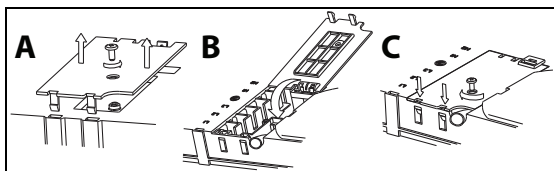
- Frakoble apparatet fra strømmettet.
- Apparatet må installeres av en kvalifisert elektriker i overensstemmelse med gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskrifter.

- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller eiendom som skyldes manglende overholdelse av instruksene som gis i dette kapittelet.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra kjøkkenbenken.
- Pass på at spenningen som er spesifisert på apparatets typeplate er den samme som i husets elektriske system.
- Ikke bruk skjøteledning.

### Tilkobling til koblingsboksen

Ved elektrisk tilkobling skal det benyttes en strømledning av typen H05RR-F som vist i tabellen under.

Ledere	Antall x størrelse
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 X 4 mm <sup>2</sup> (kun Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ (⊕)	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>



Koble den gule/grønne jordlederen til klemmen med symbolet (⊕).

Den ovennevnte lederen skal være lengre enn de andre.

1. Fjern lokket på klemmebrettet (A) ved å løsne skruen og sett lokket i hengslet (B) på klemmebrettet.
2. Stikk deretter strømledningen inn i kabelklemmen og koble lederne til klemmene som vist på koblingsskjemaet ved klemmebrettet.
3. Fest strømledningen ved hjelp av kabelklemmen.
4. Lukk lokket (C) og skru det fast til klemmebrettet med skruen som ble fjernet - punkt (1).

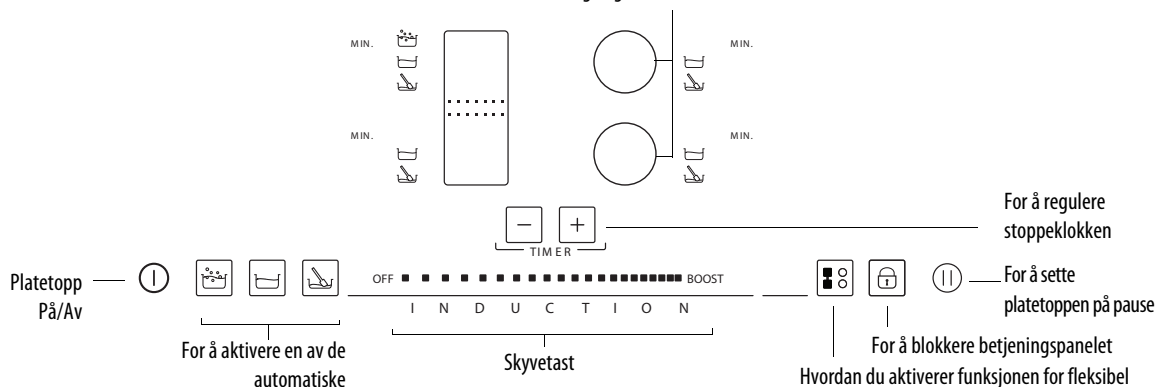
Hver gang platetoppen kobles til strømmettet, utfører den en automatisk kontroll som varer i flere sekunder.

Hvis platetoppen leveres med ferdig montert strømledning, følg instruksjonene som er festet til ledningen. Tilkobling til strømmettet skal utføres med en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm

## Beskrivelse av betjeningspanelet

Betjeningspanelet er utstyrt med berøringsstaster: de benyttes ved å trykke på tilhørende symbol (man trenger ikke å trykke hardt).

For å velge og aktivere kokesonene



## Første gangs bruk / etter et strømbrudd

Når platetoppen kobles til strømmettet, vil betjeningspanelet være blokkert (indikatorlampen over tasten vil lyse).

For å frigjøre betjeningspanelet trykker man på tasten  i 3 sekunder. Indikatorlampen vil slukke og platetoppen vil nå kunne brukes som normalt.

## Platetopp På/Av

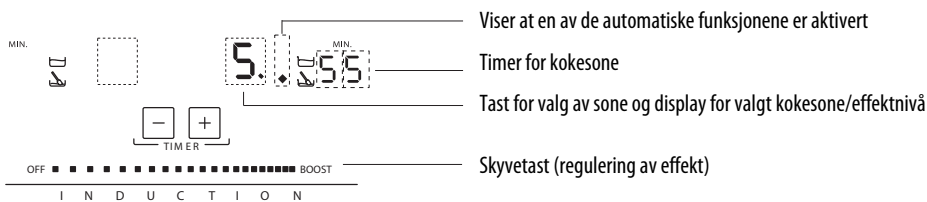
Platetoppen slås på ved å trykke på tasten  i minst 2 sekunder: Indikatorlampen over tasten begynner å lyse og det vil vises noen streker inni sirklene som svarer til kokesonene.

For å slå av platetoppen igjen, trykker man om igjen på samme tast. Alle kokesonene vil kobles ut.



Dersom det ikke velges funksjon innen 10 sekunder, vil platetoppen slå seg av automatisk.

## Aktivering og regulering av kokesoner



Når platetoppen er slått på, plasseres kokeredskapet på den valgte kokesonen.

Aktiver kokesonen ved å trykke på tilhørende sirkulære tast: inni sirkelen vises tallet 5 som svarer til en middels effektnstilling.

For å endre effektnivået, flytter man skyvetasten horisontalt med fingeren: tallet inni sirkelen vil variere avhengig av fingerens stilling på skyvetasten, fra minimum 1 til maksimum 9. Ved hjelp av skyvetasten kan man velge booster-funksjonen ved å trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Effektnivået "BOOST" kan brukes i maks. 10 minutter, deretter stiller apparatet automatisk inn nivå 9. På modellene med tre kokesoner kan man stille inn tre "BOOST" nivåer samtidig: Apparatet distribuerer automatisk effekten mellom de tre kokesonene.

5.

Dersom flere kokesoner er slått på, kan man ved hjelp av skyvetasten endre effekten på den valgte sonen, som identifiseres ved hjelp av et lysende punkt nede til høyre for effektindikatoren. Velg kokese ved ganske enkelt å trykke på tilhørende sirkulære tast.

4

Dersom ikke kokeredskapet passer til induksjonsplatetoppen din, er feil plassert eller ikke er av passende størrelse, vil indikasjonen "kokeredskap fraværende" vises på displayet (se illustrasjonen ved siden av). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

## Slå av kokesonene

Velg kokesonen som skal slås av ved å trykke på tilhørende sirkulære tast (punktet nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet). Trykk på tasten OFF på skyvetasten.

H

Kokesonen vil deaktiveres, og dersom området er varmt, vil bokstaven "H" vises i sirkelen.

"H" indikerer restvarme. Platetoppen er utstyrt med slik indikator for hver av kokesonene; den viser hvilke kokesoner som fortsatt er varme. Når kokesonen er avkjølt, vil displayet slukke.

## Valg av timer

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å stille en tilberedningsvarighet på maks. 90 minutter.

Velg den kokesonen du vil bruke timer-funksjonen med (det kommer til syne et lysende punkt nederst til høyre for effektivvåindikatoren på displayet), still så inn ønsket tilberedningstid med knappene "+" og "-" på timer-funksjonen. Tiden i minutter vil vises ved siden av displayet for kokesonen.


Noen få sekunder etter det siste trykket, begynner timeren nedtellingen (punktet ved den kokesonen du har valgt, begynner å blinke).

Når tiden er ute, aktiveres et lydsignal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

For timeren som gjelder SENSOR-funksjonen, se beskrivelse av funksjonen på de neste sidene.




## Blokking av betjeningspanelet

Denne funksjonen blokkerer betjeningsorganene for å forebygge utilsiktet bruk av apparatet (f. eks. under rengjøring).

Trykk i tre sekunder på tasten : et lydsignal og en lysende indikator over låssymbolet viser at funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. Barnesikrings-funksjonen kobles ut ved å gå frem i omvendt rekkefølge. Det lysende punktet vil forsvinne og platetoppen kan igjen brukes.


VIKTIG: Vannrester fra rengjøring, væskesøl fra gryter eller gjenstander som plasseres på tasten under symbolet kan føre til utilsiktet inn- og utkobling av sperrefunksjonen.


## Pause



Denne funksjonen gjør det mulig å blokkere bruken av platetoppen midlertidig, for så å gjenoppta funksjonen samtidig som innstillingene opprettholdes (bortsett fra SENSOR funksjonen og innstilte timer). Trykk på knappen  i stedet for effektivvåene vises indikasjonen  som blinker. For å gjenoppta tilberedningen må man trykke om igjen på knappen .


## Flexi cook (fleksibel tilberedning)

Med denne funksjonen kan du bruke kokeområdet som to separate kokesoner eller som en enkelt ekstra stor kokesone.

Ideell for bruk av ovale, rektangulære eller avlange kokeredskaper (med bunndimensjoner på maks. 38x18 cm) eller flere en ett standard kokeredskap. Slå på platetoppen og trykk på knappen  for å aktivere funksjonen for fleksibel tilberedning: Displayene på de to kokesonene viser nivå "5". Begge prikkene ved siden av nivånummeret lyser, og viser at fleksibel tilberedning er aktivert.

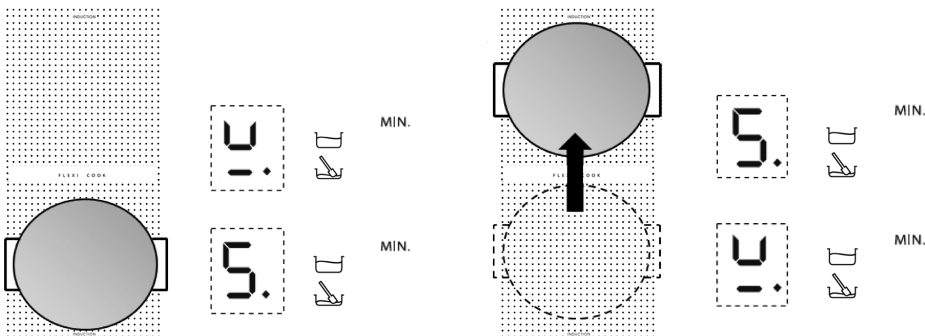
Effektivvået endres ved å føre fingeren langs skyve-berøringsskjermen: Tallverdien innenfor sirkelen endres ved kun å skyve lett med fingeren fra 1 som er den laveste innstillingen, til maksimalt 9. Du deaktiverer funksjonen for fleksibel tilberedning ved å trykke på tasten : Kokesonene går tilbake til å fungere hver for seg. For å slå av kokesonen trykker du på OFF.

 Meldingen "ingen gryte"  vil vises på displayet for sonen som ikke kan registrere en gryte (på grunn av manglende eller feilplassert gryte, eller fordi gryten ikke passer til induksjonplatetopper). Denne meldingen vises i 60 sekunder: På denne tiden kan du tilføye en gryte eller flytte grytene innen området for fleksibel tilberedning som du selv vil.

Hvis du ikke har satt en panne på sonen når det er gått 60 sekunder, stopper systemet "å lete etter" gryter på den sonen. Symbolet  fortsetter å lyse på displayet for å minne deg på at sonen er utkoblet.

Trykk på knappen  for å gjenaktivere funksjonen for fleksibel tilberedning på begge varmesonene.

Funksjonen fleksibel tilberedning er også i stand til å registrere når en gryte flyttes fra en sone til en annen innen området for fleksibel tilberedning, og opprettholder det samme effektivvået som gryten opprinnelig sto på (se eksemplet i figuren under: Dersom gryten flyttes fra varmesonen foran til varmesonen bak, vises effektivvået på displayet som hører til sonen der gryten er plassert).

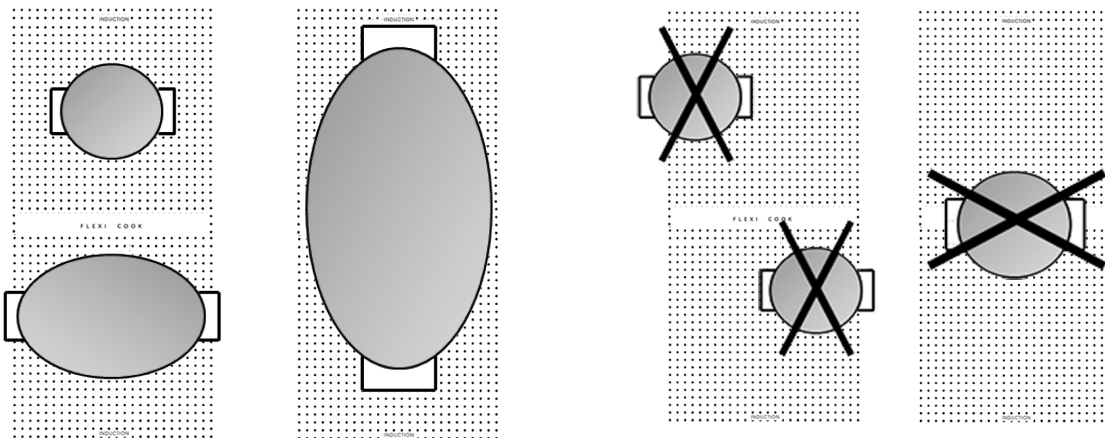


Det er også mulig å bruke området for fleksibel tilberedning som to uavhengige kokesoner, og bruke knappene som tilhører hver enkelt sone. Plasser gryten midt på den enkelte sonen og reguler effektivvået med skyve-berøringsskjermen.

 Viktig: påse at pannene plasseres midt på kokesonen.

Ved bruk av store gryter, ovale, rektangulære og avlange panner, må du plassere pannene sentrert, slik at begge kokesonene dekkes.

Eksempler på riktig og feil plassering :



**i** Med Flexi cook-funksjonen aktivert, er det ikke mulig å bruke boostereffektnivået eller SENSOR-funksjonen. Dersom timeren blir innstilt, vises den ved siden av displayet til den øverste kokesonen.


### Beskrivelse av automatiske funksjoner



Platetoppen er utstyrt med noen automatiske funksjoner knyttet til kokesonene. Ved siden av velgertasten for hver av sonene vises symbolene for de funksjonene som er tilgjengelige. Hver gang en automatisk funksjon blir valgt, vises en lysende indikator ved siden av symbolet og på displayet for den valgte sonene vises bokstaven "A".

### SENSOR-funksjon

SENSOR-funksjonen velger automatisk det ideelle effektnivået for oppkoking av vann og signalerer når kokepunktet er nådd.

Etter å ha plassert en gryte med vann på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : på displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. Under oppvarmingsfasen vises en animasjon i området ved siden av sonen.



For at SENSOR-funksjonen skal fungere korrekt, følg disse anbefalingene:

- Bruk kun vann (med omgivelsestemperatur).
- Ikke tilsett salt, ingredienser eller krydder før vannet koker.
- Ikke varier sonens effektnivå, og ikke fjern eller flytt på gryten.
- Fyll gryten opptil minst 1/3 av kapasiteten (min. 1 liter) og aldri helt til kanten (se tabellen ved siden av).
- Ikke bruk trykkoker på sonen med der SENSOR-funksjonen er aktivert.

For å oppnå best mulig resultat, anbefales det videre å:

- Ikke aktiver SENSOR-funksjonen dersom sonen allerede er varm (bokstaven "H" vises på displayet).

Diameter på kokesonen	Bunndiameter på kokeredskapet ved bruk av Sensor-funksjon	Maks. vannmengde i kokeredskapet
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


Når kokepunktet er nådd, vil platetoppen gi fra seg et lydsignal. Dette signalet gjentas tre ganger med jevne mellomrom. Etter det andre signalet, aktiveres automatisk en stoppeklokke som beregner koketiden. Etter det tredje signalet, velger platetoppen automatisk et lavere effektnivå som passer til konstant koking. Deretter er det mulig å tilsette ingredienser, innstille en timer eller endre effektnivået. Når effektnivået endres eller platetoppen settes på "pause", går man ut av SENSOR-funksjonen.




Platetoppen styrer bruken av SENSOR-funksjonen og booster-nivåene av seg selv. Derfor er det i noen tilfeller ikke mulig å aktivere booster når SENSOR-funksjonen allerede er aktivert på andre kokesoner.

Grytens kvalitet kan innvirke på ytelsene til SENSOR-funksjonen.

### Simmering-funksjon

Dersom du trykker på tasten  når maten koker, innstilles automatisk et effektnivå som er egnet til småkoking. Displayet viser "A". Lysindikatoren tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetasten.

### Melting-funksjon

Melting-funksjonen sørger for en lav og jevn temperatur på kokesonen. Etter å ha plassert kokeredskapet på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : på displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetasten.

## RENGJØRING



### ADVARSEL

- Ikke bruk damprensjøringsapparater.
- Pass på at kokesonene er avslått og at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises før du rengjør apparatet.

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb og/eller stålull. Slike produkter kan over tid føre til skader på glassoverflaten.

- Det anbefales å rengjøre platetoppen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold skader platetoppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper på glassoverflaten.
- Benytt en myk klut, tørkerull eller spesialprodukter for rengjøring av glasskeramiske platetopper (følg produsentens anvisninger).

## FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Forsikre deg om at det ikke er brudd på strømtilførselen.
- Tørk godt av overflaten på platetoppen etter rengjøring.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.
- Hvis du ikke er i stand til å slå av platetoppen etter bruk, må du øyeblikkelig avbryte strømtilførselen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Platetoppen slår seg av og etter 10 sekunder hører du et lydsignal hvert 30. sekund.	Permanent trykk på betjeningspanel.	Vann eller kjøkkenredskap på betjeningspanelet.	Rengjør/frigjør betjeningspanelet.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet kobler seg ut pga. overdreven varme.	Temperaturen på de innvendige elektroniske komponentene er for høy.	Vent til platetoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F42 eller F43	Strømforsyningen til platetoppen har ikke korrekt spenning.	Sensoren har registrert en avvikende spenning.	Koble apparatet fra strømmettet og få undersøkt strømtilførselen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring service og oppgi feilkoden.		

## SERVICE

### Før du kontakter kundeservice

1. Forsikre deg om at du ikke kan løse feilen selv på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingsliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

**Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.**

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen;
- typen platetopp og eksakt modellbetegnelse;
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten) som er plassert på undersiden av platetoppen (på metallplaten);
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000





Hvis det er behov for noen form for reparasjon, må du kontakte et **autorisert servicesenter** (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.



# EFFEKTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av effektnivå (må også baseres på erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft
	8-9	Fryrsteke - koke	Ideell til bruning, starte tilberedning, steking av frysevarer, hurtig oppkoking
Høy effekt	7-8	Brune - brase - koke - grille	Ideell for brasing, holde noe kokende, tilberede og grille (for korte tidsrom, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for brasing, småkoking, koking og grilling (for middels tidsrom, 10-20 minutter), forvarm kokeredskap
Middels effekt	4-5	Koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, holde såvidt kokende, koke (over lengre tid). Holde pastaen varm
	3-4	Koke - trekke - tykne - holde varm	Ideell for lengre tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) i kraft (f. eks. vann, vin, buljong, melk), holde pastaen varm
	2-3		Ideell for lengre tilberedninger (volum på under en liter: ris, sauser, stek, fisk) i kraft (f. eks. vann, vin, buljong, melk)
Lav effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - tilsette smør	Ideell for mykjøring av smør, forsiktig smelting av sjokolade, opptining av små matvarer og holde mat som akkurat er blitt tilberedt varm (f.eks. sauser, supper, minestrone)
	1		Ideell for å holde mat som akkurat er blitt tilberedt varm, tykne risotto eller holde tallerkner varme (med utstyr egnet for induksjon)
AV	Null effekt	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H)

Funksjon		Beskrivelse av funksjon
	Simmering	Finner automatisk et effektnivå egnet til småkoking av mat over lengre tid. Egner seg til tilberedning av tomatsauser, ragu, supper og minestrone fordi kokenivået holdes konstant (ideell for varmbad). Man unngår at maten koker over (spruter) eller brenner seg, noe som ellers lett kan skje ved denne typen tilberedninger. Bruk denne funksjonen når maten er kokt opp.
	Melting	Finner automatisk et effektnivå som egner seg til langsom smelting av delikate produkter, uten at smaksegenskapene forringes (sjokolade, smør osv).
	Sensor	Registrerer automatisk når vannet koker og reduserer effektinnstillingen til en verdi som holder vannet kokende til matvaren blir tilsatt. Når vannet koker, høres det et lydsignal og det er mulig å tilsette de ingredienser man ønsker (eks. krydder, pasta, ris, grønnsaker, kokekjøtt og kokefisk) men også hjemmelaget hermetikk eller redskap til sterilisering.
	Flexi cook (fleksibel tilberedning)	Funksjon som kombinerer de kokesoner slik at man kan bruke rektangulære og ovale kar eller grillpanner og utnytte hele det tilgjengelige området. For grilling av et stort antall eller store matvarer (fisk, grillspyd, grønnsaker som radicchio trevigiano, biffer, pølser). For tilberedning av retter som f.eks. rullestek og hel fisk, vanligvis i saus eller kraft, i kasserolle/fiskegryte/panne

# TILBEREDNINGSTABELL

Matvarekategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektnivå og tilberedningsprosedyre			
		Første fase	Effekt	Annen fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	7-8
	Tørr pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	5-6
	Risotto	Bruning og brasing	7-8	Tilberedning	4-5
Grønnsaker	Kokte	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking/trekking	6-7
	Frityrstekte	Oppvarming av oljen	9	Frityrsteking	8-9
	Stekte	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	6-7
	Gryteretter	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	3-4
	Brasing	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Brasingens varighet	7-8
Kjøtt	Stek	Bruning av kjøtt med olje (hvis det benyttes smør, bruk effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	På grillpanne	Forvarming av pannen	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Småsteking	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Gryterett	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	På grillpanne	Forvarming av pannen	7-8	Tilberedning	7-8
	Gryterett	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Frityrsteking	Oppvarming av oljen eller fett	8-9	Frityrsteking	7-8
Egg	Fleskepannekaker	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	5-6
	Coque	Oppvarming av vann	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av pannen med smør	6	Tilberedning	5-6
Sauser	Tomat	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstillingen 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragu	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Hvit saus	Klargjøring av basen (smelt smør og hvetemel)	5-6	Koke forsiktig opp	3-4
Desserter, kremer	Eggekrem	Koke forsiktig opp melk	4-5	Holde såvidt kokende	4-5
	Puddinger	Koke forsiktig opp melk	4-5	Holde såvidt kokende	2-3
	Risengrynsgrøt	Varme opp melk	5-6	Tilberedning	2-3

# VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

## DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

 Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

 **FARE**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**

 **ADVARSEL**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne fremkalde alvorlige læsioner.**

Alle oplysninger om sikkerheden specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af ukorrekt brug af apparatet kan forhindres. Overhold omhyggeligt følgende:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Træk ikke i apparatets strømkabel.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige madvarer.
- Dette apparat må udelukkende betjenes af børn over 8 år og personer, som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller først er blevet instrueret i brugen af en person med ansvar for deres sikkerhed, og de er klar over risikoen ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Der må ikke anbringes metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

- Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med fedtstoffer eller olie, da de kan komme i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men tag stikket ud af stikkontakten, og dæk derefter flammen til med for eksempel et låg eller et brandtæppe.  
ADVARSEL: Risiko for brand: opbevar ikke genstande på kogezonernes overflader.
- Anvend ikke damprensere.
- Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gaffler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogezone ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

# RÅD OM MILJØBESKYTTELSE


## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

## Bortskaffelse af produktet

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

## Energispareråd

For at opnå de bedste tilberedningsresultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen.
- Ved brug af trykkoger kan tilberedningstiden forkortes, så der opnås yderligere energibesparelser (brug ikke trykkoger sammen med "SENSOR").
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

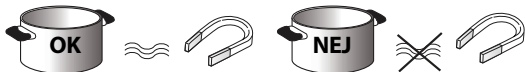
- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EF.

## FØR BRUG



VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for "INDUKTION" (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.





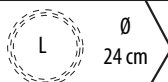



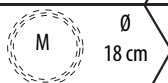

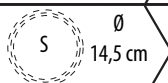

## EKSISTERENDE KOGEGREJ



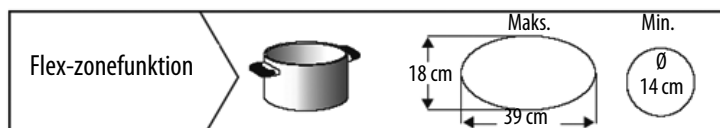
Brug en magnet til at teste, hvorvidt kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet er ikke egnet, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på kontrolpanelets overflade. Den kan blive beskadiget.

## ANBEFALET DIAMETER AF KOGEGREJETS BUND

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Dual Zone) → 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm Ø 14 cm (dobbeltzone) → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

VIGTIGT: Se afsnittet "Funktionen SENSOR" vedrørende diameteren af kogegrejets bund på den zone, hvor funktionen SENSOR kan aktiveres.



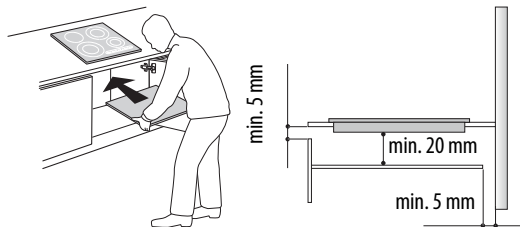
# INSTALLATION

Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Kundeservice.

## FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

### ⚠ ADVARSEL

- Monter en skilleplade under kogesektionen.
- Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.
- Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.



- Afstanden mellem apparatets underside og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumåbningen mellem bordplade og møblets øverste kant ikke spærres (min. 5 mm).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før kogesektionen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Hvis der er installeret en ovn under bordet, skal man sikre sig, at den er udstyret med et kølesystem.
- Hvis apparatet skal monteres i niveau med bordpladen, kontaktes Service for at få skruesæt 4801 211 00112.
- Anvend en skruetrækker (medfølger ikke) til at frigøre fjedrene fra apparatets underside, når kogesektionen skal fjernes fra bordpladen.
- Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.

## TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

### ⚠ ADVARSEL

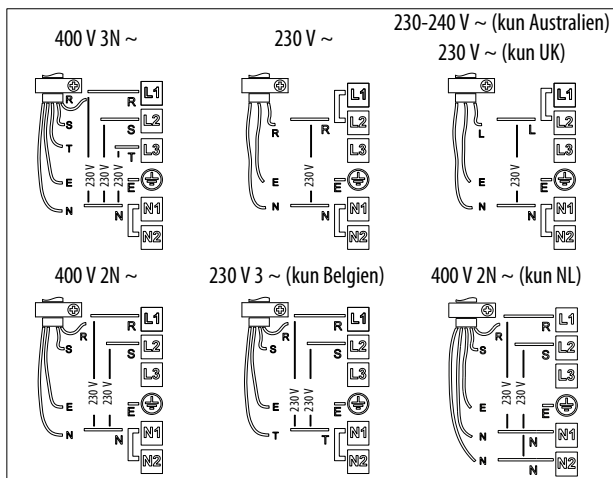
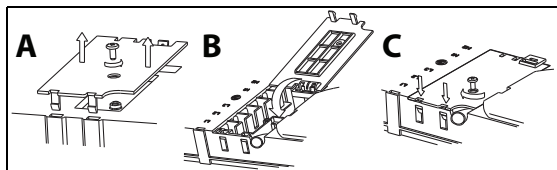
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.

- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.
- Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.
- Brug ikke forlængerledninger.

### Tilslutning til klemkasse

Anvend et kabel af typen H05RRR-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen nedenfor.

Ledere	Mængde x størrelse
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (kun Australien)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet ⊕.

Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

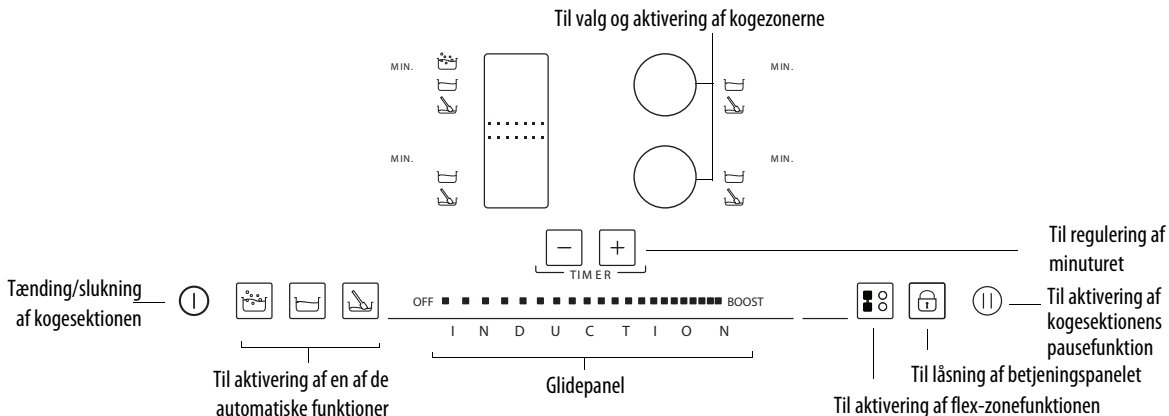
1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skrueerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
2. Sæt derefter strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen som angivet på forbindelsesdiagrammet, der er anbragt ved siden af klemkassen.
3. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
4. Luk låget (C), og skru det fast på klemkassen med skruen, der blev fjernet under punkt (1).

Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.

Hvis kogesektionen allerede er forsynet med et strømkabel, følges anvisningerne på produktkortet, der sidder fast på kablet. Når apparatet forbindes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

## Beskrivelse af betjeningspanelet

Panelet er forsynet med softtouchknapper: De bruges ved at trykke let på det tilsvarende symbol (der skal ikke trykkes hårdt).



## Første anvendelse/efter strømafbrydelser


Når kogesektionen sluttes til elnettet, er betjeningspanelet blokeret (kontrollampen placeret over tasten lyser).

For at udløse betjeningspanelet skal der trykkes på tasten  i 3 sekunder. Kontrollampen slukker, og det er muligt at fortsætte med kogesektionens normale funktion.

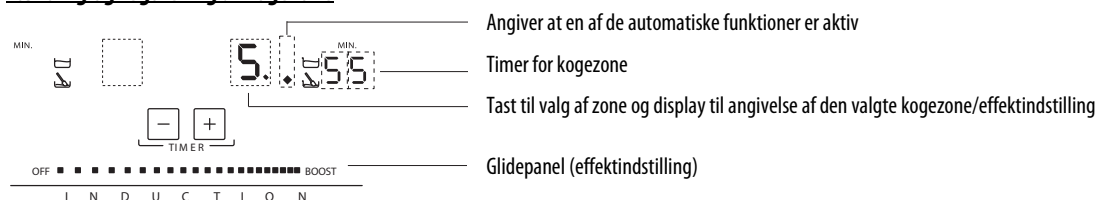
## Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes ved at holde tasten  nede i ca. 2 sekunder: Kontrollampen over tasten tænder, og der vises nogle streger i cirklerne, der identificerer kogezoneerne.

Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil sektionen slukker. Alle kogezone deaktiveres.

 Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sek., slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn.


## Tænding og regulering af kogezone




Når der er tændt for kogesektionen, anbringes gryden på den valgte kogezone.

Aktivér zonen ved at trykke på den tilsvarende runde tast: i cirklen vises tallet 5, der svarer til den mellemste effektindstilling.


Effektindstillingen ændres ved at flytte fingeren med en vandret bevægelse på glidepanelet: Tallet i cirklen ændres, når fingerens position på panelet ændres, fra min. 1 til maks. 9. Ved hjælp af glidepanelet er det muligt at aktivere boosterfunktionen ved at trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Effektindstillingen "BOOST" kan maksimalt anvendes i 10 minutter, hvorefter apparatet automatisk går til niveau 9. På modeller med tre kogezone, kan der samtidigt indstilles tre gange "BOOST": i så fald tilpasser apparatet automatisk effektfordelingen mellem de tre zoner.

 Hvis flere kogezone er tændt, gør glidepanelet det muligt at ændre varmeindstillingen i den valgte zone, der kan ses via et lyspunkt nederst til højre på effektindikatoren. En kogezone vælges ved at trykke på den tilsvarende runde tast.

 Hvis gryden ikke passer til den induktionskogesektionen, hvis den er dårligt placeret eller ikke har en passende størrelse, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

## Slukning af kogezone

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, og tryk på den tilhørende runde tast (punktet nederst til højre for effektindstillingen vises på displayet). Tryk på knappen OFF på glidepanelet.

 Kogezonen deaktiveres, og hvis området er varmt, vises bogstavet "H" i cirklen. "H" er restvarmeindikatoren. Kogesektionen er udstyret med denne indikator for hver kogezone. Den viser hvilke kogezone, der stadig er varme. Når kogezonen er afkølet, slukker displayet.

## Valg af timer

Timeren er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstid på maks. 90 minutter.

Vælg den kogezone, der skal forbindes med timeren (et lyspunkt ses på displayet nederst til højre for kontrollampen for effektniveauet), og indstil den ønskede tid for timerfunktionen med tasterne + og -: Tiden i minutter vises ved kogezonens display.


Et par sekunder efter at der er trykket sidste gang, begynder timeren nedtællingen (lyspunktet for den valgte kogezone begynder at blinke).

Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezone slukker automatisk.




Timeren for funktionen SENSOR: Se beskrivelsen af funktionen på de følgende sider.

## Låsning af betjeningspanel

Denne funktion låser betjeningen af kogesektionen, så den ikke kan tændes af børn ved et uheld (f.eks. under rengøring).


Tryk på tasten  i 3 sekunder: Der høres et lydsignal, og kontrollampen over hængelåssymbolet angiver, at der er låst for apparatet. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret. VIGTIGT: Hvis der er vand til stede, væske, der er sivet ud af en gryde, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan funktionen Låsning af betjeningspanel aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

## Pause



Funktionen gør det muligt at blokere kogezonens funktion midlertidigt og genoptage den senere med de samme indstillinger (undtagen funktionen SENSOR og de indstillede timer). Tryk på knappen : i stedet for effektniveauerne vises angivelsen , der blinker. Tilberedningen genoptages ved atter at trykke på knappen .


## Flex-zonefunktion

Denne funktion giver mulighed for at anvende kogezone som to separate kogezoner eller som en ekstra stor enkeltzone.

Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 38x18 cm) eller mere end én standardgryde. Til aktivering af flex-zonefunktionen tændes der for kogesektionen, og der trykkes på knappen : De to kogezone-displays viser niveau "5". Begge prikker ved siden af niveaunummeret er tændt for at angive, at flex-zonefunktionen er aktiveret.

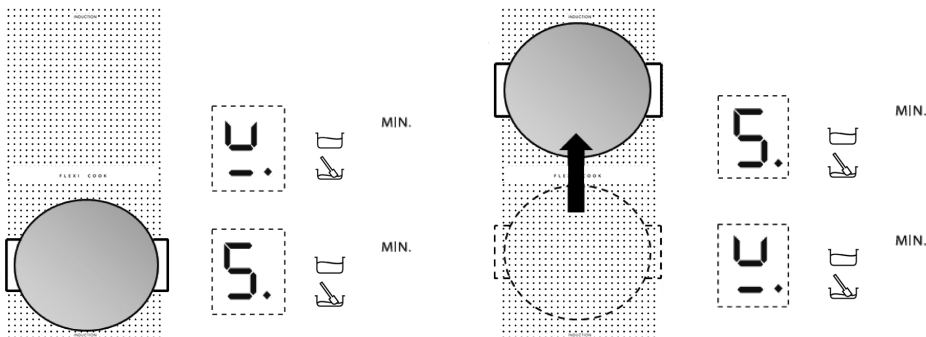
Effektiveauet ændres ved at bevæge fingeren hen ad det berøringsfølsomme panel. Tallet i cirklen skifter med en hurtig bevægelse med fingeren, fra minimum 1 til maksimum 9. Til deaktivering af flex-zonefunktionen trykkes der på knappen , og kogezonerne vender tilbage til deres enkeltfunktion. Tryk på OFF for at slukke for kogezone.

 Meddelelsen "ingen gryde"  vises på displayet for den kogezone, der ikke kan registrere en gryde (enten fordi der ikke er nogen gryde, eller fordi den står forkert, eller fordi den er uegnet til induktion). Meddelelsen er aktiv i 60 sekunder. I det tidsrum kan der placeres en gryde eller flyttes gryder rundt i flex-zonen efter behov.

Hvis der stadig ikke er placeret nogen gryde på den zone efter 60 sekunder, standser systemet "søgningen" efter gryder, men symbolet  forbliver synligt på displayet for at minde om, at zonen er deaktiveret.

For at reaktivere flex-zonefunktionen for begge varmelegemer trykkes der på knappen .

Flex-zonefunktionen kan også registrere, når en gryde flyttes fra en zone til en anden inden for flex-zoneområdet og holde det samme effektiveau som for den zone, hvor gryden oprindeligt blev placeret (se eksemplet på figuren herunder). Hvis gryden flyttes fra forreste varmelegeme til bagerste varmelegeme, vises effektiveauet på det display, der hører til den zone, hvor gryden nu står).



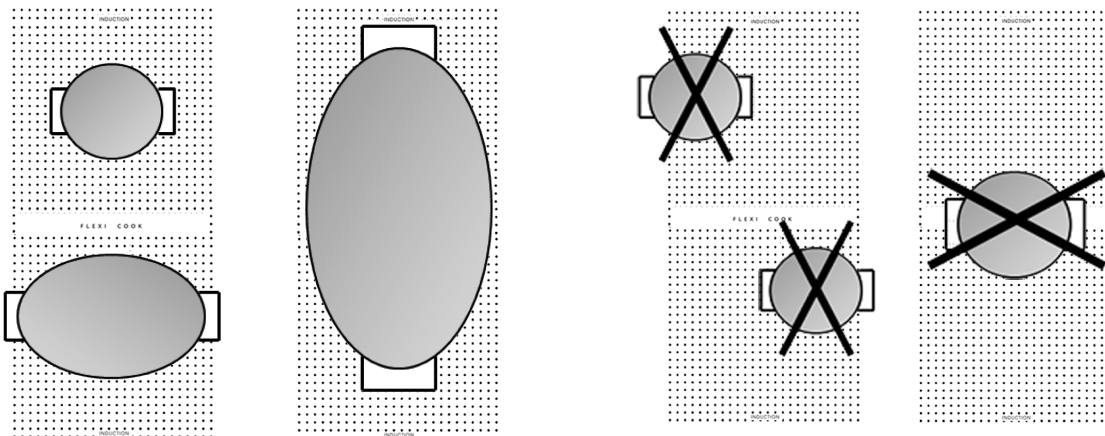
Det er også muligt at bruge flex-zoneområdet som to uafhængige kogezoner ved brug af knappen til den enkelte zone. Anbring gryden i midten af den enkelte zone, og juster effektiveauet på det berøringsfølsomme panel.

 **Vigtigt:** Sørg for at placere kogegrejet midt på kogezone.

I tilfælde af en stor gryde, eller ovalt, rektangulært eller aflangt kogegrej skal kogegrejet placeres centerret, så det dækker midten af begge kogezoner.

Eksempler på korrekt og ukorrekt placering af kogegrej:






**i** Når Flex-zonefunktionen er aktiveret, kan effektindstillingen booster og funktionen SENSOR ikke anvendes. Hvis timeren aktiveres, vises den på displayet for den øverste plade.

### Beskrivelse af de automatiske funktioner

**R** Kogesektionen er udstyret med nogle automatiske funktioner, der er forbundet med kogezoneerne. Ved siden af vælgertasten for hver enkelt zone er der ikoner for de disponible funktioner. Hver gang der vælges en automatisk funktion, vises en lysindikator ved siden af ikonet, og på den valgte zones display vises bogstavet "A".

### Funktionen SENSOR

Funktionen SENSOR vælger automatisk den ideelle effektindstilling til at bringe vandet i kog. Der lyder et lydssignal, når vandet kommer i kog.

Sæt en gryde med vand på en zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk på tasten : På displayet vises "A", lysindikatoren tænder. Under opvarmningen vises en animation ved siden af zonen.

**i** For at funktionen SENSOR skal fungere korrekt, anbefales det:

- kun at bruge vand (med rumtemperatur).
- ikke at tilsætte salt, ingredienser eller krydderier, før vandet koger.
- at zonen effektindstilling ikke ændres, og at gryden ikke flyttes eller fjernes.
- at fylde gryden mindst 1/3 op (min. 1 liter), men aldrig fylde den helt (se den viste tabel).
- ikke at bruge trykkogere på den zone, hvor funktionen SENSOR er aktiveret.

For at opnå de bedste resultater anbefales det desuden:

- at funktionen SENSOR ikke aktiveres, hvis zonen er varm (bogstavet "H" vises på displayet).


Kogezonens diameter	Diameter af kogegrejets bund ved brug af funktionen Sensor	Maksimal mængde vand i gryden
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter

Der høres et lydssignal, når vandet kommer i kog. Lydsignalet gentages tre gange med regelmæssige mellemrum. Efter det andet lydssignal aktiveres der automatisk et minutur, der registrerer kogningens varighed. Efter det tredje lydssignal sænker kogesektionen automatisk varmen til et niveau, der holder vandet i kog. Det er nu muligt at tilsætte de ønskede ingredienser, indstille timeren eller ændre effektindstillingen. Hvis effektindstillingen ændres, eller kogesektionen sættes til "pause", deaktiveres funktionen SENSOR.

**i** Kogesektionen styrer selv brugen af funktionen SENSOR og boosterniveauerne. Det er derfor i visse tilfælde ikke muligt at aktivere boosterfunktionen, når funktionen SENSOR er aktiv.

Kvaliteten af de anvendte gryder kan påvirke ydelserne af funktionen SENSOR.

### Viderekogning

Når maden er bragt i kog, og der trykkes på tasten , indstilles der automatisk et effektniveau, der vedligeholder kogningen på lavest mulige niveau. På displayet vises "A": lysindikatoren tænder. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

### Smeltning

Funktionen opretholder en konstant lav temperatur i kogezone. Sæt en gryde/kogegrej med vand på en zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen.

Tryk på tasten : På displayet vises "A", lysindikatoren tænder. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

## RENGØRING



### ADVARSEL

- Anvend aldrig damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.

- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

## FEJLFINDINGSOVERSIGT

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Kogesektionen slukker, og efter 10 sekunder høres et lydsignal for hver 30. sekund.	Konstant tryk på betjeningspanelet.	Vand eller køkkenredskaber på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet igen.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

## SERVICE

### Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

**Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.**

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen).
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et **autoriseret servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

# EFFEKTABEL

Effektindstilling		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. indstilling	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog
	8-9	Stegning - kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning
Høj indstilling	7-8	Bruning - svitsning - kogning - grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Bruning - kogning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at svitse, holde let i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør
Mellemindstilling	4-5	Stegning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan
	3-4	Stegning - simring - indkogning - vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mindre end en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav indstilling	1-2	Smeltning - optøning - varmholdning - afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer og varmholdning af netop færdige retter (f.eks. sovs, suppe, minestrone)
	1		Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion)
OFF	Nulindstilling	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H)

Funktion		Beskrivelse af funktion
	Viderekogning	Finder automatisk et varmeniveau, der er passende til at få hovedretter til at simre i længere tid. Egnede til at tilberede tomatsovs, kødsovs, suppe, minestrone og vedligeholde et kontrolleret varmeniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Forhindrer overkogning og mulig fastbrænding i bunden, hvilket er typisk for denne form for madlavning. Brug denne funktion, når maden har været bragt i kog.
	Smeltning	Finder automatisk et varmeniveau, der er velegnet til langsom smeltning af madvarer, der ellers let kan ændre karakter (chokolade, smør osv.).
	Sensor	Registrerer automatisk, når vandet når kogepunktet og sænker varmen til et niveau, der holder det i kog, til madvaren tilsættes. Når vandet begynder at koge, afgives der et lydsignal, hvorefter de ønskede ingredienser kan tilsættes (f.eks. krydderier, pasta, ris, grøntsager, kød og fisk, der skal koges), men også glas til henkogning eller tilbehør, der skal steriliseres.
	Flex-zonefunktion	Funktion, der kombinerer de to kogezoner, så der kan bruges rektangulære og ovale beholdere eller grillpander. Til grilning af store madvarer (fisk, grillspyd, grøntsager, bøf, pølser). Til tilberedning i gryde/fiskegryde/pande af f.eks. rullesteg, hel fisk, generelt ledsaget af sovs eller bouillon

# TILBEREDNINGSTABEL

Madvarekategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektindstilling og tilberedningsforløb			
		Første fase	Effektindstillinger	Anden fase	Effektindstillinger
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Tørret pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Kogte ris	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	5-6
	Risotto	Svitsning og ristning	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager, bælgfrugter	Kogte	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olie	9	Stegning	8-9
	Sautering	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	3-4
	Svitsning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Bruning af det svitsede	7-8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillstegning	Forvarmning af pande	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Bruning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillstegning	Forvarmning af pande	7-8	Tilberedning	7-8
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegning	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Hårdkogt æg	Opvarmning af vand	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af pande med smør	6	Tilberedning	5-6
Sovs	Tomatsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Kødsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Bechamelsovs	Tilberedning af basis (smelte smør og tilsætte mel)	5-6	Bringe i let kog	3-4
Dessert, creme	Kagecreme	Bringe mælk i kog	4-5	Holde i let kog	4-5
	Budding	Bringe mælk i kog	4-5	Holde i let kog	2-3
	Ris med mælk	Opvarmning af mælk	5-6	Tilberedning	2-3

# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

## OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄÄ

Tässä käyttöohjeessa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia ohjeita. Lue ne aina ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä vaaran merkki, joka ilmoittaa käyttäjälle tai muulle henkilölle aiheutuvasta mahdollisesta vaarasta.

Kaikkia turvallisuutta koskevia ohjeita edeltää vaaran merkki ja toinen seuraavista sanoista:



### VAARA

**Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**



### VAROITUS

**Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**

Kaikki turvallisuutta koskevat ohjeet mainitsevat mahdollisen vaaran ja kertovat miten laitteen väärästä käytöstä johtuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen riskiä voi vähentää. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:


- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.
- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on moninapainen verkkokytkin, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm.
- Älä käytä sovitteita tai jatkojohtoja.
- Älä vedä laitteen virtajohtoa.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä ellei heitä jatkuvasti valvota.
- Kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi laitteen käytön aikana. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä ja on varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai heti sen jälkeen. Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä aseta keittoalueille metalliesineitä, kuten keittiövälineitä (veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia jne.), ne saattavat kuumentua.
- Laitteen alle on ehdottomasti asennettava välilevy, joka ei kuulu toimitukseen.
- Jos pinta on murtunut, kytke laite pois toiminnasta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.
- Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla.
- Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittotasoin pinnalla.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia on paras olla laittamatta keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Käytön jälkeen kytke keittoalue pois toiminnasta sen kytkimellä, älä luota keittoastian tunnistimeen.

## Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkausmateriaaleja ei saa heittää ympäristöön, vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

## Tuotteen hävittäminen

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EY mukaisesti. Varmistamalla, että laite poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa välttämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

## Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peitä kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista.
- Käyttämällä painekattilaa voit vähentää edelleen energiankulutusta ja lyhentää kypsymisaikaa. (Älä käytä painekattilaa SENSOR -toiminnossa.)
- Aseta keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

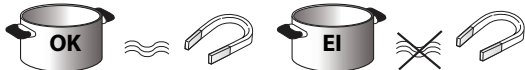
- Tämä laite, joka tulee kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, on asetuksen (CE) 1935/2004 mukainen, ja se on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusvaatimusten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

## ENNEN KÄYTTÖÄ



**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat ja pannut eivät ole oikean kokoisia. Käytä ainoastaan sellaisia kattiloita, joissa on merkintä "INDUCTION SYSTEM" (Katso viereistä kuvaa). Kattila tulee laittaa valitulle keittoalueelle ennen keittotason kytkemistä toimintaan.





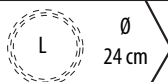



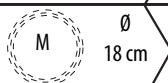
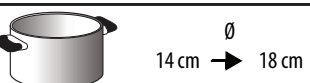
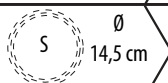

## ENTISTEN KATTILOIDEN TARKISTAMINEN



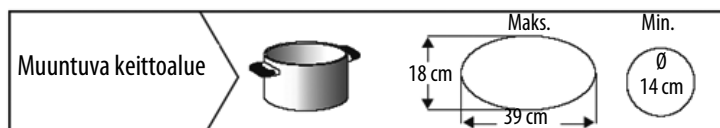
Tarkista magneetin avulla kattiloiden soveltuvuus käyttöön induktiokeittotasolla: kattilat eivät ole sopivia, jos magneetti ei toimi.

- Varmista, että kattiloiden pohja on tasainen, sillä epätasainen pinta voi naarmuttaa keittotasoa. Tarkista astiat.
- Älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle. Se saattaa vahingoittaa.

## KEITTOASTIAN POHJAN SUOSITELTAVAT LÄPIMITAT

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm → 30 cm (Kaksoiskeittoalue)	 Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm (Kaksoisalue)
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

**TÄRKEÄÄ:** Keittoastian pohjan läpimitat keittoalueilla, joilla voidaan käyttää SENSOR -toimintoa, on mainittu kappaleessa SENSOR -toiminto.



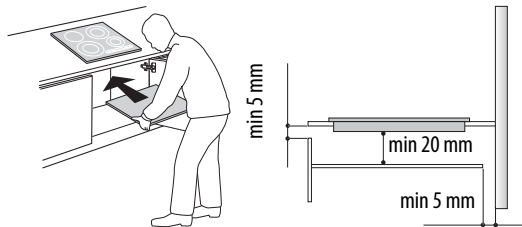
## ASENNUS

Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun.

### KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

#### VAROITUS

- Asenna keittotason alle välilevy.
- Tuotteen alaosaa ei saa olla kosketettavissa asennuksen jälkeen.
- Jos keittotason alle asennetaan uuni, välilevyä ei tarvita.



- Keittotason alapinnan ja välilevyn välisen etäisyyden tulee olla kuvassa näkyvien mittojen mukainen.
- Laitteen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi keittotason ja kalusteen yläreunan välissä olevaa pientä rako (min. 5 mm) ei saa tukkia.
- Leikkaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut ja sahanpurut.
- Jos liedon alle asennetaan uuni, varmista että siihen kuuluu jäähdytysjärjestelmä.
- Jos keittotaso upotetaan työtason, ota yhteys huoltopalveluun ja pyydä ruuvisarja 4801 211 00112.
- Irrota liesi työtasosta ruuvitalalla (ei sisälly toimitukseen) avaamalla jousten lukitus laitteen alta.
- Älä asenna keittotason astianpesukoneen tai pyykinpesukoneen yläpuolelle, jotta virtapiirit eivät joudu kosketukseen höyryn tai kosteuden kanssa, mikä voisi vahingoittaa niitä.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

#### VAROITUS

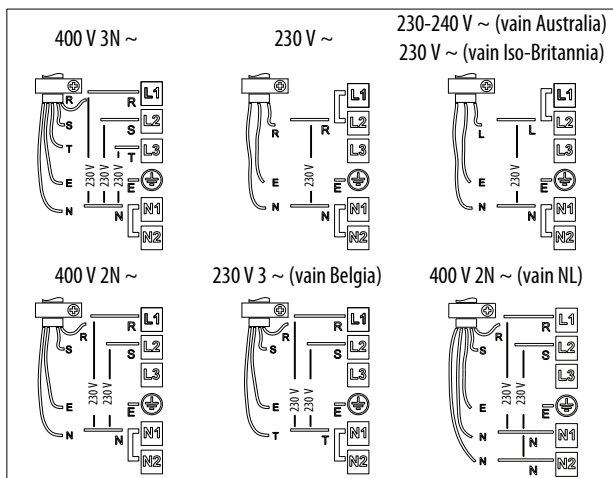
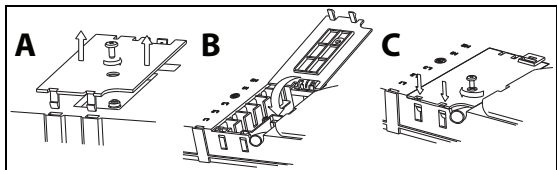
- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.

- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta.
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.

### Liitäntäkotelon liitäntä

Käytä sähköliittämissä alla olevan taulukon mukaisesti kaapelia tyyppiä H05RR-F.

Johtimet	Lukumäärä x koko
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 X 4 mm <sup>2</sup> (vain Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ (⊕)	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>



Kytke keltavihreä maadoituskaapeli liittimeen, jossa on merkintä (⊕).

Tämän johdon on oltava muita johtoja pidempi.

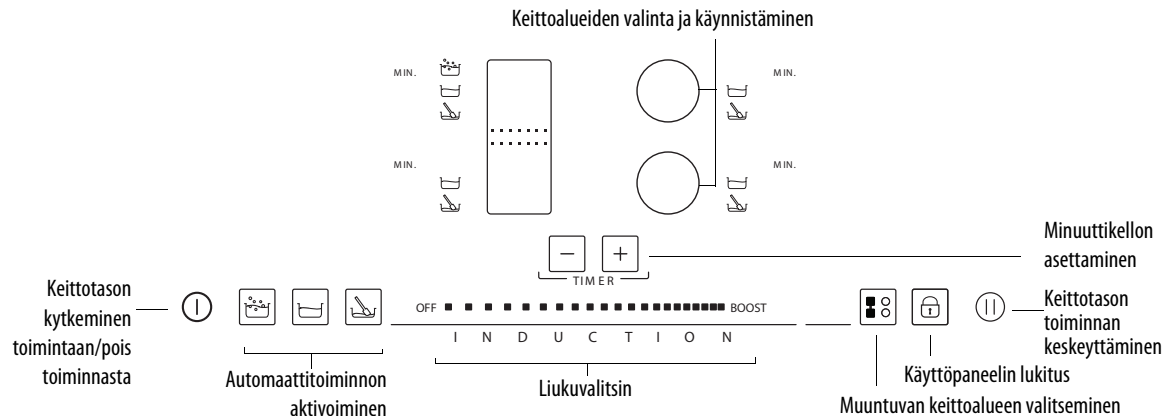
1. Irrota liitäntärasian kansi (A) avaamalla ruuvi ja laita kansi liitäntärasian saraan (B).
2. Työnnä virtajohto kaapelin vedonpoistimeen ja kytke johtimet liitäntäkoteloon sen vierellä olevan kaavion mukaisesti.
3. Kiinnitä virtajohto vedonpoistimeen.
4. Sulje kansi (C) ja ruuvaa se kiinni koteloon aikaisemmin irrottamalla ruuvilla - kohta (1).

Joka kerta kun liesi kytketään sähköverkkoon, se suorittaa muutaman sekunnin pituisen automaattisen tarkistustoiminnon.

Mikäli liedessä jo on virtajohto, noudata virtajohtoon liitettyjä ohjeita. Suorita sähköverkkoon liittäminen moninapaisen verkkokytkimen avulla, jonka koskettimien väli on ainakin 3 mm.


## Käyttöpaneelin kuvaus

Paneelissa on hipaisupainikkeet: niitä käytetään painamalla vastaavan kuvakkeen kohtaa (hipaisu riittää).




## Ensimmäinen käyttö / sähkökatkon jälkeen

Kun keittotaso kytketään sähköverkkoon, käyttöpaneeli on lukittu (painikkeen merkkivalo palaa).

Vapauta käyttöpaneeli painamalla painiketta  3 sekunnin ajan. Merkkivalo sammuu ja keittotasoa voidaan käyttää normaalisti.

## Keittotason kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta

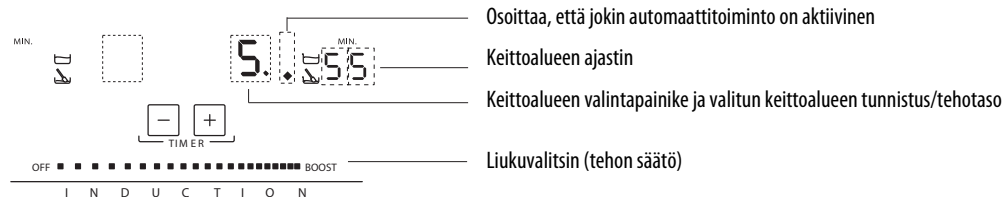
Keittotaso kytketään toimintaan painamalla painiketta  noin 2 sekunnin ajan: painikkeen merkkivalo syttyy ja keittoalueiden tunnistuskuvioihin tulee viivoja.

Keittotaso kytketään pois toiminnasta koskettamalla samaa painiketta, kunnes se sammuu. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.



Ellei mitään toimintoa valita 10 sekunnin kuluessa, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

## Keittoalueiden kytkeminen toimintaan ja lämpötilan säätäminen



Kun keittotaso on kytketty toimintaan, valitulle keittoalueelle laitetaan keittoastia.

Keittoalue aktivoidaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta: kuvion sisälle tulee näkyviin numero 5, joka vastaa keskitason tehoa.

Tehotasoa säädetään siirtämällä sormea vaakatasossa liukuvalitsimella: kuvion sisällä oleva numero muuttuu sormen asennon mukaan minimistä 1 maksimiin 9. Liukuvalitsimella voidaan myös käynnistää tehostointiminto. Se tehdään painamalla kohtaa BOOST (P näytössä). Tehotasoa BOOST voidaan käyttää enintään 10 minuuttia, jonka jälkeen laite asettuu automaattisesti tasolle 9. Malleissa, joihin kuuluu kolme keittoaluetta, on mahdollista asettaa samanaikaisesti kolme BOOST-tasoa: tässä tapauksessa laite mukauttaa automaattisesti tehon jakautumisen eri alueille.

5.

Mikäli käytössä on useampi keittoalue, liukuvalitsimella on mahdollista muuttaa valitun alueen tehoa. Alueen valinta näkyy valopisteestä tehon osoittimen oikeassa alareunassa. Alue valitaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta.

4

Mikäli kattila ei sovi käytettäväksi induktiotasolla, se on sijoitettu väärin tai se on väärän kokoinen, näyttöön tulee ilmoitus Ei kattilaa (viereinen kuva). Ellei kattilaa tunnisteta 60 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

## Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavaa pyöreää painiketta (näyttöön tulee piste tehotason näytön oikeaan alareunaan). Paina liukuvalitsimen kohtaa OFF.

H

Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta ja, jos se on kuuma, kuvioon tulee kirjain H.

H on jälkilämmön osoitin. Keittotason jokaisessa keittoalueessa on tämä merkkivalo. Se näyttää minkä keittoalueen lämpötila on vielä korkea. Kun keittoalue jäähtyy, merkkivalo sammuu.



## Ajastimen valinta

Ajastin on aikakytin, joka avulla voit asettaa enintään 90 minuutin pituisen kypsennysajan.

Valitse ajastettava keittoalue (näytössä syttyy piste tehotason näytön oikeaan alareunaan) ja aseta haluamasi aika ajastintoiminnon painikkeilla + ja -. Minuutit näkyvät keittoalueen näytön vierellä.


Muutaman sekunnin kuluttua ajastin aloittaa ajan laskennan (keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua).

Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta.




Ajastimen käytön ohjeet SENSOR-toiminnon yhteydessä löytyvät seuraavilla sivuilla olevasta SENSOR-toiminnon kuvauksesta.

## Käyttöpaneelin lukitus

Toiminto lukitsee keittotason painikkeet, jotta sitä ei voi vahingossa käynnistää (esimerkiksi puhdistamisen aikana).


Paina kolmen sekunnin ajan painiketta : äänimerkki ja lukkokuvakkeen merkkivalo osoittavat toiminnon aktivoitumisen. Käyttöpaneeli on lukittu ja vain laitteen kytkeminen pois toiminnasta on sallittu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivoitimenettä. Merkkivalo sammuu ja keittotaso on taas käytettävissä. **TÄRKEÄÄ:** Jos symbolin alapuolella olevan painikkeen päällä on vettä, ylikiehunutta nestettä tai muuta ainetta, käyttöpaneelin lukitus voi kytkettyä tai vapautua itsestään.


## Tauko



Tällä toiminnolla keittotaso voidaan kytkeä pois toiminnasta väliaikaisesti ja kytkeä taas toimintaan samoilla asetuksilla (SENSOR-toimintoa ja ajastimen asetuksia lukuun ottamatta). Paina painiketta : tehotason näytön tilalle tulee vilkkuva . Kypsennystoiminnon jatkamiseksi on painettava uudelleen painiketta .


## Muuntuva keittoalue


Tällä toiminnolla voit käyttää keittotasoa kahtena erillisenä keittoalueena tai erikoisuurena keittoalueena.

Toiminto sopii hyvin käytettäessä soikeita, suorakulmaisia tai pitkulaisia keittoastioita (pohjan koko enintään 38 x 18 cm) tai useampaa kuin yhtä normaalikokoista kattilaa. Muuntuva keittoalue aktivoidaan kytkemällä keittotaso toimintaan ja painamalla painiketta . Kaksoiskeittoalueen näytössä näkyy tehotaso 5. Kumpikin numeron vieressä oleva piste palaa merkinä siitä, että muuntuva keittoalue on aktivoitu.

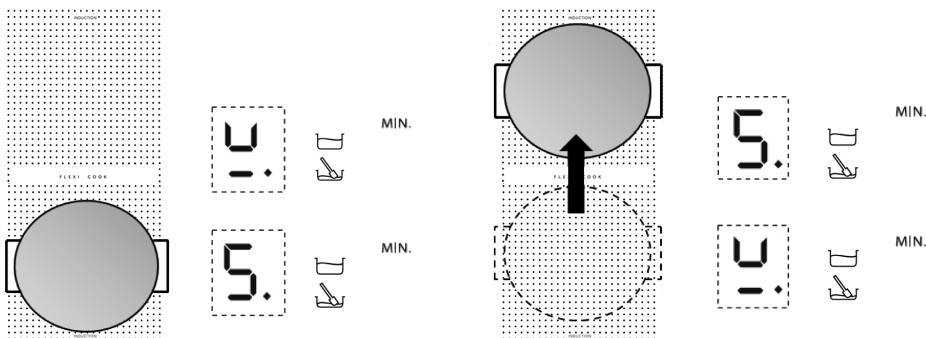
Voit muuttaa tehotasoa siirtämällä sormeä kosketusliukusäätimen päällä: ympyrän sisällä oleva luku muuttuu nopealla sormen hipaisulla minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9. Muuntuva keittoalue kytetään pois toiminnasta painamalla painiketta . Keittoalueet palaavat normaaliin yksittäiseen toimintaan. Keittoalue kytetään pois toiminnasta painamalla OFF-painiketta.

 Jos laite ei tunnista kattilaa keittoalueella (koska kattilaa ei ole laitettu keittoalueelle tai kattila ei ole kunnolla keittoalueella tai kattila ei ole sopiva induktiokeittotasolle), näytössä näkyy viesti "ei kattilaa" . Viesti näkyy 60 sekunnin ajan. Tämän ajan kuluessa voit laittaa muuntuvalle keittoalueelle kattilan tai siirtää kattiloita alueella tarpeen mukaan.

Jos keittoalueelle ei ole laitettu kattilaa 60 sekunnin kuluttua, järjestelmä lakkaa "etsimästä" kattilaa alueelta, ja symboli  pysyy näkyvissä muistuttaen, että alue on poistettu käytöstä.

Jos haluat aktivoida muuntuvan keittoalueen toiminnon uudelleen kummallekin vastukselle, paina painiketta .

Muuntuvan keittoalueen toiminto pystyy tunnistamaan, kun kattila siirretään muuntuvan keittoalueen alueelta toiselle, ja se säilyttää tehotason samana kuin alueella, jolle kattila alun perin asetettiin. (Katso alla olevan kuvan esimerkki: jos kattila siirretään etuvastuksen päältä takavastuksen päälle, näytössä näkyy sen alueen tehotaso, jolla kattila on.)

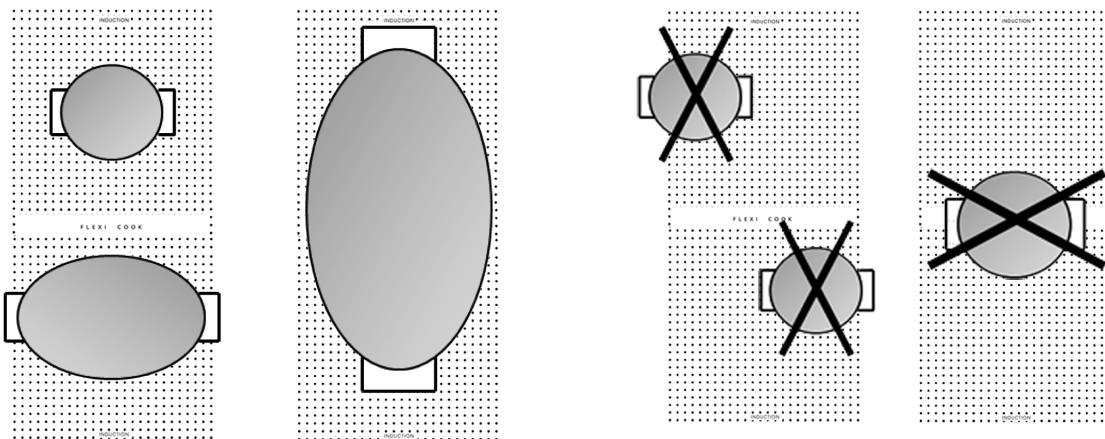


Muuntuvaa keittoaluetta voi käyttää myös kahtena erillisenä keittoalueena painamalla yhden alueen vastaavaa painiketta. Aseta kattila yhden alueen keskelle ja säädä tehotaso kosketusliukusäätimellä.

 **Tärkeää:** aseta keittoastiat keittoalueen keskelle.

Jos käytät isokokoista, soikeaa, suorakulmaista tai pitkulaista kattilaa, aseta kattila keittoalueen keskelle siten, että kumpikin keittoalue peittyy.

Esimerkkejä kattilan oikeasta ja väärästä sijoittamisesta:



**i** Kun Muuntuva keittoalue (Flexi cook) toiminto on käytössä, tehostointintoa (Booster) ja SENSOR -toimintoa ei voi käyttää. Kun ajastin asetetaan, sen symboli näkyy ylimmän keittotason näytön vieressä.

### Automaattitoimintojen kuvaus



Keittotasossa on keittoalueisiin liittyviä automaattitoimintoja. Jokaisen alueen valintapainikkeen vierellä näkyvät käytettävissä olevien toimintojen kuvakkeet. Aina kun jokin automaattitoiminto valitaan, kuvakkeen vierelle syttyy merkkivalo ja valitun alueen näyttöön tulee kirjain A.

### SENSOR -toiminto

SENSOR -toiminto valitsee automaattisesti sopivan tehotason, jolla vesi kuumenee kiehumispisteeseen. Kun kiehumispiste on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiääni.

Aseta vettä sisältävä kattila keittoalueelle, kytke keittotaso toimintaan ja valitse keittoalue. Paina painiketta . Näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy.

Kuumennuksen aikana keittoalueen näytössä näkyy liikkuva kuva.



Jotta SENSOR -toiminto toimii oikein, huomioi seuraavat asiat:

- käytä ainoastaan vettä (huoneenlämpöistä),
- älä lisää suolaa, ruoka-aineita tai mausteita (ennen kuin kiehumispiste on saavutettu),
- älä muuta keittoalueen tehotasoa äläkä poista tai siirrä kattilaa,
- täytä keittoastiasta vähintään 1/3 (ainakin 1 litra), älä koskaan täytä sitä ihan täyteen (katso viereistä taulukkoa),
- älä käytä painekattilaa keittoalueella, johon on kytketty SENSOR -toiminto.

Huomioi lisäksi seuraavat ohjeet parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi:

- älä käynnistä SENSOR -toimintoa, jos keittoalue on vielä kuuma (näytössä näkyy H-kirjain).

Keittoalueen halkaisija	Kattilan pohjan läpimitta Sensor-toiminnon käyttämistä varten.	Kattilan sisältämän veden maksimimäärä
18 cm	17-19 cm	5 litraa
24 cm	23-25 cm	7 litraa
28 cm	24-28 cm	7 litraa

Kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, keittotasosta kuuluu merkkiääni. Merkkiääni kuuluu toistuvasti kolme kertaa säännöllisin väliajoin. Toisen merkkiäänien jälkeen kiehumisaikaa laskeva ajastin käynnistyy automaattisesti. Kolmannen merkkiäänien jälkeen keittotaso valitsee automaattisesti alemman tehotason, joka pitää kiehumisen yllä. Tämän jälkeen voit lisätä haluamasi ruoka-aineet, asettaa ajastimen tai muuttaa tehotasoa. Jos tehotasoa muutetaan tai keittotaso asetetaan taukotilaan, SENSOR -toiminto poistuu käytöstä.




Keittotaso ohjaa SENSOR -toimintoa ja tehostimen tasoja automaattisesti, minkä vuoksi joissakin tilanteissa tehostusta ei voi käynnistää, kun SENSOR -toiminto on jo kytketty toimintaan.

Käytössä olevan kattilan laatu voi vaikuttaa SENSOR -toiminnon tehoon.

### Toiminto Simmering

Kun ruoka kiehuu, painamalla painiketta  laite asettaa automaattisesti hiljaisen kiehumisen säilyttävän tehotason. Näyttöön tulee A: merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.

### Toiminto Melting

Tämä toiminto pitää keittoalueella alhaisen, tasaisen lämpötilan. Aseta kattila/astia paikalleen, kytke keittotaso toimintaan ja valitse haluamasi keittoalue. Paina painiketta . Näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.

## PUHDISTUS

### VAROITUS

- Älä käytä puhdistuksessa höyrypesulaitetta.
- Varmista ennen puhdistamisen aloittamista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta eikä näytössä enää näy jälkilämmön merkkiä (H).

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä karheita sieniä tai teräsvillaa. Niiden käyttäminen voi ajan myötä vahingoittaa lasia.

- Jokaisen käytön jälkeen anna keittotason ensin jäähtyä ja puhdista se sitten ruoanjäänteistä muodostuvien kerrostumien ja tahrojen välttämiseksi.
- Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne täytyy poistaa heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, keittiöpaperia tai erityisesti lasikeraamiselle keittotasolle tarkoitettuja puhdistusaineita (noudata valmistajan ohjeita).

## VIANMÄÄRITYS

- Lue kohdassa Käyttöohjeet annetut ohjeet ja noudata niitä.
- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Kuivaa pinta huolellisesti puhdistamisen jälkeen.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Ellet saa keittotasoa käytön jälkeen kytkettyä pois toiminnasta, kytke se irti sähköverkosta.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
Keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta ja 10 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki 30 sekunnin välein.	Kytkimet ovat jatkuvasti painettuna.	Käyttöpaneelilla on vettä tai keittiövälineitä.	Puhdista käyttöpaneeli.
C81, C82, C83	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi.	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F42 tai F43	Keittotason liitännän jännite ei ole oikea.	Anturi havaitsee liitäntäjännitteestä poikkeavan jännitteen.	Irrrota laite sähköverkosta ja tarkista liitäntä.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.		

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohdassa Vianetsintä olevia neuvoja.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

**Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.**

Ilmoita aina:

- lyhyt häiriön kuvaus;
- keittotason tyyppi ja malli;
- huoltokoodi (arvokilvessä Service-sanan jälkeen oleva numerosarja), joka on merkitty laitteen alle (metallilevyyn);
- tarkka osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

**SERVICE** 0000 000 00000



Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteys takuutiedoissa mainittuun **valtuutettuun huoltopalveluun** (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein). Varaosia on saatavissa 10 vuotta.

# TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Toiminto	Tason käyttö (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen - keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, reippaaseen keittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5- 10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyeen keittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10- 20 minuuttia)
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittaminen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehattaminen - saostaminen - sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3		Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - sekoittaminen	Ihanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen ja vasta valmistettujen ruokien pitämiseen lämpiminä (esimerkiksi kastikkeet, sopat, vihannekeitot)
	1		Ihanteellinen vasta valmistettujen ruokien lämpiminä pitämiseen, risottojen sekoittamiseen ja tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä (sopivassa keittoastiassa)
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H)

Toiminto		Toiminnon kuvaus
	Simmering	Automaattisesti sopiva tehotaso ruokien pitkään jatkuvaan keittämiseen. Sopii tomaatti- tai jauheliihakastikkeen ja keittojen keittämiseen. Säilyttää valvotun tehotason (ihanteellinen vesihaudekypsennystä varten). Estää ruoan ylikiehumisen tai pohjaanpalamisen, jotka ovat tyypillisiä tällaisten ruokien valmistuksessa. Käytät toimintoa kun ruoka on alkanut kiehua.
	Melting	Automaattisesti sopiva tehotaso arkojen tuotteiden varovaiseen sulattamiseen. Ei vaaranna makua ja tuoksua (suklaa, voi jne.).
	Sensor	Saavuttaa automaattisesti veden kiehumispisteen ja alentaa tehoa pitäen veden kiehumispisteessä, kunnes siihen lisätään keitettävä ruoka. Kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, laitteesta kuuluu merkkiäni, jolloin halutut ainekset voidaan lisätä (esimerkiksi mausteet, pasta, riisi, vihannekset, kypsennettävä liha ja kala). Voidaan käyttää myös astioiden steriloinnissa.
	Muuntuva keittoalue	Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jolloin voidaan käyttää suorakulmaisia ja soikeita keittoastioita tai ritiloita hyödyntäen koko alue. Suurikokoisten ruokien grillaus (kala, vartaat, vihannekset, pihvit, makkarat). Paistirullien tai kokonaisen kalan kypsennys kattilassa tai padassa yleensä kastikkeessa tai lihaliemessä

# KYPSENNYSTAULUKKO

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Tehot	Toinen vaihe	Tehot
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Kuiva pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paattaminen	7-8	Kypsentäminen	4-5
Vihannekset, palkokasvit	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Pariloitu	Pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistaminen	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	4-5
	Pata/muhenkos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
Kala	Pariloitu	Pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	7-8
	Pata/muhenkos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Munakkaat	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
	Omeletti	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Kypsentäminen	5-6
	Pannukakku	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Maitokastike	Pohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauho)	5-6	Vieminen kevyeen kiehumiseen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakiisseli	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	4-5
	Vanukkaat	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Kypsentäminen	2-3

# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

## **PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE**

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.**



### **OSTRZEŻENIE**

**Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia.

Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć kabla zasilającego urządzenia.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia jeśli nie znajdują się pod stałą opieką.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną wystarczająco.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani konserwowane przez dzieci bez nadzoru.

- Nie kłaść na polu grzejnym przedmiotów metalowych, np. przyrządów kuchennych (noży, widelców, łyżek, . . .), pokrywek ani innych podobnych, ponieważ mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- We wnęce pod urządzeniem należy zainstalować panel oddzielający, który nie został dostarczony w komplecie.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie można włączać przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie oraz może prowadzić do pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.  
Ryzyko pożaru: nie przechowywać żadnych rzeczy na powierzchniach gotowania.
- Nie stosować urządzeń czyszczących parą!
- Na powierzchni płyty nie wolno kłaść sztućców ani pokrywek do garnków, gdyż mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą pokrętki a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczyń.


# PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

## Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

## Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## Oszczędzanie energii

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, należy:

- Używać garnków i patelni, których średnica dna jest równa średnicy pola grzejnego.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Jeśli to możliwe, garnki powinny być nakryte w czasie gotowania.
- Dzięki naczyńm ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania (nie należy ich używać w trybie "SENSOR" (CZUJNIK)).
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

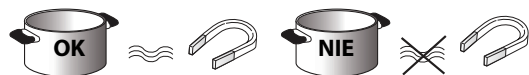
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) Nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej.

## PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY



**WAŻNE:** Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się. Stosować wyłącznie naczynia opatrzone napisem "INDUCTION SYSTEM" (Rysunek obok). Naczynie należy postawić na żądane pole grzewcze przed włączeniem płyty kuchennej.













## ISTNIEJĄCE NACZYNIA



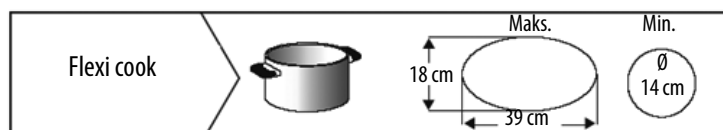
Aby sprawdzić, czy dane naczynie jest przystosowane do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej, należy posłużyć się magnesem: naczynia nie nadają się, jeśli magnes na nie nie działa.

- Sprawdzić, czy spód naczynia nie jest chropowaty, aby nie doszło do porysowania powierzchni płyty kuchennej. Sprawdzić naczynia.
- Nie opierać gorących garnków i patelni o powierzchnię panelu sterowania. Może to prowadzić do jego uszkodzenia.

## ZALECANE ŚREDNICE DNA NACZYŃ

 XL Ø 30 cm		Ø 14 cm → 30 cm (Pole podwójne)	 XL Ø 28 cm		18 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 L Ø 24 cm		Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm		15 cm → 21 cm
 M Ø 18 cm		Ø 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm		11 cm → 14,5 cm

**WAŻNE:** Wartości średnicy dna naczynia dla pól grzejnych, w przypadku których możliwe jest uruchomienie funkcji "SENSOR" (CZUJNIK) podane zostały w rozdziale "Funkcja SENSOR (CZUJNIK)".





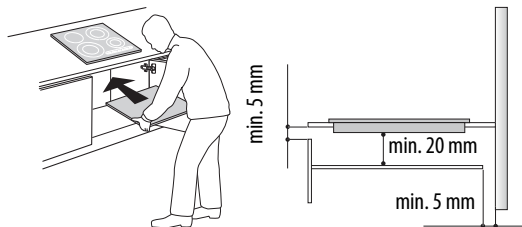
# INSTALACJA

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

## PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

### ! OSTRZEŻENIE

- Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.
- Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.



- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem płyty. Dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- W przypadku montażu płyty równo z blatem skontaktować się z serwisem w celu montażu zestawu śrub 4801 211 00112.
- Aby wyjąć płytę z blatu, należy przy pomocy śrubokrętu (niedostarczony w komplecie) zwinąć śruby od spodu urządzenia.
- Nie instalować płyty kuchennej nad zmywarką lub pralką, aby nie doszło do kontaktu przewodów elektronicznych z parą i wilgocią, a w konsekwencji ich uszkodzenia.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

### ! OSTRZEŻENIE

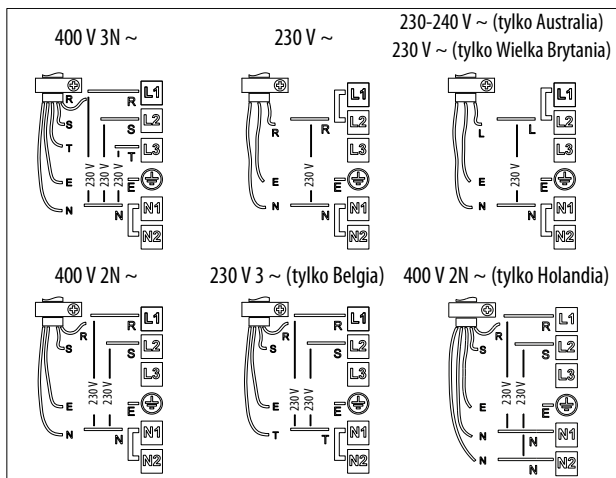
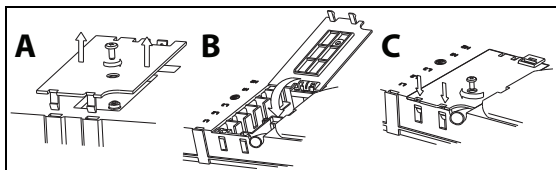
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika, znającego obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa i właściwego instalowania.

- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za obrażenia cielesne osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe w związku z nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszym rozdziale.
- Długość przewodu zasilającego powinna umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu.
- Napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na dnie urządzenia musi odpowiadać napięciu w Państwa mieszkaniu.
- Nie stosować przedłużaczy.

### Przyłączenie do płytki zaciskowej

Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu H05RR-F, jak pokazano w poniższej tabeli.

Przewody	Liczba x rozmiar
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (tylko Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Podłączyć przewód uziemiający (żółto-zielony) do zacisku oznaczonego symbolem (⊕).

Ten przewód powinien być najdłuższy.

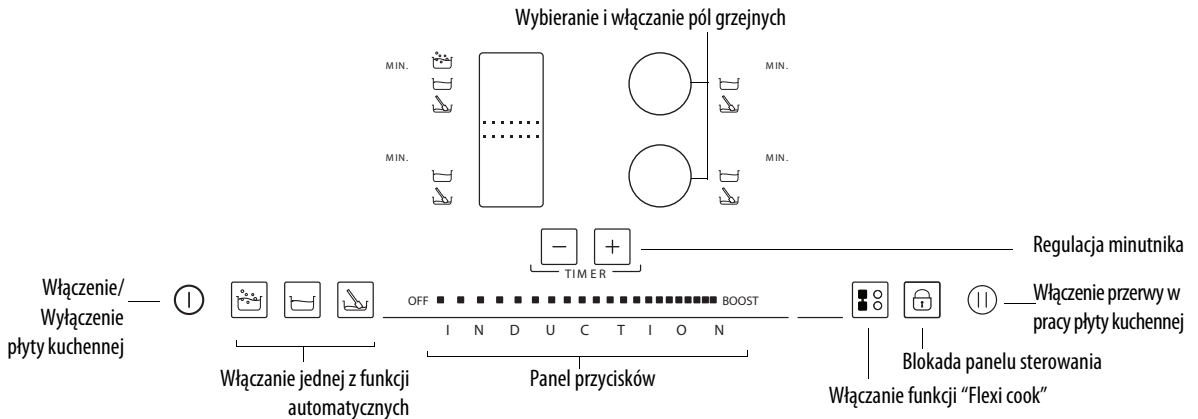
1. Odkręcić śrubę, aby wyjąć pokrywę płytki zaciskowej (A) i włożyć pokrywę w zawias (B) płytki zaciskowej.
2. Włożyć przewód zasilający do dławika i podłączyć żyły do płytki zaciskowej zgodnie ze schematem połączeń znajdującym się w pobliżu płytki.
3. Zamocować przewód zasilający dławikiem.
4. Zamknąć pokrywę (C) i przykręcić ją do płytki zaciskowej śrubą odkręconą uprzednio w kroku (1).

Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

Jeśli płyta już posiada przewód zasilający, należy wykonać polecenia podane na tabliczce do niego dołączonej. Stałe podłączenie urządzenia do sieci zasilającej wymaga zastosowania wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.


## Opis panelu sterowania

Panel jest wyposażony w przyciski dotykowe: aby je włączyć, wystarczy dotknąć odpowiedni symbol (nie trzeba mocno naciskać).




## Przed użyciem / po przerwie w zasilaniu elektrycznym

Po podłączeniu płyty kuchennej do zasilania elektrycznego panel sterowania jest zablokowany (świeci się wskaźnik świetlny nad przyciskiem).

Aby odblokować panel sterowania, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez 3 sekundy. Zgaśnie wskaźnik świetlny i płyta będzie normalnie pracowała.

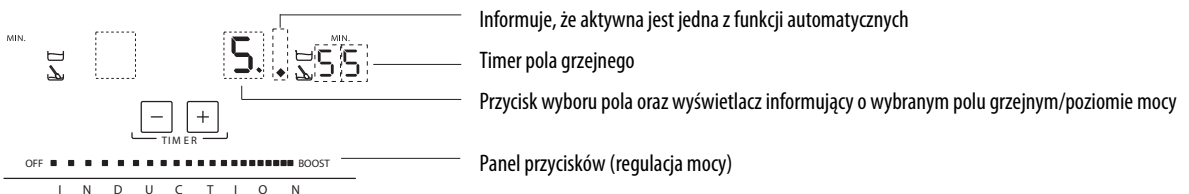
## Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę kuchenną, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 2 sekundy; włączy się wskaźnik świetlny nad przyciskiem i pojawią się kreski w okręgach wyznaczających obszary pól grzejnych.

Aby wyłączyć, naciskać ten sam przycisk do momentu wyłączenia płyty. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

 Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja.

## Włączenie i regulacja pól grzejnych



Po włączeniu płyty kuchennej umieścić naczynie na wybranym polu.

Włączyć pole naciskając odpowiadający mu okrągły przycisk: wewnątrz okręgu pojawi się cyfra 5, która informuje, że włączono średni poziom mocy.

Aby zmienić poziom mocy, należy poziomo przesunąć palcem po panelu przycisków: cyfra wewnątrz okręgu zmienia się w miarę przesuwania się palca po panelu przycisków: od poziomu minimum 1 do maksimum 9. Z poziomu panelu przycisków można włączyć funkcję Booster - naciskając "BOOST" (na wyświetlaczu pojawia się "P"). Poziom mocy "BOOST" można włączyć maksymalnie na 10 minut. Po upływie tego czasu urządzenie automatycznie ustawia poziom 9. W modelach z trzema polami grzejnymi można jednocześnie ustawić trzy poziomy "BOOST": w takim przypadku urządzenie automatycznie rozdziela moc między pola.

**5.** Jeśli którekolwiek pole będzie włączone, panel przycisków pozwoli na zmianę mocy wybranego pola, które zostanie rozpoznane dzięki obecności świetlnego punktu u dołu po prawej stronie od wskaźnika mocy. Aby wybrać pole, wystarczy nacisnąć odpowiadający mu, okrągły przycisk.

**4** Jeśli naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną, jest nieprawidłowo ustawione lub ma niewłaściwe wymiary, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Brak naczynia" (patrz rysunek obok). Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.

## Wyłączenie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone, naciskając odpowiadający mu okrągły przycisk (na wyświetlaczu pojawia się punktik u dołu po prawej stronie poziomu mocy). Nacisnąć OFF na panelu przycisków.

**H** Pole grzejne zostaje wyłączone, a jeśli jego obszar jest jeszcze gorący, w okręgu pojawia się litera "H". "H" to wskaźnik ciepła resztkowego. Płyta jest wyposażona w taki wskaźnik dla każdego pola grzejnego; sygnalizuje on, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę. Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

## Wybór timera

Timer to czasowy wyłącznik, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania - w zakresie do maks. 90 minut.

Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), a następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków "+" oraz "-" funkcji timera: na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się informacja o czasie w minutach.

Po kilku sekundach od ostatniego dotknięcia timer rozpoczyna odliczanie od końca (świecący punkcik przy wybranym polu grzejnym zaczyna migać).

Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Timer dla funkcji "SENSOR" (CZUJNIK) został opisany w rozdziale poświęconym tej funkcji na kolejnych stronach instrukcji.

## Blokada panelu sterowania




Funkcja blokuje przyciski płyty kuchennej, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia urządzenia (np. podczas czyszczenia).

Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk : rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy wskaźnik świetlny nad symbolem kłódki. Oznacza to, że blokada została włączona. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu.

Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.


WAŻNE: Obecność wody po umyciu płyty, płynu, który wydostał się z garnka na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.


## Przerwa



Funkcja pozwala na czasowe zablokowanie działania płyty kuchennej, a następnie powrót do pracy z zachowaniem dokonanych ustawień (za wyjątkiem ustawień funkcji "SENSOR" (CZUJNIK) i timerów). Nacisnąć przycisk : zamiast poziomów mocy pojawia się migający wskaźnik . Aby powrócić do gotowania, ponownie nacisnąć przycisk .


## Flexi cook


Ta funkcja zawsze umożliwi korzystanie z obszaru płyty jako dwóch oddzielnych pól grzejnych lub pojedynczego pola o bardzo dużej powierzchni.

Doskonale sprawdza się w przypadku naczyń o owalnym, prostokątnym i wydłużonym kształcie (o wymiarach podstawy wynoszących maksymalnie 38 x 18 cm) lub więcej niż jednego standardowego naczynia. W celu uruchomienia funkcji flexicook należy włączyć płytę kuchenną i nacisnąć przycisk : dla obu pól grzejnych wskazany zostanie poziom "5"; obie kropki obok numeru poziomu będą podświetlone, sygnalizując włączenie funkcji Flexi cook.

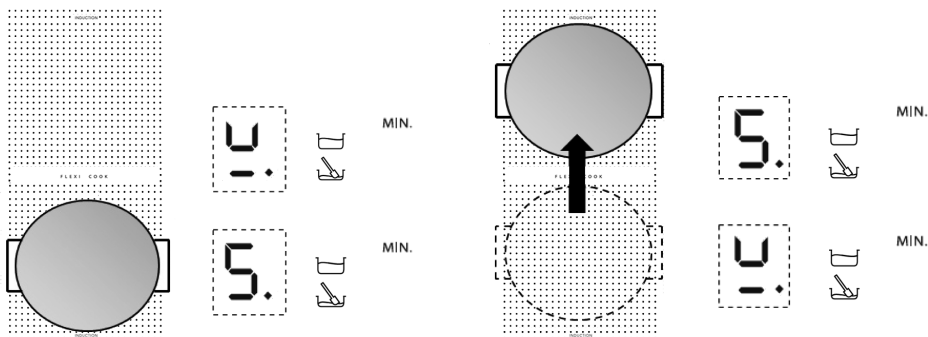
W celu zmiany poziomu mocy należy przesunąć palec wzdłuż suwaka na ekranie dotykowym: wartość liczbową w kółku będzie się zmieniać po każdorazowym szybkim przesunięciu palca w zakresie od min. 1 do maks. 9. W celu wyłączenia funkcji elastycznego pola grzejnego należy nacisnąć przycisk : pola grzejne będą ponownie działać jako pojedyncze. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć przycisk "OFF".

 Jeżeli pole grzejne nie wykryje żadnego naczynia, na jego wyświetlaczu pojawi się komunikat "Brak naczynia"  (z powodu braku naczynia, umieszczenia go w niewłaściwej pozycji lub użycia naczynia nieprzeznaczonego do płyt indukcyjnych). Komunikat pozostanie aktywny przez 60 sekund: w tym czasie można dodawać lub przesuwac naczynia w obrębie pola "flexicook" zgodnie z własnymi preferencjami.


Po upływie 60 sekund, jeżeli na polu grzejnym nie zostanie umieszczone żadne naczynie, system zakończy "poszukiwanie" naczyń na danym polu, symbol  pozostanie widoczny na wyświetlaczu, przypominając, że pole grzejne jest wyłączone.

W celu ponownego uruchomienia funkcji Flexicook na obu polach grzejnych należy nacisnąć przycisk .

Funkcja Flexi cook może również wykryć przemieszczenie naczynia z jednego pola na drugie w obrębie obszaru flexi cook, zachowując ten sam poziom mocy ustawiony na polu grzejnym, na którym początkowo umieszczono naczynie (patrz przykład na poniższej ilustracji: jeżeli naczynie zostanie przesunięte z pola przedniego na tylne, na wyświetlaczu wskaazywany będzie poziom mocy odpowiadający polu grzejnemu, na którym umieszczono naczynie).

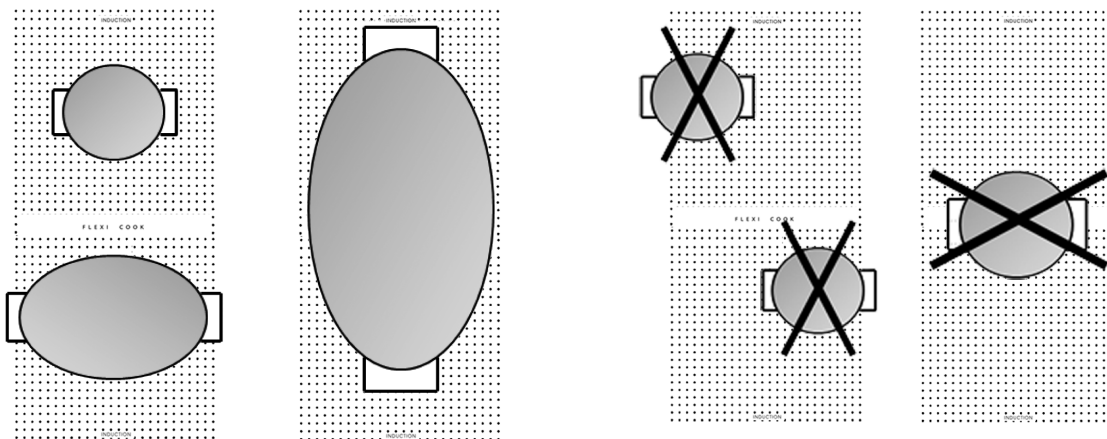


Istnieje również możliwość korzystania z obszaru Flexi cook jak z dwóch niezależnych pól grzejnych - w tym celu należy użyć przycisku odpowiadającego danemu polu. Umieścić naczynie na środku pojedynczego pola grzejnego i ustawić poziom mocy za pomocą suwaka na ekranie dotykowym.

 Ważne: upewnij się, że naczynia są umieszczone na środku pola grzejnego.

W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy się upewnić, że naczynia są umieszczone na środku pola grzejnego i że je zakrywają.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia naczyń:



**i** Gdy włączona jest funkcja "Flexi cook", nie można korzystać z przyspieszacza, ani z funkcji "SENSOR" (CZUJNIK). Po ustawieniu timera będzie on pokazywany obok wyświetlacza najwyższej płyty.


### Opis funkcji automatycznych



Płyta kuchenna jest wyposażona w pewne funkcje automatyczne powiązane z polami grzejnymi. Obok przycisku wyboru każdego pola znajdują się ikony dostępnych funkcji. Po każdym wybraniu funkcji automatycznej obok ikony pojawia się wskaźnik świetlny, a na wyświetlaczu wybranego pola pojawia się litera "A".

### Funkcja "SENSOR" (CZUJNIK)

Funkcja "SENSOR" (CZUJNIK) automatycznie wybiera poziom mocy idealny do zagotowania wody i sygnalizuje jego osiągnięcie.

Po ustawieniu naczynia z wodą włączyć płytę i wybrać żądane pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. W fazie podgrzewania w obszarze obok pola grzejnego wyświetlana jest animacja.



W celu zapewnienia prawidłowego działania funkcji "SENSOR" (CZUJNIK):

- należy używać wyłącznie wody (o temperaturze otoczenia);
- nie należy dodawać soli, składników lub przypraw aż do zagotowania;
- nie należy zmieniać poziomu mocy pola, zdejmować naczynia z pola lub przemieszczać go;
- napełnić naczynie przynajmniej do 1/3 jego pojemności (min. 1 l), nigdy zaś po same brzegi (patrz tabela obok).
- Nie używać naczyń ciśnieniowych na polu grzejnym z włączoną funkcją "SENSOR" (CZUJNIK).

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, zaleca się ponadto, aby:

- Nie włączać funkcji "SENSOR" (CZUJNIK), jeżeli dane pole grzejne jest już ciepłe (na wyświetlaczu widoczna jest wtedy litera "H").

Średnica pola grzejnego	Średnica dna naczynia używanego podczas korzystania z funkcji "Sensor" (CZUJNIK)	Maksymalna ilość wody w naczyniu
18 cm	17-19 cm	5 litrów
24 cm	23-25 cm	7 litrów
28 cm	24-28 cm	7 litrów


Po zagotowaniu płyta generuje sygnał dźwiękowy. Sygnał ten powtarzany jest trzykrotnie w regularnych odstępach czasu. Po drugim sygnale uruchamia się samoczynnie minutnik rejestrujący czas zagotowania. Po trzecim sygnale płyta samoczynnie przełącza się na niższy poziom mocy, odpowiedni do utrzymania stanu zagotowania. Od tej chwili można swobodnie dodawać składniki, ustawiać timer lub zmieniać poziom mocy. Zmiana poziomu mocy lub ustawienie płyty na "pauzę" powoduje wyjście z funkcji "SENSOR" (CZUJNIK).




Płyta zarządza automatycznie korzystaniem z funkcji "SENSOR" (CZUJNIK) i z przyspieszacza, dlatego w niektórych przypadkach może nie być możliwe uruchomienie przyspieszacza, jeżeli wcześniej włączono już funkcję "SENSOR" (CZUJNIK) na innym polu grzejnym.

Jakość naczyń, z których się korzysta, może wpływać na działanie funkcji "SENSOR" (CZUJNIK).

### Funkcja Simmering

Po doprowadzeniu do wrzenia, jeśli naciśnięty zostanie przycisk , urządzenie automatycznie ustawia moc na takim poziomie, aby utrzymać minimalne wrzenie. Na wyświetlaczu pojawia się "A": włącza się wskaźnik świetlny. Aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć OFF na panelu przycisków.

### Funkcja Melting

Funkcja Melting utrzymuje niską i jednolitą temperaturę pola grzejnego. Po ustawieniu naczynia na wybranym polu włączyć płytę i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. Aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć OFF na panelu przycisków.

## CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE

- Unikać stosowania czyszcików parowych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").

WAŻNE: Nie stosować gąbek ani myjek ściernych. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić szkło.

- Po każdym użyciu odczekać, aż płyta ostygnie, a następnie wyczyścić ją, aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia.
- Cukier lub artykuły o dużej zawartości cukru uszkadzają płytę kuchenną i należy je natychmiast usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Stosować miękkie ściereczki, ręczniki papierowe lub specjalne produkty do czyszczenia płyt (przestrzegać wskazówek producenta).

## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

- Proszę uważnie przeczytać i wykonać instrukcje podane w rozdziale "Instrukcja obsługi".
- Sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu elektrycznym.
- Dobrze wytrzeć powierzchnię płyty po jej umyciu.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli.
- Jeśli po zakończeniu pracy nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego.

KOD BŁĘDU	OPIS	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	USUNIĘCIE BŁĘDU
	Płyta wyłącza się i po 10 sekundach rozlega się sygnał dźwiękowy powtarzany co 30 sekund.	Woda lub naczynia kuchenne na panelu sterowania.	Oczyścić panel sterowania.
C81, C82, C83	Panel sterowania wyłącza się w związku ze zbyt wysoką temperaturą.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż płyta się ochłodzi i dopiero wtedy włączyć ją ponownie.
F42 lub F43	Nieprawidłowe napięcie doprowadzane do płyty kuchennej.	Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane.	Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.		

## SERWIS TECHNICZNY

### Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

**Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie znikła, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.**

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- typ i dokładny model płyty grzejnej;
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce);
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.





**SERVICE** 0000 000 00000



Jeżeli konieczne jest dokonanie naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym serwisem technicznym** (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy). Części zamienne są dostępne przez 10 lat.

# TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Moc maksymalna	Boost	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów
	8-9	Smażenie - gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania
Duża moc	7-8	Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania (długi czas gotowania). Gotowanie makaronu al dente
	3-4	Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente
	2-3		Idealne do długiego gotowania (niewielkie ilości na litr: ryż, soki, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Mała moc	1-2	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w ciepłe - kremowanie	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup)
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych)
OFF	Moc zero	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje H)

Funkcja		Opis funkcji
	Simmering	Automatycznie określa poziom mocy odpowiedni do utrzymywania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Jest odpowiednia do przygotowywania sosów pomidorowych, sosów bolońskich, zup, zup minestrone, utrzymywania kontrolowanego poziomu gotowania (idealna dla gotowania w kąpeli wodnej). Zapobiega wykipieniu potrawy oraz przypaleniu się jej od spodu, co często zdarza się w podcasz ich przygotowywania. Z funkcji tej korzystać dopiero po doprowadzeniu potrawy do wrzenia.
	Melting	Automatycznie określa poziom mocy odpowiedni do wolnego roztapiania delikatnych artykułów spożywczych bez naruszania ich smaku (czekolada, masło itp.).
	"Sensor" (CZUJNIK)	Automatycznie rozpoznaje stan wrzenia wody i zmniejsza moc, utrzymując wrzenie wody aż do włożenia artykułu spożywczego. Po zagotowaniu wody rozlega się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy - odtąd możliwe jest dodawanie składników (np. przypraw, makaronu, ryżu, warzyw, mięsa i ryb, które chce się przyrządzić), ale również domowych przetworów lub akcesoriów wymagających sterylizacji.
	Flexi cook	Ta funkcja umożliwi połączenie ze sobą działania dwóch pól grzejnych i używanie naczyń lub rusztów o prostokątnym lub owalnym kształcie z wykorzystaniem całego dostępnego obszaru. Do grillowania potraw o większych rozmiarach lub w większej ilości (ryba, szaszłyki, warzywa takie jak czerwona cykorja, befsztyki, kiełbaski). Do gotowania w rondlach/patelniach do ryb/patelniach potraw takich jak pieczenie, rolady, całe ryby w sosie lub bulionie

## TABELA PIECZENIA

Kategorie artykułów spożywczych	Dania lub rodzaje gotowania	Poziom mocy oraz przebieg gotowania			
		Pierwszy etap	Moc	Drugi etap	Moc
Makaron, ryż	Makaron świeży (pasta fresca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Makaron suchy (pasta secca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażonki i tosty	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	6-7
	Frytki	Podgrzewanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Saute	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	3-4
	Podsmażone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Podsmażanie na złoty kolor	7-8
Mięsa	Pieczeń	Podsmażanie mięsa w oleju na złoty kolor (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Podgrzewanie patelni	7-8	Grillowanie z obu stron	7-8
	Przyrumienianie	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Soczyste/duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Podgrzewanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Soczyste/duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzewanie oleju lub tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jaja	Smażone	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	5-6
	Gotowane na miękko/twardo	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzewanie masła na patelni	6	Gotowanie	5-6
Sosy	Pomidorowy	Przyrumienianie oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Sos boloński	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowy	Przygotowanie bazy (roztopić masło i dodać mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Słodycze, kremy	Krem cukierniczy	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	2-3
	Ryż na mleku	Podgrzać mleko	5-6	Gotowanie	2-3



# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí, který je důležitý pro zachování bezpečnosti a upozorňuje na možná nebezpečí pro uživatele a pro další osoby.

Před každým upozorněním týkajícím se bezpečnosti najdete tento symbol nebezpečí a následující výrazy:



### NEBEZPEČÍ

**Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.**



### VAROVÁNÍ

**Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jedнопólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojkы ani prodlužovací šňůry.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiný způsob využití (např. vytápění místnosti) je zakázán. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřejí na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Dětské do 8 let by se neměly trouby dotýkat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Na varnou desku nepokládejte utěrky ani jiný hořlavý materiál, dokud všechny součásti spotřebiče dostatečně nevychladnou.
- Na spotřebič ani do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při vaření jídel bohatých na tuk nebo na velkém množství tuku nebo oleje jídlo vždy sledujte.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých čistit troubu, ani provádět činnosti údržby.
- Na varné zóny nepokládejte kovové předměty jako kuchyňské náčiní (nože, vidličky, naběračky, pokličky apod.), protože by se mohly zahřát.
- Do prostoru pod spotřebič je nutné vložit oddělovací panel, který není součástí vybavení.
- Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Vaření bez dozoru na varná deska s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.



# RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

## Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

## Likvidace spotřebiče

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

## Úspora energie

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků:

- Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Je-li to možné, používejte při vaření pokličku.
- Ještě více energie a času vám ušetří tlakový hrnec (nepoužívejte s režimem "SENZOR").
- Hrnec postavte do středu varné oblasti vyznačené na varné desce.

## PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY

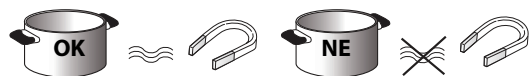
- Tento spotřebič je určen ke kontaktu s potravinami, je v souladu se směrnicí (CE) č. 1935/2004 a byl zkonstruován, vyroben a dodán na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice "Nízké napětí" 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

## PŘED POUŽITÍM



**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem "INDUKČNÍ SYSTÉM" (viz vedlejší obrázek). Před zapnutím varné desky postavte nádobu na požadovanou varnou zónu.













## STARÉ NÁDOBY



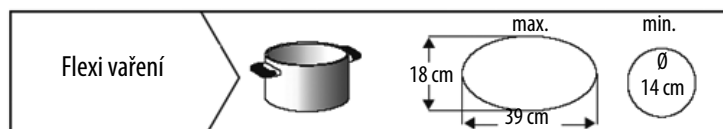
Ke kontrole vhodnosti nádoby pro indukční varnou desku použijte magnet: pokud nádoby nereagují na magnet, nejsou pro tuto desku vhodné.

- Přesvědčte se, zda dno hrnce není drsné, protože by mohlo poškrábat povrch varné desky. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

## DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA NÁDOBY

 XL Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Dvojitá zóna) → 30 cm	 XL Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm 14 cm (dvojitá zóna)
 L Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** údaje o velikosti průměru dna nádoby pro zóny, u kterých lze použít funkci "SENZOR" najdete v části "Funkce SENZOR".



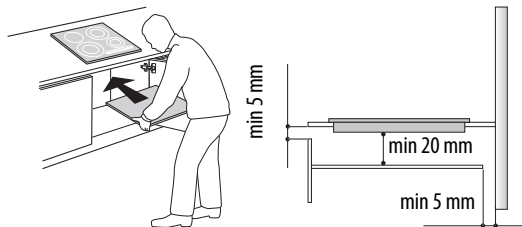
## INSTALACE

Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, zda se při dopravě nepoškodil a v případě pochybností se obraťte na prodejce nebo na servis.

### PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

#### UPOZORNĚNÍ

- Pod varnou deskou instalujte oddělovací panel.
- Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.
- V případě instalace trouby pod varnou desku se oddělovací panel neinstaluje.



- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Ke správnému fungování spotřebiče nezakryjte minimální volný prostor mezi pracovní plochou a horní plochou skříňky (min. 5 mm).
- Potřebujete-li skříňku přizpůsobit, proveďte tyto úpravy ještě před instalací varné desky a odstraňte pečlivě všechny odřezky i piliny.
- V případě instalace trouby pod varnou desku se přesvědčte, že je vybavena chladicím systémem.
- V případě, že si přejete, aby varná deska byla zcela zapuštěná do pracovní plochy, zavolejte do servisu a požádejte o montáž sady šroubů 4801 211 00112.
- K vyjmutí varné desky z pracovní desky kuchyňské linky použijte šroubovák (není součástí balení), kterým uvolníte pružiny na spodní straně spotřebiče.
- Neinstalujte varnou desku nad myčku nebo pračku, aby elektronické obvody nebyly v kontaktu s párou nebo vlhkostí a nepoškodily se.

### PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

#### UPOZORNĚNÍ

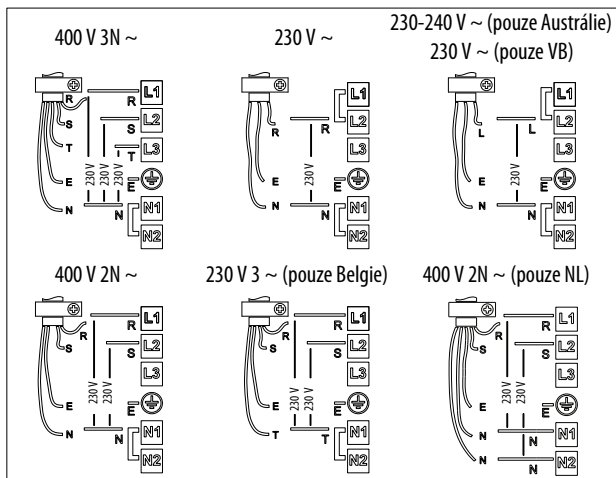
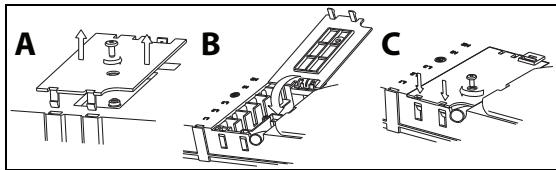
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník podle platných předpisů týkajících se instalace a bezpečnosti.

- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo poškození majetku vzniklé nedodržением výše uvedených předpisů.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil varnou desku z pracovní desky vytáhnout.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku na dně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.

#### Připojení ke svorkovnici

Pro připojení k elektrické síti použijte typ kabelu H05RR-F podle níže uvedené tabulky.

Vodiče	Počet x rozměr
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (pouze Austrálie)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Žlutozelený uzemňovací vodič musí být připojen ke svorce se symbolem ⊕.

Tento vodič musí být delší než ostatní vodiče.

1. Sejměte kryt svorkovnice (A) vyšroubováním šroubu a zasuňte kryt do závěsu (B) svorkovnice.
2. Pak napájecí kabel zasuňte do držáku kabelu a vodiče připojte ke svorkovnici, jak je uvedeno na schématu zapojení, umístěném v blízkosti této svorkovnice.
3. Napájecí kabel připevněte pomocí držáku kabelu.
4. Zavřete kryt (C) a přišroubujte ho opět ke svorkovnici pomocí předtím vyšroubovaného šroubu - bod (1).

Při každém připojení k napájecí síti provede varná deska několikavteřinovou automatickou kontrolu.

Pokud je varná deska již vybavena napájecím kabelem, dodržujte pokyny na štítku připevněném k napájecímu kabelu. Připojení k pevné síti proveďte pomocí vícepólového vypínače s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.



## Volba časovače

Časovač je vypínač, který umožňuje nastavit dobu vaření na maximální čas 90 minut.

Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače (vpravo dole u ukazatele stupně výkonu na displeji se objeví světelný puntík), pak nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek “+” a “-” funkce časovače: v blízkosti ukazatele varné zóny se objeví čas v minutách.


Za několik vteřin od posledního dotknutí začne časovač odpočítávat čas (puntík volby varné zóny začne blikat).

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.

Údaje o časovači pro funkci “SENZOR” najdete v popisu funkce na dalších stranách.

## Zablokování ovládacího panelu




Funkce úplně zablokuje ovládání varné desky, aby nemohlo dojít k náhodnému zapnutí (např. během čištění).

Stiskněte na tři vteřiny tlačítko : zapnutí je signalizováno zvukovým signálem a světelnou kontrolkou nad symbolem zámku. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce vypnutí. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět zapnutá.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** voda z čištění, tekutiny vyteklé z hrnce nebo jakékoli předměty položené na tlačítku pod symbolem mohou způsobit zapnutí nebo neúmyslné vypnutí funkce Zablokování ovládacího panelu.


## Pauza


Funkce umožňuje dočasné zablokování fungování varné desky, a potom její zapnutí se zachováním nastavení (s výjimkou funkce SENZOR a nastavení časovače).



Stiskněte tlačítko : na místě stupňů výkonu se objeví ukazatel , který bliká. Spotřebič opět zapnete dalším stiskem tlačítka .

## Flexi vaření

Tato funkce umožňuje používat varnou plochu jako dvě samostatné varné zóny nebo jako jednu velmi velkou zónu.

Je ideální pro oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve (s maximálními rozměry dna 38x18 cm) nebo více než jednu standardní pánev. Chcete-li zapnout funkci Flexicook, zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko : obě varné zóny zobrazí stupeň výkonu “5”, obě tečky vedle čísla stupně svítí, což naznačuje, že je funkce Flexi zapnutá.

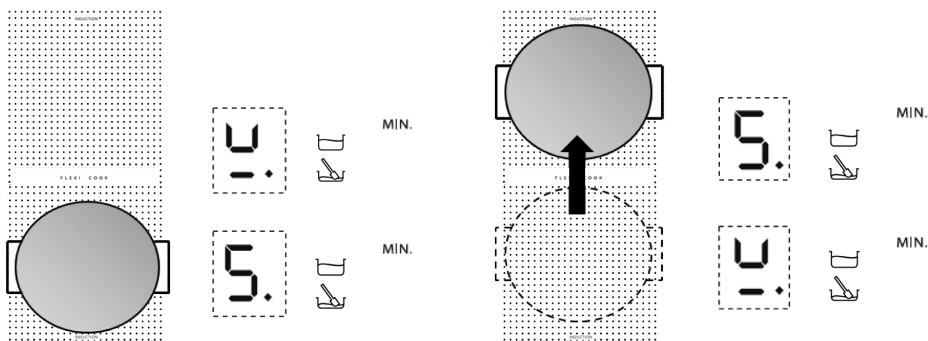
Ke změně stupně výkonu stačí přejet prstem po dotykovém ovládacím: jak se prst posunuje, číslo uvnitř kruhu se zvyšuje/snižuje v rozsahu od min. nastavení 1 až po maximum 9. Chcete-li funkci flexibilní zóny vypnout, stiskněte tlačítko : varné zóny se znovu vrátí k samostatnému provozu. K vypnutí varné zóny stiskněte OFF

 Na displeji zóny, která nemůže detekovat žádnou nádobu (protože na ní není, nebo je špatně postavená, nebo není vhodná pro indukční varnou desku) se objeví zpráva “no pot” (žádná nádoba) . Tato zpráva zůstává aktivní po dobu 60 vteřin: v této době, můžete přidat nebo posunout nádobu podle potřeby.


Po 60 vteřinách, pokud jste na zónu nepostavili žádnou nádobu, systém zastaví “hledání” nádoby na této zóně a symbol  bude stále svítit a připomínat, že je zóna vypnutá.

Chcete-li znovu zapnout funkci Flexicook na plotýnkách, stiskněte tlačítko .

Funkce Flexi je také schopná detekovat, když je nádoba přesunuta z jedné zóny do druhé v rámci varného prostoru Flexi, a zachová stejný výkon zóny, na které byla původně pánev (viz příklad na obrázku níže: pokud nádobu přesunete z přední plotýnky na zadní, zobrazí se úroveň výkonu na displeji odpovídající zóně, na kterou jste nádobu postavili).

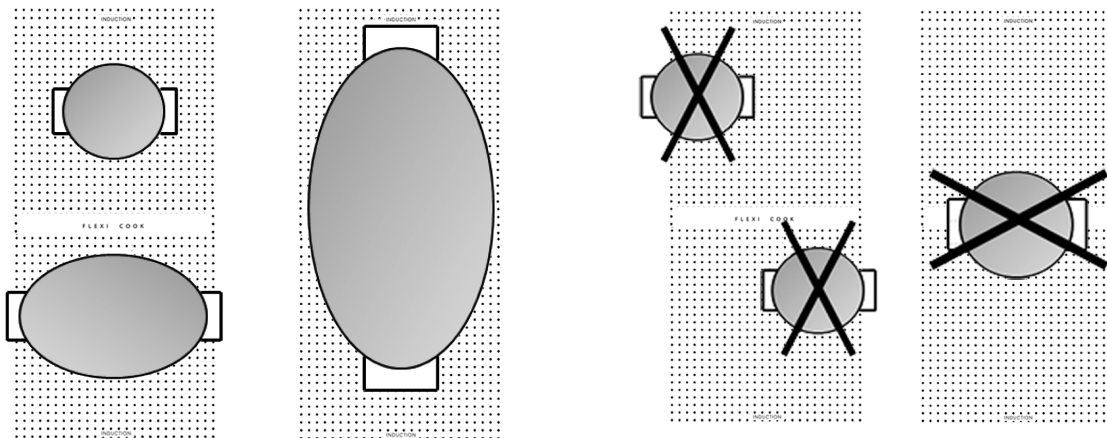


Je také možné používat varný prostor Flexi jako dvě nezávislé varné zóny pomocí příslušného tlačítka jednotlivé zóny. Postavte nádobu doprostřed jedné zóny a nastavte úroveň výkonu posuvným dotykovým displejem.

 **Důležité upozornění:** Dávejte pozor, abyste nádoby postavili doprostřed varné zóny.

V případě velkého hrnce, oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve zkontrolujte, zda jsou nádoby dobře vystředěné a zakrývají obě varné zóny.

Příklady dobrého a špatného umístění nádoby:



Se zapnutou funkcí Flexi vaření nelze použít funkci rychlého varu Booster nebo funkci SENZOR. Jestliže nastavíte časovač, zobrazí se vedle displeje varné zóny umístění výše.


### Popis automatických funkcí



Varná deska je vybavena několika automatickými funkcemi pro varné zóny. Vedle tlačítka volby každé zóny jsou uvedeny ikony možných funkcí. Po každé volbě automatické funkce se vedle ikony rozsvítí kontrolka a na displeji zóny se objeví písmeno "A".

### Funkce "SENZOR"

Funkce "SENZOR" zvolí automaticky ideální stupeň výkonu k uvedení vody do varu a signalizuje dosažení varu.

Po umístění nádoby s vodou zapněte varnou desku a zvolte požadovanou varnou zónu. Stiskněte tlačítko : na displeji objeví "A", rozsvítí se kontrolka. Během fáze ohřevu se zobrazuje animace v prostoru vedle zóny.



Ke správnému fungování funkce SENZOR doporučujeme:

- použijte výhradně vodu (s teplotou místnosti);
- do dosažení varu nepřidávejte sůl, přísady ani koření;
- neměňte stupeň výkonu zóny, ani nádobu neodstraňujte, nebo neposunujte;
- naplňte nádobu na alespoň 1/3 jejího objemu (min. 1 litr) a nikdy ne až po okraj (viz tabulka po straně).
- Nepoužívejte tlakové hrnce při zapnutí funkce SENZOR.

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme rovněž:

- Nezapínejte funkci SENZOR, jestliže je zóna již horká (písmeno "H" na displeji).

Umístění varné zóny	Průměr dna hrnce pro použití funkce "Sensor"	Maximální množství vody v hrnci
18 cm	17-19 cm	5 litrů
24 cm	23-25 cm	7 litrů
28 cm	24-28 cm	7 litrů


Po dosažení varu zazní zvukový signál. Tento signál se třikrát opakuje v pravidelných intervalech. Po druhém signálu se automaticky zapne minutka, které sleduje stav varu. Po třetím signálu varná deska automaticky zvolí nižší stupeň výkonu vhodný k udržení stavu varu. Od tohoto okamžiku je možné přidávat přísady podle přání, nastavit časovač nebo změnit stupeň výkonu. Změnou stupně výkonu nebo nastavením režimu "pauza" se funkce SENZOR ukončí.




Varná deska automaticky řídí použití funkce SENZOR a rychlého varu, proto někdy není možné aktivovat rychlý var s již zapnutou funkcí SENZOR.

Na výkon funkce SENZOR může mít vliv kvalita použitého nádobí.

### Funkce Dušení

Po uvedení jídla do varu se stisknutím tlačítka automaticky nastaví stupeň  výkonu pro minimální var. Na displeji se objeví "A": rozsvítí se kontrolka. Chcete-li funkci vypnout, stiskněte OFF na dotykovém panelu.

### Funkce Rozpouštění

Funkce Rozpouštění udržuje nízkou stejnoměrnou teplotu varné zóny. Po umístění nádoby/příslušenství na požadovanou varnou zónu zapněte varnou desku a zvolte požadovanou zónu. Stiskněte tlačítko : na displeji objeví "A", rozsvítí se kontrolka. Chcete-li funkci vypnout, stiskněte OFF na dotekovém panelu.

## ČIŠTĚNÍ

### UPOZORNĚNÍ

- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou varné zóny vypnuté a ukazatel zbytkového tepla ("H") je zhasnutý.**

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** nepoužívejte drsné houbičky nebo drátěnky. Jejich používání by časem mohlo poničit sklo.

- Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a odstraňte připečené nečistoty nebo skvrny.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozují varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou sklo varné desky poškrábat.
- K čištění používejte měkký hadřík, savý kuchyňský papír nebo speciální prostředky na čištění sklokeramických varných desek (řídte se pokyny výrobce).

## JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte a dodržujte pokyny v části "Pokyny k použití".
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku pečlivě osušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ ZÁVADY
Varná deska se vypne a po 10 vteřinách zazní každých 30 vteřin zvukový signál.	Stálý tlak na ovládacím panelu.	Voda nebo kuchyňské náčiní na ovládacím panelu.	Vyčistěte ovládací panel.
C81, C82, C83	Ovládací panel zhasnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, až se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čídlu zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

## SERVIS

### Než zavoláte do servisního střediska

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

**Jestliže porucha trvá i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.**

Uvedte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce);
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.





**SERVICE** 0000 000 00000



Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy). Náhradních dílů jsou k dispozici 10 let.

# TABULKA VÝKONŮ

Stupeň výkonu		Jídlo nebo způsob vaření	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. výkon	Boost (Rychlý var)	Rychlý ohřev	Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření.
	8-9	Smažení - udržení varu	Ideální k osmáhnutí do růžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoký výkon	7-8	Osmáhnutí do růžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Osmáhnutí do růžova - vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut, předehtátí příslušenství)
Střední výkon	4-5	Vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3-4	Vaření - začátek varu - zahuštění - povaření s máslem	Ideální k delšímu vaření (ryže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2-3		Ideální k delšímu vaření (objem do jednoho litru: ryže, šťávy, pečeně, ryby) s omáčkami (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nizký výkon	1-2	K udržení teploty - povaření s máslem	Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků a k udržení teploty právě uvařených jídel (např. šťáv, řídkých i hustých polévek)
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpuštění másla na rizotu)
OFF (VYP)	Nulový výkon	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem H)

Funkce		Popis funkce
	Dušení	Automaticky zjistí vhodný stupeň výkonu k dlouhému dušení jídel. Vhodné k vaření rajské omáčky, ragú, polévek, zeleninových polévek; udržuje nastavený stupeň vaření (ideální k vaření v lázni). Brání náhlému přetečení jídel (vystříknutí) nebo připálení, ke kterým při tomto způsobu vaření dochází. Tuto funkci použijte po uvedení jídla do varu.
	Rozpuštění	Automaticky nastaví vhodný stupeň výkonu k pomalému rozpouštění choulostivých jídel bez narušení jejich typické chuti (čokoláda, máslo atd).
	Senzor	Automaticky zjistí dosažení varu vody a sníží výkon na hodnotu, která zaručuje udržení varu do doby, než přidáte potraviny. Po uvedení do varu zazní zvukový signál k upozornění, že je možné vložit do nádoby potřebné přísady (např. koření, těstoviny, ryži, zeleninu, maso a ryby k vaření), ale také sklenice k zavařování nebo nádob ke sterilizaci.
	Flexi vaření	Tato funkce spojuje dvě varné zóny a umožňuje použití obdélníkových nebo oválných nádob nebo mřížek a využití celého poskytnutého prostoru. Chcete-li grilovat velké kusy potravin nebo velké množství (ryby, ražniči, zelenina jako čekanka, bifteky, uzeniny). K přípravě jídel jako pečené rolky, celé ryby obvykle s omáčkou nebo vývarem v kastrolu/pánvi na ryby/pekáči.

# TABULKA VAŘENÍ

Kategorie potravin	Jídlo nebo způsob vaření	Stupeň výkonu a průběh vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	7-8
	Sušené těstoviny	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	7-8
	Vařené rizoto	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	5-6
	Rizoto	Osmážení a opečení	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Povařené	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Povaření	6-7
	Smažené	Ohřev oleje	9	Smažení	8-9
	Osmáhnuté	Ohřev nádoby	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřev nádoby	7-8	Vaření	3-4
	Zapražené	Ohřev nádoby	7-8	Zezlátnutí zápražky	7-8
Masa	Pečené	Opečení masa dozlatova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Na grílu	Předehtřít pánve	7-8	Grilování z obou stran	7-8
	Upečení do růžova	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Na šťávě/dušené	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Na grílu	Předehtřít pánve	7-8	Vaření	7-8
	Na šťávě/dušené	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřev oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejsce	Smažená	Ohřev pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omelety	Ohřev pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Naměkko/natvrdo	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření	5-6
	Palačinky	Ohřev pánve s máslem	6	Vaření	5-6
Omáčky	Rajče	Opečení oleje do růžova (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do lehkého varu	3-4
MOUČNÍKY	Krém	Uvedení mléka do varu	4-5	Udržování lehkého varu	4-5
	Nákypy	Uvedení mléka do varu	4-5	Udržování lehkého varu	2-3
	Rýžová kaše	Ohřev mléka	5-6	Vaření	2-3



# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva týkajúci sa bezpečnosti, ktorý upozorňuje na možné riziká pre používateľa a pre iné osoby.

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti budú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



### **NEBEZPEČENSTVO**

**Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, spôsobí vážne poranenia.**



### **VAROVANIE**

**Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, môže spôsobiť vážne poranenia.**

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča.

Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spotrebiča vyhovovala platným normám, treba zapojiť bipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.
- Nepoužívajte rozvojky ani predĺžovacie káble.
- Neťahajte za elektrický kábel spotrebiča.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál v domácnosti. Nie je povolené iné používanie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s utierkami alebo iným horľavým materiálom, kým sa časti spotrebiča dostatočne neochladia.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladte horľavý materiál.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvo tuku a oleja na ne dohliadajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak je zabezpečený dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a ak takéto osoby pochopili riziká súvisiace s používaním spotrebiča. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča.
- Na varnú zónu nekladte kovové predmety, ako kuchynské pomôcky (nože, vidličky, lyžice, pokrievky a pod.), pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- V priestore pod spotrebičom musíte nainštalovať oddelovací panel, ktorý nie je súčasťou výbavy.

- Ak je povrch popraskaný, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Varenie bez dozoru na varnej doske s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nesnažte uhasiť požiar vodou. Spotrebič vypnite a potom prikryte plamene, napr. pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou.  
Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varný povrch.
- Nepoužívajte prístroje využívajúce na čistenie prúd pary!
- Nikdy neukladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky na povrch varnej dosky, lebo by sa mohli zohriať.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

# OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

## Likvidácia obalu

Materiál obalu je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Rôzne časti obalu nevyhadzujte do odpadu, ale do príslušných nádob na recykláciu alebo ich odovzdajte v zberných strediskách druhotných surovín, v súlade s miestnymi predpismi

## Likvidácia výrobku

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

## Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:

- Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.
- Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.
- Používajte tlakový hrniec, dosiahnete ešte väčšiu úsporu energie a skrátime dobu varenia (nepoužívajte ho spolu s režimom SENZOR).
- Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny nakreslenej na varnej doske.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

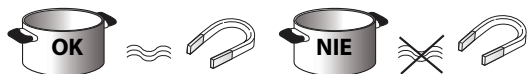
- Tento spotrebič, ktorý prichádza do styku s potravinami, vyhovuje nariadeniu (CE) č.1935/2004 a bol navrhnutý, skonštruovaný a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice "o nízkom napätí" 2006/95/ES (ktorá nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav) a s ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

## PRED POUŽÍVANÍM



**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú. Používajte výhradne hrnce so symbolom "INDUKČNÝ SYSTÉM" (Ako na obrázku vedľa). Pred zapnutím varnej dosky položte hrniec na želanú varnú zónu.













## NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA



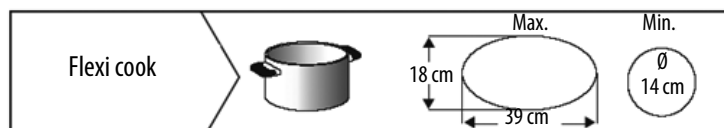
Aby ste skontrolovali, či je nádoba vhodná na varenie na indukčnej varnej doske, použite magnet: nádoby nie sú vhodné, ak nepritahujú magnet.

- Dávajte pozor, aby dno hrncov nebolo drsné, pretože by mohlo poškrabať povrch varnej dosky. Skontrolujte riad.
- Horúce hrnce a panvice nikdy nekladte na ovládací panel varnej dosky. Mohli by ho poškodiť.

## ODPORUČANÉ ROZMERY DNA HRNCA

 XL Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Duálna zóna) → 30 cm	 XL Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm 14 cm (Duálna zóna)
 L Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** hodnoty priemerov dna hrncov vhodných pre zóny, na ktorých sa dá aktivovať funkcia "SENZOR" si pozrite v odseku "Funkcia SENZOR".



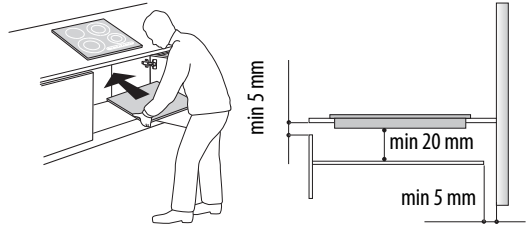
# INŠTALÁCIA

Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

## Príprava otvoru na zabudovanie

### VAROVANIE

- Pod varnú dosku nainštalujte oddeľovací panel.
- Spodná časť spotrebiča nesmie byť po inštalácii prístupná.
- V prípade, že pod varnou doskou bude nainštalovaná rúra, oddeľovací panel neinstalujte.



- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky (min. 5 mm).
- Pred vložením varnej dosky do kuchynskej linky vyrežte otvor a pozorne odstráňte piliny alebo zvyšky po pílení.
- Ak pod varnú dosku nainštalujete rúru, uistite sa, že je rúra vybavená chladiacim systémom.
- V prípade inštalácie, kedy je spotrebič v kontakte, zavolajte servisné stredisko a vyžiadajte si montážnu súpravu skrutiek 4801 211 00112.
- Pri vyberaní varnej dosky z pracovnej plochy použite pri odblokovaní pružín zo spodnej strany spotrebiča skrutkovač (nedodáva sa).
- Vyhybajte sa inštalácii varnej dosky nad umývačku riadu alebo nad práčku, aby sa predišlo možnému kontaktu elektrických obvodov s parou, pretože okruhy by sa mohli poškodiť.

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

### VAROVANIE

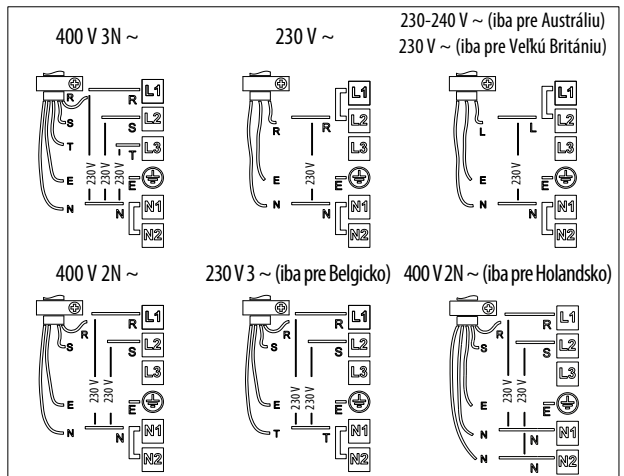
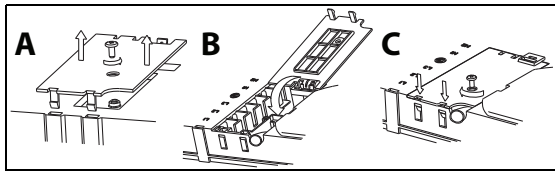
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.

- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poranenie osôb, zvierat a škody na majetku v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa varná doska dala vybrať z pracovnej plochy.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku nachádzajúcom sa na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu elektrickej siete v domácnosti, ku ktorej bude spotrebič pripojený.
- Nepoužívajte predlžovacie prívodné káble.

## Pripojenie k svorkovnici

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F, podľa údajov v tabuľke dolu.

Vodiče	Počet x veľkosť
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (iba pre Austráliu)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>



Zapojte uzemňovací žlto-zelený vodič ku koncovke so symbolom (⊕).

Uvedený vodič musí byť dlhší ako ostatné.

1. Otvorte kryt svorkovnice (A) odkrutkovaním skrutky a vložte kryt do závesu (B) svorkovnice.
2. Potom vsuňte elektrický prívodný kábel do úchytky a zapojte vodiče ku svorkovnici, ako je uvedené v schéme zapojenia zobrazenej vedľa samotnej svorkovnice.
3. Prívodný elektrický kábel upevnite pomocou úchytky.
4. Zatvorte kryt (C) a zaskrutkujte ho ku svorkovnici skrutkou, ktorú ste vybrali podľa pokynov v bode (1).

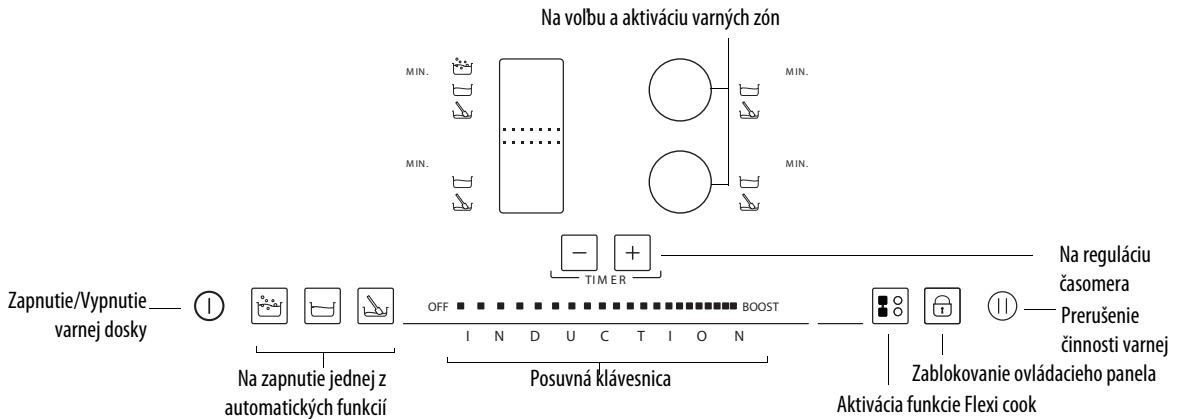
Po každom zapojení do elektrickej siete varná doska vykoná automatickú kontrolu trvajúcu niekoľko sekúnd.

V prípade, že varná doska je už vybavená prívodným elektrickým káblom, postupujte podľa pokynov na prívodnom elektrickom kábli. Spotrebič zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom multipolárneho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.



## Popis ovládacieho panela

Panel je vybavený dotykovými tlačidlami: pri ich používaní stačí dotknúť sa príslušného symbolu (nemusíte stláčať silno).



## Prvé použitie / použitie po prerušení dodávky elektriny

Po zapojení varnej dosky do elektrickej siete je ovládací panel zablokovaný (svieti svetelná kontrolka nad tlačidlom).

Aby ste ovládací panel odblokovali, stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Svetelná kontrolka zhasne a varná doska sa bude dať používať bežným spôsobom.

## Zapnutie/vypnutie varnej dosky

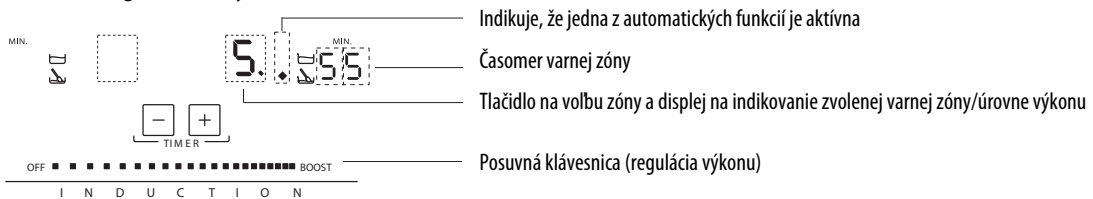
Aby ste varnú dosku zapli, podržte stlačené tlačidlo približne 2 sekundy: rozsvieti sa svetelná kontrolka nad tlačidlom a vnútri krúžkov identifikujúcich varné zóny sa zobrazia pomlčky.

Aby ste varnú dosku vypli, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.



Varná doska sa vypne automaticky, ak do 10 sekúnd od zapnutia nenastavíte žiadnu funkciu.

## Aktivácia a regulácia varných zón



Po zapnutí varnej dosky položte hrniec na zvolenú varnú zónu.

Zapnite zónu stlačením príslušného okrúhleho tlačidla: vnútri krúžku sa zobrazí číslo 5, ktoré zodpovedá strednej úrovni výkonu.

Aby ste zmenili úroveň výkonu, posuňte prst vodorovným pohybom po posuvnej klávesnici: číslo vnútri krúžku sa mení v závislosti od polohy prsta na klávesnici, od minimálnej hodnoty 1 po maximálnu hodnotu 9. Prostredníctvom posuvnej klávesnice sa dá aktivovať funkcia doplnkového ohrevu booster stlačením "BOOST" ("P" na displeji). Úroveň výkonu "BOOST" sa dá používať maximálne 10 minút, potom sa spotrebič automaticky prepne na úroveň 9. Na modeloch s tromi varnými zónami sa budú dať súčasne nastaviť tri úrovne "BOOST": v tomto prípade spotrebič automaticky prispôbi rozloženie výkonu na všetky zóny.

5.

Ak by bolo zapnutých viac varných zón, posuvná klávesnica umožňuje zmeniť výkon zvolenej varnej zóny, ktorá sa dá rozoznať podľa svetelnej body dolu vpravo na indikátore výkonu. Na zvolenie niektorej zóny stačí stlačiť príslušné okrúhle tlačidlo.

4 4

Ak by hrniec nebol vhodný pre indukčnú varnú plochu, ak by bol nesprávne položený alebo by nemal vhodné rozmery, na displeji sa zobrazí "neprítomnosť hrnca" (obrázok vedľa). Ak varná zóna do 60 sekúnd neidentifikuje žiaden hrniec, varná doska sa vypne.

## Vypnutie varných zón

Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť, stlačením príslušného okrúhleho tlačidla (na displeji sa zobrazí bodka vpravo dolu od úrovne výkonu). Stlačte ovládač OFF na posuvnej klávesnici.

H

Varná zóna sa vypne a ak je oblasť teplá, v krúžku sa zobrazí písmeno "H".

"H" je indikátor zvyškového tepla. Varná doska je vybavená týmto indikátorom pre každú varnú zónu; signalizuje, ktoré varné zóny majú ešte vysokú teplotu. Po ochladení varnej zóny displej zhasne.

## Volba časomera

Časomer je časový vypínač, ktorý ponúka možnosť nastaviť dobu varenia na maximálne 90 minút.

Zvoľte varnú zónu, s ktorou má fungovať časomer (vpravo dolu vedľa indikátora úrovne výkonu sa zobrazí svetelná bodka), potom nastavte želanú dobu tlačidlami + a - funkcie časomera: doba v minútach sa zobrazí vedľa displeja varnej zóny.


Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (svetelná bodka varnej zóny začne blikať).

Po uplynutí doby zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Pokyny pre používanie časomera priradeného k funkcii SENZOR nájdete v popise funkcie na nasledujúcich stranách.




## Zablokovanie ovládacieho panela

Funkcia zablokuje ovládače varnej dosky, aby sa predišlo náhodnej aktivácii výrobku (napr. počas čistenia).

Na tri sekundy stlačte tlačidlo : zaznie zvukové znamenie a svetelná kontrolka nad symbolo, zámku bude signalizovať aktiváciu. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcií zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.


**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** prítomnosť vody, vykypená kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidlo pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie funkcie zablokovania tlačidiel.


## Prestávka

Funkcia umožňuje dočasné zablokovanie prevádzky varnej dosky a jej opätovnú aktiváciu s obnovením všetkých jej nastavení (okrem funkcie SENZOR a nastaveného časomera). Stlačte tlačidlo : namiesto úrovni výkonu sa zobrazí blikajúci symbol . Na obnovenie varu znovu stlačte tlačidlo .


## Flexi cook

Táto funkcia vám umožňuje použiť varnú oblasť ako dve samostatné varné zóny alebo ako jednu extra veľkú varnú zónu.


Je mimoriadne vhodná pre oválne, obdĺžnikové alebo podlhovasté nádoby na varenie (s maximálnymi rozmermi základne 38 x 18 cm) alebo na varenie vo viac ako jednej bežnej nádobe. Pri aktivácii funkcie flexicook zapnite varnú dosku a stlačte tlačidlo : na displejoch dvoch varných zón sa zobrazí úroveň „5“; obe bodky vedľa čísla úroveň svietia, indikujú aktiváciu funkcie Flexi cook.

Aby ste zmenili úroveň výkonu, posuňte prst pozdĺž dotykovej obrazovky na posun: čísla vnútri krúžku sa zmení už po krátkom posunutí prstom z minima 1 na maximum 9. Aby ste flexibilnú zónu vypli, stlačte kláves : varné zóny sa opäť prepnú na samostatnú prevádzku. Aby ste varnú zónu vypli, stlačte tlačidlo VYP

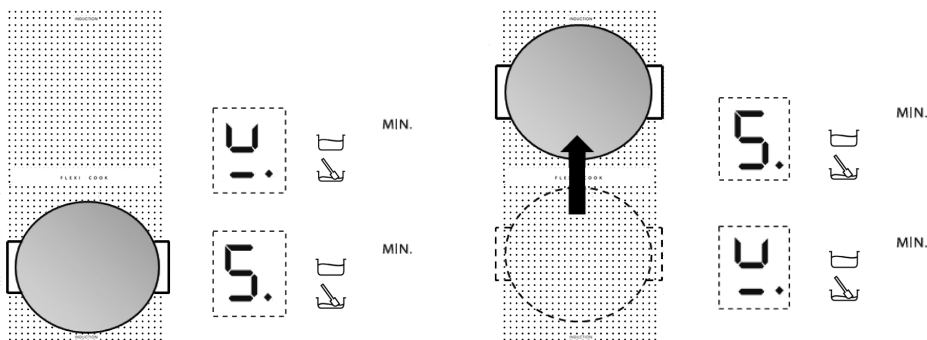


Na displeji zóny sa zjaví hlásenie „no pot“ (bez nádoby) , ak zóna nedokáže zistiť žiadnu nádobu (ak na zóne nebude žiadna nádoba, ak bude nesprávne umiestnená alebo nebude vhodná pre indukčnú varnú dosku). Toto hlásenie ostane aktívne 60 sekúnd: v tejto dobe môžete podľa potreby položiť nádobu alebo posunúť nádobu v rámci zóny flexicook.

Po 60 sekundách, ak na zónu nepoložíte žiadnu nádobu, systém preruší „vyhľadávanie“ nádob na danej zóne, na displeji ostane viditeľný symbol , aby vám pripomenul, že uvedená zóna je vypnutá.

Aby ste funkciu Flexicook opäť aktivovali na oboch ohrievačoch, stlačte tlačidlo .

Funkcia Flexi cook je okrem toho schopná detegovať posun z jednej zóny na druhú v rámci oblasti flexi cook, pričom sa udrží úroveň výkonu zóny, kde bola nádoba uložená pôvodne (pozri príklad na obrázku nižšie: ak sa nádoba presunie z predného ohrievača na zadný, úroveň výkonu sa zobrazí na displeji zodpovedajúcom zóne, kde je umiestnená nádoba).



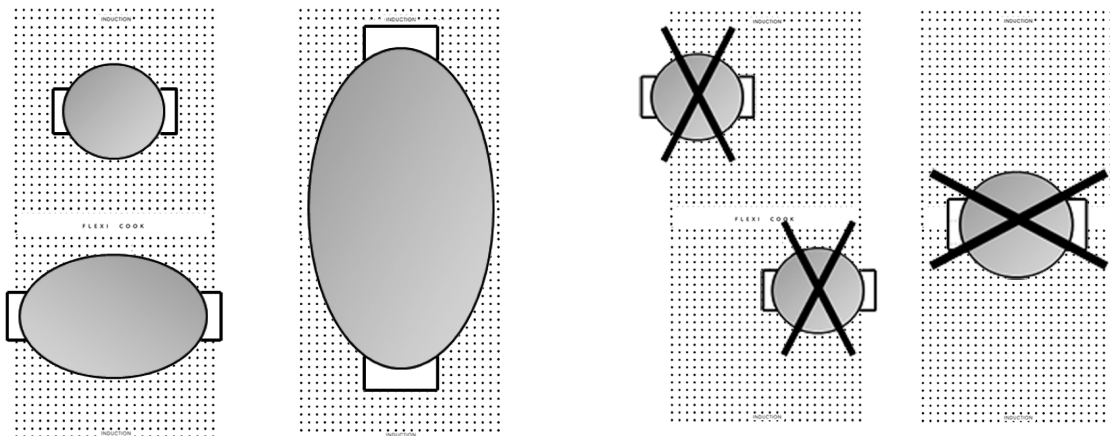
Okrem toho je možné použiť oblasť Flexi cook ako dve nezávislé varné zóny, a to použitím príslušného tlačidla jednotlivých zón. Umiestnite nádobu do stredu samostatnej zóny a upravte úroveň výkonu pomocou dotykovej obrazovky posunu.



**Dôležité:** uistite sa, že hrnce a panvice sú v strede varnej zóny.

V prípade veľkej nádoby na varenie, oválnej, obdĺžnikovej a podlhovastej nádoby sa uistite, že nádoby sú v strede a zakrývajú obe varné zóny.

Príklady správneho umiestnenia a nesprávneho umiestnenia:



**i** Ak je aktívna funkcia Flexi cook, nedá sa súčasne používať výkon booster ani funkcia SENZOR. Ak by ste nastavili časomer, tento sa zobrazí vedľa displeja vyššie umiestnenej platne.


### Popis automatických funkcií



Varná doska je vybavená niektorými automatickými funkciami priradenými k varným zónam. Vedľa tlačidla voľby každej varnej zóny sú symboly funkcií, ktoré sú k dispozícii. Vždy pri voľbe automatickej funkcie sa vedľa symbolu rozsvieti svetelná kontrolka a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí písmeno "A".

### Funkcia SENZOR

Funkcia SENZOR automaticky zvolí úroveň výkonu ideálnu na zovretie vody a signalizuje jeho dosiahnutie.

Po položení hrnca s vodou na varnú zónu zapnite varnú dosku a zvolte želanú varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "A", rozsvieti sa svetelná kontrolka.

Počas fázy ohrevu sa v poličku vedľa zóny zobrazuje pohybujúci sa symbol.



Na dosiahnutie správnej činnosti funkcie SENZOR sa odporúča:

- používať výhradne vodu (pri teplote prostredia);
- nepridávať soľ, iné suroviny alebo pochutiny pred dosiahnutím varu;
- nemeniť úroveň výkonu zóny ani nedvíhať a nepremiestňovať hrniec;
- naplniť hrniec aspoň do 1/3 svojho objemu (min. 1 liter) a nikdy až po okraj (pozrite tabuľku vedľa).
- nepoužívať tlakové hrnce na zóne s aktivovanou funkciou SENZOR.

Na dosiahnutie najlepšieho výkonu sa okrem toho odporúča:

- nezapínať funkciu SENZOR, ak je zóna už teplá (na displeji je zobrazené písmeno "H").

Priemer varnej zóny	Priemer dna hrnca pri použití funkcie Senzor	Maximálne množstvo vody v hrnci
18 cm	17-19 cm	5 litrov
24 cm	23-25 cm	7 litrov
28 cm	24-28 cm	7 litrov


Po dosiahnutí varu varná zóna vydá zvukový signál. Tento signál sa zopakuje trikrát v pravidelných intervaloch. Po druhom signáli sa automaticky aktivuje časomer, ktorý zaznamená dobu varu. Po treťom signáli varná doska automaticky zvolí nižšiu úroveň výkonu, vhodnú na udržiavanie varu. Odteraz budete môcť pridať suroviny podľa želania, nastaviť časomer alebo zmeniť úroveň výkonu. Zmenou úrovne výkonu alebo prerušením prevádzky funkciou "prestávka" funkciou SENZOR zrušíte.




Varná doska samostatne riadi používanie funkcie SENZOR a úrovni booster, preto sa v niektorých prípadoch môže stať, že sa booster nebude dať aktivovať s už aktívnou funkciou SENZOR.

Výkonnosť funkcie SENZOR môže byť ovplyvnená kvalitou používaného hrnca.

### Funkcia Simmering

Po privedení do varu stlačte tlačidlo , čím sa automaticky nastaví výkon vhodný na udržiavanie minimálneho varu. Na displeji sa zobrazí "A": rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

### Funkcia Melting

Funkcia melting udržiava nízku a rovnomernú teplotu varnej zóny. Po položení hrnca/nádoby na zvolenú varnú zónu zapnite varnú dosku a zvolte varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "A", rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

## ČISTENIE

### VAROVANIE

- Na čistenie spotrebiča nikdy nesmiete použiť prístroje pôsobiace prúdom pary.
- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich používanie by časom mohlo zničiť sklo.

- Po každom použití nechajte varnú dosku ochladiť a očistite ju, aby ste odstránili zvyšky jedál a škrvny od jedál.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru varnú dosku poškodia, preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškrábať povrch skla.
- Používajte mäkkú utierku, papierové kuchynské utierky alebo špecifické výrobky určené na čistenie varnej dosky (dodržiavajte pokyny výrobcu).

## PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny uvedené v časti "Pokyny na používanie".
- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.
- Ak varnú dosku po použití nedokázate vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
Varná doska sa vypne a po 10 sekundách zaznie zvukový signál, vždy po 30 sekundách.	Neustály tlak na oblasť s ovládacími prvkami.	Voda alebo kuchynské pomôcky na oblasti s ovládacími prvkami.	Očistite oblasť s ovládacími prvkami.
C81, C82, C83	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne.
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby.		

## SERVIS

### Skôr ako zavoláte servis

1. Skontrolujte, či problém neviete vyriešiť sami podľa bodov popísaných v kapitole "Príručka na odstraňovanie problémov".
2. Vypnite a znovu zapnite spotrebič, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

**Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisom popredajných služieb.**

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy;
- presný typ a model varnej dosky;
- servisné číslo (t.j. číslo uvedené po slove „Service“ na výrobnom štítku), umiestnenom pod varnou doskou (na kovovej platničke);
- vašu úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo a smerový kód.

**SERVICE** 0000 000 00000







Ak je potrebná oprava, spojte sa s **autorizovaným strediskom popredajných služieb** (aby ste zaručili, že budú použité originálne náhradné diely a že opravy budú vykonané odborne). Náhradné diely budú k dispozícii počas 10 rokov.



# TABUĽKA VÝKONOV

Úroveň výkonu		Druh varenia	Používanie úrovne (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Max výkon	Boost	Rýchly ohrev	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody
Vysoký výkon	7-8	Osmaženie - opečenie - varenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie silnejšieho varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5-10 minút)
	6-7	Osmaženie - varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na strednú dobu, 10-20 minút), predohrejte nádoby
Stredný výkon	4-5	Varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (počas dlhej doby). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou
	3-4	Varenie - pomalý var - zahustenie - dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín
	2-3		Ideálny na dlhé varenie (s objemom menej ako liter: ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Rozpúšťanie - rozmrazovanie - udržiavanie v teple - dovarenie jedla	Ideálny na zmäkčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín a udržanie tepla práve uvarených jedál (napr. omáčky, vývary, polievky)
	1		Ideálny na udržiavanie tepla práve uvareného jedla, dovarenie rizota a udržiavanie tepla jedál pred podávaním (v nádobe vhodnej pre indukčnú varnú dosku)
VYP	Nulový výkon	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom H)

Funkcia		Popis funkcie
	Simmering	Automaticky identifikuje vhodnú úroveň výkonu na dlhodobé mierne varenie jedál. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, vývarov, kde treba udržiavať mierny var (ideálna pre varenie na vodnom kúpeli). Predchádza neprijemným vykypeniam jedla (vytečené pramienky) a pripáleniu ku dnu, ku ktorým často dochádza. Používajte túto funkciu na uvedenie jedla do varu.
	Melting	Automaticky identifikuje vhodnú úroveň výkonu na pomalé rozpustenie citlivých jedál bez toho, že by sa narušili ich organoleptické vlastnosti (čokoláda, maslo a pod.).
	Senzor	Automaticky identifikuje dosiahnutie varu vody a znižuje výkon na hodnotu, ktorá zaručuje udržiavanie varu pri súčasnom pridaní surovín. Po zovretí vody zaznie zvukový signál a bude možné pridať želané suroviny (napr. pochutiny, cestoviny, ryžu, zeleninu, mäso a ryby na varenie), ale aj pripravovať zaváraniny alebo sterilizovať pomôcky.
	Flexi cook	Funkcia, ktorá kombinuje činnosť dvoch varných zón a umožňuje používať obdĺžnikové alebo oválne nádoby za využitia celej dostupnej plochy. Na grilovanie jedál s veľkými rozmermi alebo viacerých kusov naraz (ryby, špízy, zelenina ako endívia, kotlety, párky). V kastróle/nádobe na ryby/na panvici môžete pripravovať jedlá ako pečené mäsové rolády, ryby vcelku zvyčajne na vlastnej šťave alebo s vývarom

# TABUĽKA VARENIA

Kategórie potravín	Jedlá alebo druh varenia	Úroveň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkony	Druhá fáza	Výkony
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Sušené cestoviny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Opečenie a osmaženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	6-7
	Smažené	Ohrev oleja	9	Smaženie	8-9
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusenie	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmaženie	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäso	Pečené mäso	Opečenie mäsa v oleji (ak na masle, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Na rošte	Predohrev panvice	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Varenie v šťave/dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Na rošte	Predohrev panvice	7-8	Varenie	7-8
	Varenie v šťave/dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Smažené	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Smaženie	7-8
Vajíčka	Husté omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na hniličku/tvrde	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrev panvice s maslom	6	Varenie	5-6
Omáčky	Paradajky	Rozohriatie oleja (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (rozpustenie masla a prídavok múky)	5-6	Uvedenie do mierného varu	3-4
Sladkosti, krémy	Vanilkový krém	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierného varu	4-5
	Pudinky	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierného varu	2-3
	Ryžová kaša	Ohrev mlieka	5-6	Varenie	2-3

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



### VESZÉLY

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**



### FIGYELMEZTETÉS

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos húzni a készülék hálózati zsinórját.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készülék és annak hozzáférhető részei nagyon felforrósodnak használat közben. Ügyelni kell arra, ne hogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani tőle, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- A készüléket legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet és az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- Ne tegyen a főzőfelületre olyan fémtárgyakat, mint evőeszközök (kések, villák, kanalak, fedők stb.), mert ezek felforrósodhatnak.
- A készülék alatt található térbe kötelező beszerezni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
- Ha a felület megrepedt, az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.
- A felügyelet nélküli zsírban vagy olajban való sütés a tűzhelylapon veszélyes lehet, és tüzet eredményezhet. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, hanem borítsa le a lángot pl. egy fedővel vagy egy pokróccal.  
Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Gőzzel tisztító eszközök használata tilos!
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket a tűzhelylap felületére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.


# KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

## A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

## A termék kislejtése

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.

A terméken vagy a kíséző dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

## Energiatakarékosság

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- Kukta használatával tovább lehet csökkenteni az energiafelhasználást és a főzési időt (SZENZOR mód esetén nem használható).
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítás és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

## HASZNÁLAT ELŐTT



**FONTOS:** A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag "INDUKCIÓS RENDSZER" jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.





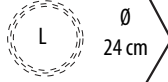

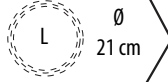


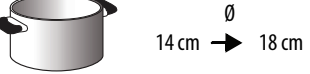
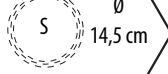

## MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK



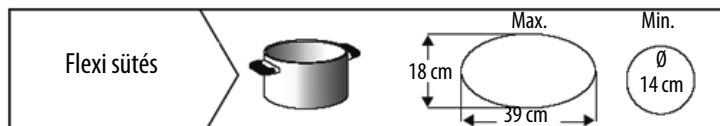
Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágneset.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

## A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLT ÁTMÉRŐI

 XL Ø 30 cm	 Ø 14 cm → 30 cm (Kettős zóna)	 XL Ø 28 cm	 Ø 18 cm → 28 cm 14 cm (kettős zóna)
 L Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm
 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → 14,5 cm

**FONTOS:** a "SZENZOR funkció" című részben található a "SZENZOR" funkcióval ellátott zónákhoz alkalmazható lábosok aljának átmérői.



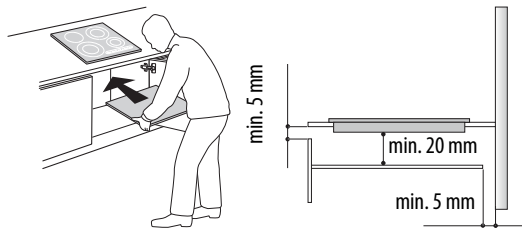
## ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz.

### A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

#### FIGYELMEZTETÉS

- Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.
- A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.
- Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltönni (min. 5 mm).
- A sütő behelyezése előtt vágja méretre a konyhabútort, valamint gondosan távolítsa el a keletkező faforgácsot és fűrészport.
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Sülllyesztett beépítés esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és kérje a 4801 211 00112 számú szerelőkészletet.
- A munkasztalról az asztallap eltávolításához használjon csavarhúzó (a csomag nem tartalmazza), hogy a készülék alján a rugókat kiengedje.
- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.

## CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

#### FIGYELMEZTETÉS

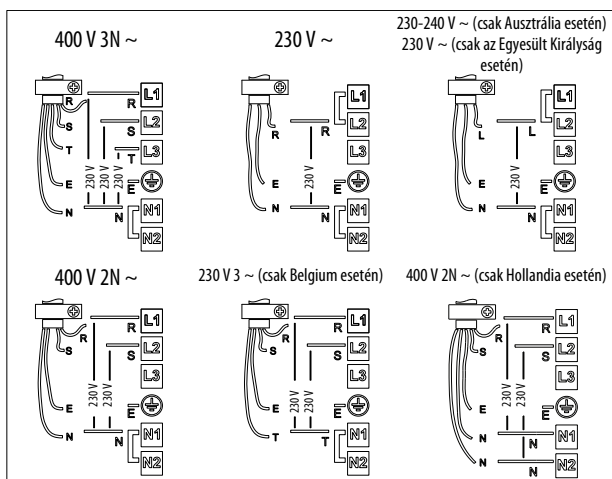
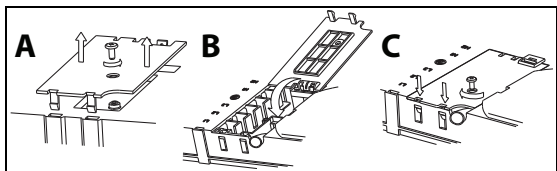
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.

- A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.
- Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.
- Ne használjon hosszabbítót.

### Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetéket.

Vezetékek	Szám x méret
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (csak Ausztrália esetén)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



A sárga/zöld földvezetéket a (⊕) jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

1. A csavart kicsavarva vegye le a kapcsoléc fedelét (A) és illessze be a fedelet a kapcsoléc forgópántjába (B)
2. Ezután illessze be a tápvezetéket a kábelzorítóba, majd a kapcsoléc mellett elhelyezett kapcsolási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a kapcsolécbe.
3. A tápvezetéket a kábelzorító segítségével rögzítse.
4. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a kapcsolécra az eltávolított csavarral - (1) pont.

Az elektromos hálózatba való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvégze egy néhány másodperces ellenőrzést.

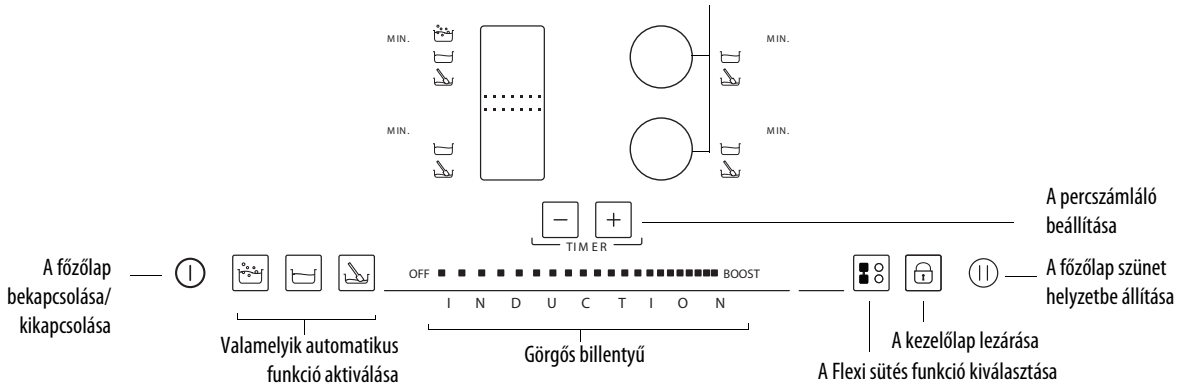
Ha a főzőlapnak már van tápvezetéke, akkor kövesse az arra vonatkozó utasításokat. A csatlakoztatást olyan többpólusú megszakítóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

# HASZNÁLATI UTASÍTÁS

## A kezelőlap bemutatása

A kezelőlapon érintógombok találhatóak: használatukhoz elég egyszerűen megnyomni az adott szimbólumot (nem szükséges erős nyomást alkalmazni).

### A főzőzónák kiválasztása és aktiválása




## Első használat / az áramellátás megszakadása után

Az elektromos hálózatba való bekötés után a főzőlap kezelőlapja le van zárva (a gomb fölötti jelzőlámpa világít).

A kezelőlap zárjának feloldásához tartsa lenyomva a gombot  3 másodpercig. Ekkor kialszik a jelzőlámpa, és a főzőlap készen áll a normál működésre.

## A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

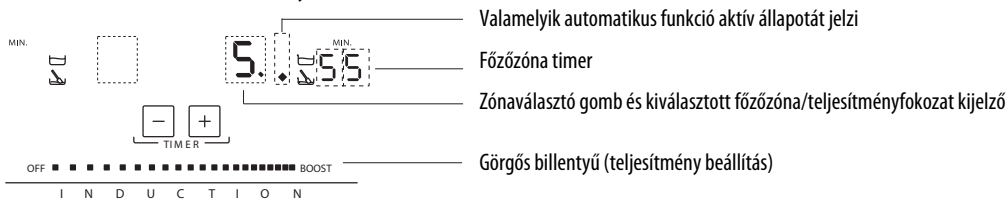
A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva a  gombot kb. 2 másodpercig: a gomb fölötti jelzőlámpa világítani kezd, és megjelennek az apró vonalak a főzőzónákat jelző körökön belül.

A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem kapcsol a főzőlap. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik.



A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha a bekapcsolástól számított 10 másodpercen belül egyik funkció sem kerül kiválasztásra.

## A főzőzónák aktiválása és szabályozása



A főzőlap bekapcsolása után helyezzen egy lábost a kiválasztott zónára.

Kapcsolja be a zónát a hozzá tartozó kör alakú gombbal: a kör belsejében ekkor megjelenő 5 szám a közepes teljesítményfokozatnak felel meg.

A teljesítményfokozat módosításához vízszintes irányban mozgassa ujját a görgős billentyűn: a kör belsejében látható szám 1 (minimum) és 9 (maximum) között változtatható a görgős billentyűre helyezett ujj mozgásával. A görgős billentyűről a "BOOST" megnyomásával lehet aktiválni a booster funkciót ("P" a kijelzőn). A "BOOST" teljesítményfokozat használata maximum 10 percig lehetséges, ami után a készülék automatikusan beáll a 9. fokozatra. Háromzónás modelleknél egyidejűleg három "BOOST" fokozat beállítása lehetséges: ilyen esetben a készülék automatikusan végzi a teljesítmény elosztását a zónák között.

5.

Ha egyszerre több főzőzóna is be van kapcsolva, akkor a görgős billentyűvel módosítható a teljesítmény a kiválasztott zónánál, amit a teljesítményjelző jobb alsó sarkában levő világító pont mutat. Egy zóna kiválasztásához elég megnyomni a hozzá tartozó kör alakú gombot.

U U

Ha a lábost nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem a megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik a "lábos hiányzik" figyelmeztetés (oldalsó ábra). Ha 60 másodpercen belül nem kerül fel egy lábost, akkor a főzőlap kikapcsol.

## A főzőzóna leállítása

A hozzá tartozó kör alakú gomb megnyomásával válassza ki a leállítandó főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél). Nyomja meg a görgős billentyűn található OFF utasítást.

H

A főzőzóna kikapcsol, és a körben egy "H" betű jelenik meg, ha a zóna még meleg.

A "H" betű a maradványhőt jelzi. A készülék minden főzőlapjánál van egy ilyen kijelző; ez mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete. A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

## Timer kiválasztása

A timer egy olyan időkapcsoló, amelynek segítségével legfeljebb 90 perc hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani.

Válassza ki az időkapcsolóhoz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), majd a timer funkció + és - gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot: az időtartam percben lesz látható a főzőzóna kijelzője mellett.


Néhány másodperccel az utolsó érintés után a timer megkezdje a visszazámlálást (a főzőzóna kiválasztását mutató pont villogni kezd).

A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A SZENZOR funkcióhoz hozzárendelt timer vonatkozásában lásd a funkció leírását a következő oldalakon.



## Kezelőlap zárolása


Ez a funkció lezárja a főzőlap kezelőszerveit, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását (pl. tisztítás közben).

Nyomja meg három másodpercig a  gombot: az aktiválás megtörténte hangjelzés és a lakat szimbólum felett megjelenő világító jelzés utal. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kialszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.

**FONTOS:** a víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

## Szünet


A funkció lehetővé teszi a főzőlap működésének átmeneti blokkolását, hogy azután a beállítások (a SZENZOR funkció és a timer beállításokat kivéve) megtartása mellett ismét elindulhasson a működés. Nyomja meg a  gombot: a teljesítményfokozatok helyén villogó  jelzés lesz látható. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a


 gombot.



## Flexi sütés


Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a főzőterületet két különálló főzőzónaként vagy egy extra nagy zónaként használja.

Ez tökéletes ovális, négyzetes és hosszúkás serpenyőkhöz (legfeljebb 38x18 cm méretű alappal) vagy egynél több normál serpenyőhöz. A flexi sütés funkció

aktiválásához kapcsolja be a főzőfelületet, és nyomja meg a  gombot: a két főzőzóna kijelzőjén az „5” teljesítményszint látható; a szint száma mellett mindkét gomb világít jelezve, hogy a Flexi sütés funkció aktiválva van.

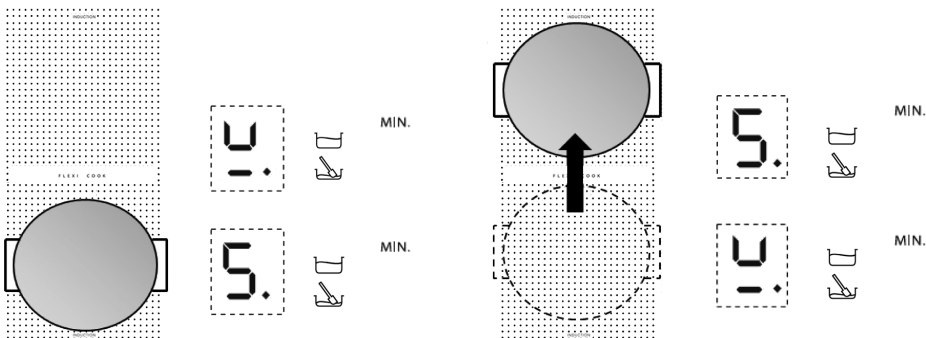
A teljesítményszint módosításához mozgassa az ujját a csúszka mentén az érintőképernyőn: a körben lévő szám ujjának csúsztatásával együtt változik a minimális 1-es és a maximális 9-es érték között. A rugalmas zóna funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot: a főzőzónák visszatérnek az egyenkénti üzemeltetéshez ismét. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a KI gombot

 A „no pot”  (nincs edény) üzenet jelenik meg annak a zónának a kijelzőjén, amelyik nem érzékel semmilyen edényt (hiányzó, rosszul felhelyezett vagy az indukciós főzőlaphoz nem megfelelő edény esetén). Ez az üzenet 60 másodpercig marad látható: ezen idő alatt felteheti ez edényeket a flexi sütési területre, vagy elcsúsztathatja őket rajta tetszés szerint.

60 másodperc elteltével, ha nem helyeznek edényt a zónára, a rendszer leállítja az edény „keresését” az adott zónán, a  jel látható marad a kijelzőn emlékeztetőül, hogy a zóna le van tiltva.

A Flexi sütés funkció újbóli aktiválásához mindkét fűtőelemen nyomja meg a  gombot.

A Flexi sütés funkció érzékelné tudja azt is, amikor egy edényt az egyik zónáról áthelyeznek a másikra a flexi sütési területen belül, fenntartva annak a zónának a teljesítményszintjét, amelyre az edényt eredetileg helyezték (lásd a példát az alábbi ábrán: ha az edényt az elülső fűtőelemről a hátsó fűtőelemre helyezik át, az a teljesítményszint jelenik meg a kijelzőn, amely megfelel annak a zónának, ahová az edényt helyezték).



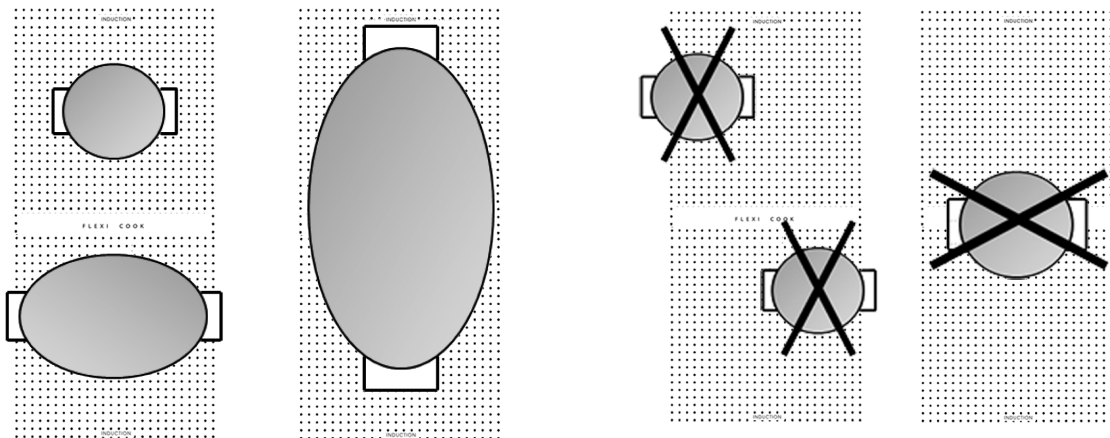
Lehetőség van arra is, hogy a Flexi főzőterületet két független főzőzónaként működtesse az különálló zónák megfelelő gombjainak használatával. Helyezze az edény a különálló zóna közepére, és állítsa be a teljesítményszintet az érintőképernyő csúszkájával.

 **Fontos:** Ügyeljen arra, hogy az edényeket középre igazítva helyezze a főzőzónára.

Nagy fazekak, ovális, négyzetes és hosszúkás serpenyők esetén ügyeljen arra, hogy az edényeket úgy helyezze középre, hogy elfedjék mindkét főzőzónát.

Példák az edények jó elhelyezésére és rossz elhelyezésére:





**i** A Flexi sütés funkció aktív helyzetében a booster teljesítményfokozat és a SZENZOR funkció használata nem lehetséges. Amennyiben a timer beprogramozásra kerül, annak értéke a felső lap kijelzője mellett lesz látható.


### Az automatikus funkciók leírása



A főzőlapon néhány automatikus funkció van hozzárendelve a főzőzónákhoz. Minden egyes zóna választógombja mellett láthatók a rendelkezésre álló funkciók ikonjai. Minden alkalommal, amikor egy automatikus funkció kerül kiválasztásra, az ikon mellett világító jelzés lesz látható és a kiválasztott zóna kijelzőjén megjelenik az "A" betű.

### SZENZOR funkció

A SZENZOR funkció automatikusan kiválasztja a vízfóraláshoz megfelelő teljesítményfokozatot, és jelzi a forráspont elérését.

A vizet tartalmazó lábos elhelyezése után kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a  gombot; a kijelzőn "A" jelenik meg, és bekapcsol a világító jelzés. A melegítési fázis során egy animáció jelenik meg a zóna melletti területen.



A SZENZOR funkció helyes működése érdekében a következőket javasoljuk:

- kizárólag vizet használjon (szobahőmérsékleten);
- a forráspont eléréséig ne tegye bele a só, hozzávalókat vagy fűszereket;
- ne módosítsa a zóna teljesítményfokozatát, illetve ne vegye le vagy ne mozgassa el a lábos;
- legalább az űrtartalom 1/3 részéig (min. 1 liter), de soha ne a pereméig töltsen meg a lábos (lásd az oldalsó táblázatot);
- Ne tegyen kuktát arra a zónára, amelyiken a SZENZOR funkció be van kapcsolva.

Az optimális eredmények érdekében javasoljuk továbbá a következőket:

- Ne kapcsolja be a SZENZOR funkció, ha a zóna már meleg (a kijelzőn egy "H" betű látható).

A főzési zóna átmérője	A Szenzor funkcióhoz használható lábosok aljának átmérője	Max. vízmennyiség a lábosban
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


A forráspont elérések a készülék hangjelzést ad. Ezt a hangjelzést rendszeres időközönként háromszor ismétli meg. A második hangjelzés után automatikusan bekapcsol a percszámláló, ami figyelni forrási időt. A harmadik jelzés után a készülék automatikusan egy olyan kisebb teljesítményfokozatra kapcsol, amely alkalmas a forrási állapot fenntartására. Ettől kezdve lehetséges a hozzávalók tetszés szerinti beadagolása, a timer beállítása, illetve a teljesítményfokozat módosítása. A teljesítményfokozat megváltoztatása vagy a készülék "szünet" helyzetbe állítása kikapcsolja a SZENZOR funkció.




Mivel a készülék önállóan kezeli a SZENZOR funkció és a booster fokozatokat, így néha előfordulhat, hogy a SZENZOR funkció aktív állapota miatt nem lehetséges a booster bekapcsolása

Az alkalmazott lábos minősége is befolyásolhatja a SZENZOR funkció működését.

### Lassú forralás funkció

A készített étel felforralása után a  gomb megnyomásával olyan teljesítményfokozat kerül automatikusan beállításra, amelyen még éppen tartható a forrás. A kijelzőn "A" betű látható: világítani kezd a jelzőlámpa. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a görgős billentyűn található OFF utasítást.

### Olvasztás funkció

Az olvasztás funkció egyszétes és alacsony hőmérsékletet tart fenn a főzési zónában. Miután az előzetesen kiszemelt zónán elhelyezte a lábos/tartozékot, kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a  gombot; a kijelzőn "A" jelenik meg, és bekapcsol a világító jelzés. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a görgős billentyűn található OFF utasítást.

## TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS

- Gőztisztító berendezések használata tilos.
- A tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy megtörtént-e a főzőzónák kikapcsolása és hogy eltűnt-e a maradványhő ("H") jelzése.

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsokat vagy dörzspárnákat. Ezek ugyanis idővel sérülést okoznának az üvegen.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól.
- Azonnal távolítsa el az esetlegesen ráfolyó cukrot vagy nagy cukortartalmú ételmaradékokat, mert ezek károsítják a főzőlapot.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatják az üveg felületét.
- A főzőlap tisztításához puha ruhát, konyhai papírtöröltőt vagy speciális tisztítószeret használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

## HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a "Használati útmutató" című részben foglaltakat.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
A főzőlap kikapcsol, és 10 másodperc után 30 másodpercenként hangjelzést hallat.	Állandó nyomás a kezelőlap területén.	Víz vagy konyhaeszközök jelenléte a kezelőlap területén.	Tisztítsa le a kezelőlap területét.
C81, C82, C83	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F42 vagy F43	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt.	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a hibakódot.		

## VEVŐSZOLGÁLAT

### A vevőszolgálat értesítése előtt

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon);
- a teljes címét;
- a telefonszámát.





**SERVICE** 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik). A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

# TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítményszint		A művelet jellege	Használói szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez
	8-9	Sütés - forralás	Ideális piritáshoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Piritás - lassú piritás - forralás - grillezés	Ideális lassú piritáshoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra)
	6-7	Piritás - főzés - párolás - lassú piritás - grillezés	Ideális lassú piritáshoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - lassú piritás - grillezés	Ideális lassú piritáshoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeverése
	3-4	Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez
	2-3		Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej)
Kis teljesítmény	1-2	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés	Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és az éppen elkészült ételek (pl. mártások, levesek, főzelékek) melegen tartásához
	1		Ideális az éppen elkészült kis ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal)
OFF	Nulla teljesítmény	Tartófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)

Funkció		A funkció leírása
	Lassú forralás	Olyan teljesítményfokozatot állít be automatikusan, amelynél hosszú időn át csendes forralásban tarthatók az ételek. Paradicsomszószekhoz, ragukhoz, levesekhez, minestronehoz ajánlott, mert ellenőrzött hőfokon való főzést tesz lehetővé (vízfürdőn készített ételekhez ideális). Használatával elkerülhető az ilyen ételeknél tipikusan előforduló kifutás (pl. túlforrás) vagy leégés a lábos aljára. A készített ételek felforralása után használja ezt a funkciót.
	Olvasztás	Olyan teljesítményfokozatot állít be automatikusan, amelynél úgy lehet kényes termékeket lassan olvasztani, hogy közben azok semmilyen kárt nem szenvednek (csokoládé, vaj stb.).
	Szenzor	Automatikusan érzékeli a víz forrási fázisának elérését, és olyan értékre csökkenti a teljesítményt, amely a hozzávalók beadagolásáig biztosítja a forrásban tartást. A víz forráspontjának elérésére a készülék hangjelzéssel figyelmeztet, és ekkor lehetséges beletenni a hozzávalókat (pl. fűszerek, tészta, rizs, zöldségek, főznievaló hús vagy hal), vagy akár a házi befőtteket, illetve a sterilizálандó eszközöket.
	Flexi sütés	Ez a funkció két főzőzónát egyesít és az így keletkező felületen lehetővé teszi a szögletes vagy ovális edények vagy rácsok használatát. Nagyobb méretű vagy darabszámú ételek grillezéséhez (halak, nyársak, zöldségek pl. cikória, beefsteak, virsli). Olyan serpenyős/tepsis ételek elkészítéséhez, mint a rendszerint sok szaftot vagy levet eresztő göngyölt hússok vagy egész halak

# ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer kategóriák	Fogások vagy műveletek	Teljesítményszint és ételkészítési lépések			
		Első fázis	Teljesítményszintek	Második fázis	Teljesítményszintek
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	7-8
	Száraz tészta	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	7-8
	Főtt rizs	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	5-6
	Rizottó	Sütés és piritás	7-8	Főzés	4-5
Zöldségek, főzelékek	Kifőzött ételek	Víz melegítése	Booster - 9	Kifőzés	6-7
	Sült ételek	Olaj melegítése	9	Kisütés	8-9
	Hirtelen sült ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	6-7
	Párolt ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	3-4
	Kirántott ételek	Tartozék melegítése	7-8	Rántás barnítása	7-8
Hús	Sült	Hús barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Rácson	Serpenyő előmelegítése	7-8	Grillezés mindkét oldalon	7-8
	Piritás	Piritás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	4-5
	Nedves/párolt	Piritás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
Hal	Rácson	Serpenyő előmelegítése	7-8	Főzés	7-8
	Nedves/párolt	Piritás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Sült	Olaj vagy zsír melegítése	8-9	Kisütés	7-8
Tojás	Tojásos ételek	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	6-7
	Omlott	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	5-6
	Lágytojás/keménytojás	Víz melegítése	Booster - 9	Főzés	5-6
	Palacsinta	Serpenyő melegítése vajjal	6	Főzés	5-6
Mártás	Paradicsom	Piritás olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Ragu	Piritás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Besamel	Alap készítése (vaj és liszt olvasztása)	5-6	Lassú felforralás	3-4
Édességek, krémek	Sodó	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	4-5
	Puding	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	2-3
	Tejberizs	Tej melegítése	5-6	Főzés	2-3

# ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при использовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:



### **ОПАСНО**

**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**


Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное использование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Детей младше 8 лет не следует подпускать к варочной панели; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.

- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха. Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель пароочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды.

# ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


## Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

## Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.


Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

## Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления (но не пользоваться ею в режиме "СЕНСОР").
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

# ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

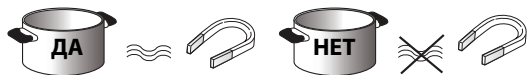
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (  ) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.

## ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



**ВНИМАНИЕ!** В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, ставьте посуду на нужную зону нагрева.













## УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



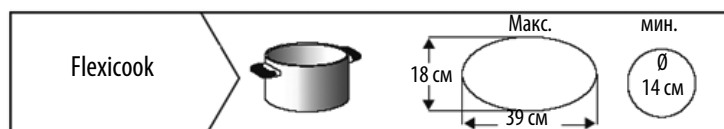
Для проверки того, подходит ли кастрюля для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если магнит не притягивается к кастрюлям, то они не пригодны для варочных панелей.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИАМЕТРЫ ДНИЩ КАСТРЮЛЬ

 XL 30 см		14 см → 30 см (Двойная зона)	 XL 28 см		18 см → 28 см 14 см (двойная зона)
 L 24 см		17 см → 24 см	 L 21 см		15 см → 21 см
 M 18 см		14 см → 18 см	 S 14,5 см		11 см → 14,5 см

**ВНИМАНИЕ!** Сведения о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим "СЕНСОР", см. в разделе "Режим "СЕНСОР".



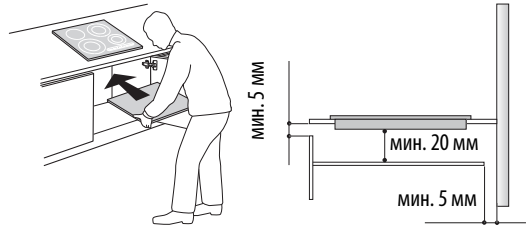
## УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

### ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью разделительную панель устанавливать не нужно.



- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для того чтобы вынуть плиту из отверстия в столешнице, следует, пользуясь отверткой (не предусмотрена в комплекте), освободить пружины с нижней стороны прибора.
- Не размещайте варочную панель над посудомоечной или стиральной машиной во избежание попадания пара или влаги на ее электронные компоненты, что может привести к их повреждению.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

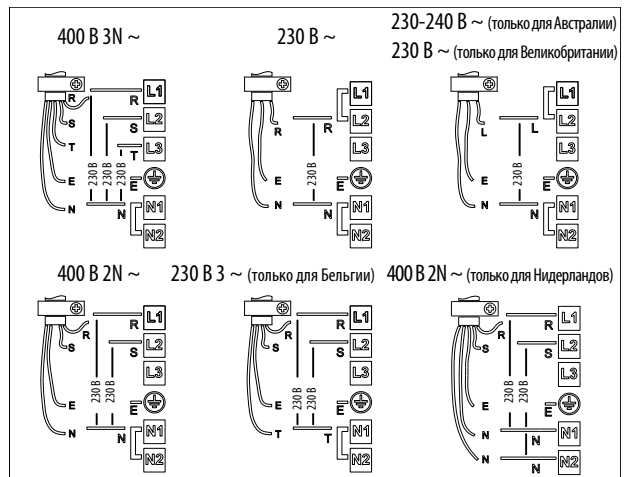
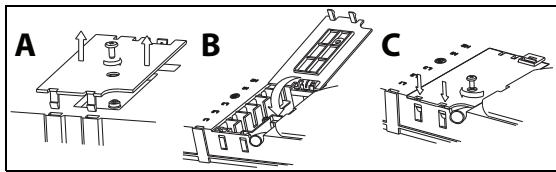
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.

- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.
- Запрещается пользоваться удлинителями.

### Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

Проводники	Количество и площадь сечения
230 В ~ + ⊕	3 X 4 мм <sup>2</sup>
230-240 В ~ + ⊕	3 X 4 мм <sup>2</sup> (только для Австралии)
230 В 3 ~ + ⊕	4 X 1,5 мм <sup>2</sup>
400 В 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 мм <sup>2</sup>
400 В 2N ~ + ⊕	4 X 1,5 мм <sup>2</sup>



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⊕.

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (А), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта (п. 1).

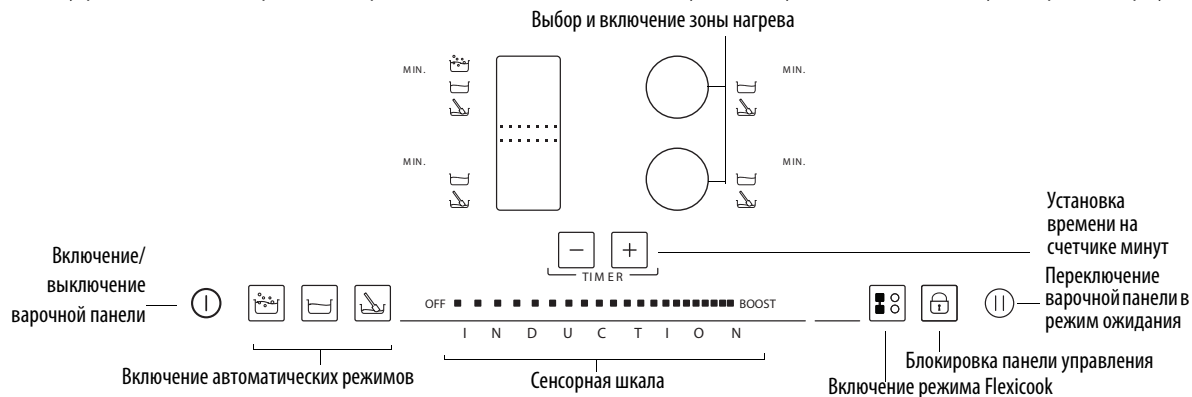
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

В случае, если варочная панель уже оснащена сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему табличке. Выполните фиксированное подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.




## Описание панели управления

На панели управления имеются сенсорные кнопки: при пользовании достаточно нажать на кнопку с соответствующим символом (сильное усилие при этом не требуется).



## Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен).

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку  на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и становится возможным использование варочной панели в нормальном режиме.

## Включение/выключение варочной панели

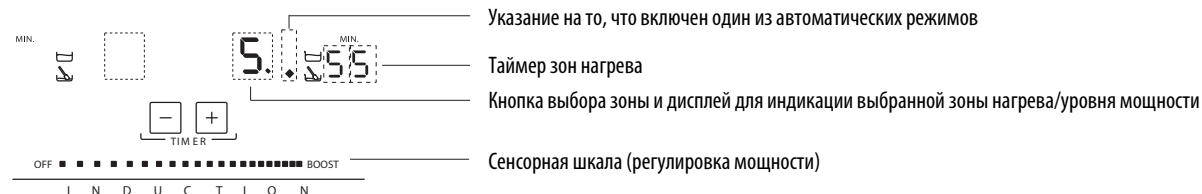
Чтобы включить варочную панель, нажмите и держите нажатой кнопку  около 2 секунд: при этом загорится индикатор над кнопкой, и внутри кружков, относящихся к зонам нагрева, появятся изображения тире.

Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева.



Если в течение 10 секунд после включения не был выбран ни один из режимов, варочная панель автоматически выключается.

## Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели установите посуду на выбранную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри кружка при этом отобразится число 5, что соответствует среднему уровню мощности.

Чтобы изменить уровень мощности, достаточно горизонтально сместить палец по сенсорной шкале: цифра внутри кружка будет при этом изменяться в зависимости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максимума, равного 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить режим быстрого разогрева нажатием сенсорной кнопки "BOOST" (на дисплее появится буква "P"). Уровень мощности "BOOST" можно использовать в течение максимум 10 минут, по истечении которых автоматически устанавливается уровень мощности 9. В моделях с тремя зонами нагрева можно одновременно задавать уровень мощности "BOOST" на всех этих трех зонах: в этом случае автоматически будет произведено распределение мощности между зонами.

5.

Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева, которая определяется по наличию светящейся точки внизу справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны нагрева достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

4 U

В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплее выводится указание на "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

## Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее появится точка справа под значением уровня мощности). Нажмите на OFF на сенсорной шкале.

H

При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "H".


Буква "H" указывает на наличие остаточного тепла. Такого рода индикатор предусмотрен для каждой зоны нагрева варочной панели; отображение этой буквы говорит о том, что определенные зоны нагрева имеют слишком высокую температуру. После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

## Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 90 минут. Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок “+” и “-” функции таймера: рядом с дисплеем зоны нагрева будет отображено значение времени в минутах. Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать). По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается. В случае использования таймера в сочетании с режимом “СЕНСОР” см. описание этого режима на следующей странице.




## Блокировка панели управления


Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, в процессе чистки).

Нажмите на три секунды кнопку : подача звукового сигнала и включение индикатора над символом замка укажут на то, что функция блокировки включена. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

**ВНИМАНИЕ!** Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также помещение любых предметов на кнопку под символом блокировки могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.


## Пауза


Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением режима “СЕНСОР” и настроек таймера). Нажмите кнопку  вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы  .




Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку .


## Flexicook


Этот режим позволяет использовать в качестве участка нагрева две отдельные зоны или одну зону увеличенного размера.

Он отлично подходит при использовании овальной, прямоугольной или удлиненной посуды (с максимальными размерами основания 38x10 см) или нескольких обычных кастрюль/сковород. Для включения режима Flexicook включите варочную панель и нажмите кнопку : дисплеи обеих зон нагрева покажут уровень мощности “5”; обе точки рядом со значениями уровня загорятся, указывая на включение режима Flexicook.

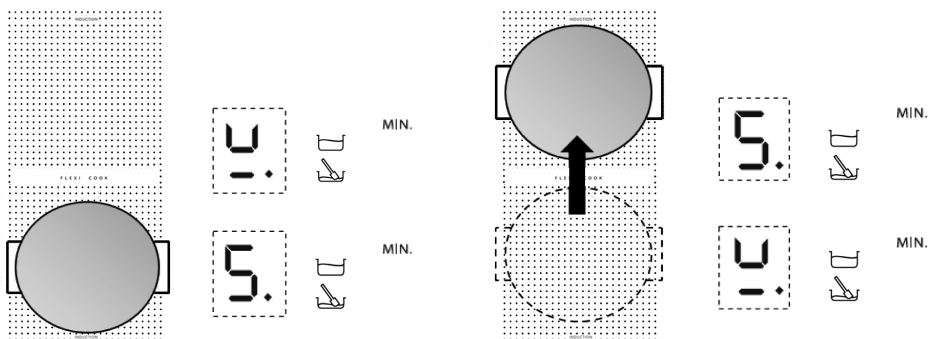
Для изменения уровня мощности проведите пальцем по бегунку на сенсорном дисплее: цифра в кружке будет меняться от минимального значения 1 до максимального 9. Для выключения режима Flexicook нажмите кнопку : при этом зоны нагрева вернуться к раздельной работе. Для выключения зоны нагрева нажмите OFF.

 Сообщение “no pot” (“нет посуды”)   появляется на дисплее зоны нагрева, которая не смогла детектировать наличие посуды (из-за ее отсутствия, неправильной установки или использования посуды, непригодной для индукционных варочных панелей). Сообщение горит в течение 60 секунд: за это время вы можете добавить или сдвинуть посуду внутри участка действия режима Flexicook.

Если по истечении 60 секунд вы не установите на этот участок посуду, система прекратит “поиск” посуды, при этом символ  останется на дисплее, напоминая о том, что зона выключена.

Для повторного включения режима Flexicook на обеих зонах нагрева нажмите кнопку .

Режим Flexicook также в состоянии детектировать перемещение посуды из одной зоны нагрева на участке его действия на другую, сохраняя уровень мощности той зоны, на которой она ранее была установлена (см. пример на нижеприведенном рисунке: если кастрюля передвинута с передней зоны нагрева на заднюю, уровень мощности будет выводиться на дисплей той зоны, на которой она в данный момент расположена).

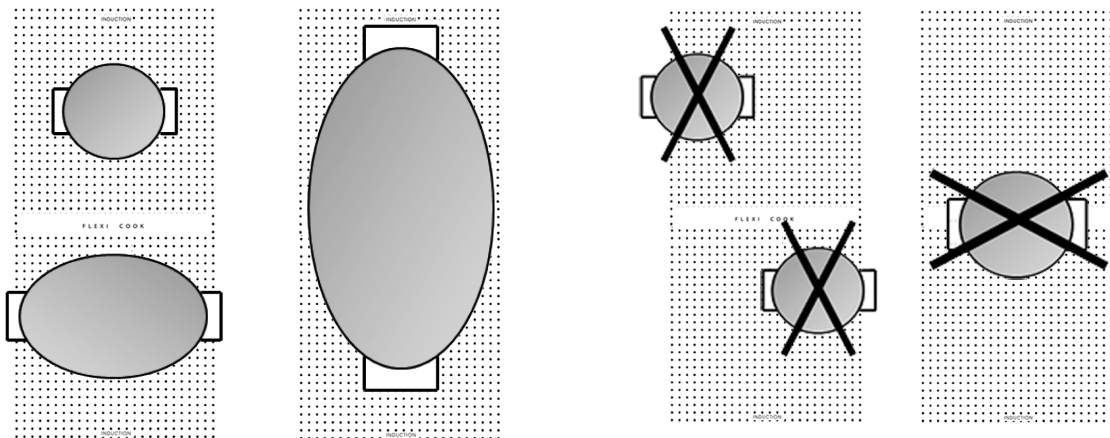


Можно также управлять обеими зонами нагрева на участке действия режима Flexicook как двумя независимыми зонами; для этого пользуйтесь соответствующими кнопками управления отдельными зонами. Установите посуду по центру зоны нагрева и отрегулируйте уровень мощности с помощью бегунка на сенсорном дисплее.

 **Внимание:** посуду следует устанавливать по центру зон нагрева.

В случае использования крупногабаритной, овальной, прямоугольной или удлиненной посуды устанавливайте ее сразу на двух зонах так, чтобы она перекрывала оба символа зон нагрева.

Примеры правильной и неправильной установки посуды:




При включенном Flexicook невозможно пользоваться уровнем мощности режима booster (быстрого нагрева) и режимом “СЕНСОР”. В случае задания настроек таймера пиктограмма таймера будет отображаться сбоку от дисплея дальней зоны нагрева.

### Описание автоматических режимов



В варочной панели предусмотрено несколько автоматических режимов для зон нагрева. Рядом с кнопкой выбора каждой зоны нанесены пиктограммы доступных режимов. Каждый раз, когда выбирается автоматический режим, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква “А”.

#### Режим “СЕНСОР”

Режим “СЕНСОР” обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кипения; при закипании воды подается сигнал. Поставьте на зону нагрева посуду с водой, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее появится буква “А”, и загорится индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной нагрева отображается анимационная картинка.



Для обеспечения правильной работы в режиме “СЕНСОР” рекомендуется следовать следующим правилам:

- использовать только воду (имеющую температуру окружающей среды);
- не добавлять соль, любые ингредиенты или приправы/заправки до момента закипания;
- не менять уровень мощности зоны нагрева, не убирать посуду с зоны нагрева, не сдвигать посуду;
- заполнять посуду не менее чем на 1/3 ее объема (минимум 1 л), но никогда не заполнять до самого края (см. приведенную рядом таблицу);
- не пользоваться скороваркой на зонах нагрева, для которых включен режим “СЕНСОР”.

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- не включать режим “СЕНСОР” в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква “Н”).

Диаметр зоны нагрева	Диаметр дна кастрюли, используемой в режиме “Сенсор”	Максимальное количество воды в кастрюле
18 см	17-19 см	5 л
24 см	23-25 см	7 л
28 см	24-28 см	7 л


При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот сигнал повторяется трижды через одинаковые промежутки времени. После подачи сигнала во второй раз происходит автоматическое включение счетчика минут для контроля времени кипения. После подачи сигнала в третий раз происходит автоматическое переключение на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. После этого можно начинать добавлять нужные ингредиенты, задавать настройку таймера и менять уровень мощности. При изменении уровня мощности или переключения варочной панели в режим ожидания происходит выход из режима “СЕНСОР”.




Управление работой в режиме “СЕНСОР” и использование уровня booster (быстрого нагрева) выполняется в варочной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева booster, если для других зон нагрева уже задан режим “СЕНСОР”.

Качество используемой посуды может влиять на эффективность работы в режиме “СЕНСОР”.

#### Режим кипения на медленном огне

После доведения жидкости до кипения при нажатии кнопки  автоматически задается уровень мощности, обеспечивающий минимальную температуру, необходимую для поддержания кипения. На дисплее высвечивается “А”: загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

#### Режим растапливания

Использование режима растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : На дисплее высвечивается “А” и загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

## ЧИСТКА



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается пользоваться парочистителями.

Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("Н") не горит.

**ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять при помощи скребка для стеклокерамической панели.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "Руководство по эксплуатации".
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания (сетевой шнур) из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал каждые 30 секунд.	Постоянное нажатие на панель управления	Вода или кухонные принадлежности на панели управления.	Почистите/освободите панель управления.
C81, C82, C83	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов.	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением.	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки		

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство по устранению неисправностей".
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке));
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

**SERVICE** 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.





ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»  
Зубарев переулок, 15/1  
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:  
**8-800-100-57-31**



# ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Описание случаев приготовления при данном уровне мощности (указания в дополнение с существующему опыту и привычкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	7-8	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (объемы менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, овощные рагу)
	1	- доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
OFF (ВЫКЛ)	Мощность равна нулю	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее)

Режим		Описание режима
	Кипение на медленном огне	При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этим режимом удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, соуса-рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на водяной бане). При этом исключаются переливание жидкости (например, брызги) или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд. Используйте этот режим после доведения жидкости до кипения.
	Растапливание	При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий медленно растапливать продукты нежной консистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	Сенсор	В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уровня мощности до значения, при котором обеспечивается поддержание процесса кипения до тех пор, пока не будут добавлены какие-либо продукты. При закипании воды подается звуковой сигнал; после этого можно добавлять нужные ингредиенты (например, приправы, заправки, макаронные изделия, рис, овощи, мясо и рыбу для варки), а также консервы домашнего приготовления или ставить принадлежности, требующие стерилизации.
	Flexicook	Режим, при включении которого происходит объединение двух зон нагрева, что позволяет использовать емкости или решетки прямоугольной или овальной формы, занимая ими весь доступный участок нагрева. Этот режим предназначен для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыба, шашлыки, овощи крупного размера, бифштексы, сосиски). Приготовление в кастрюле/емкости для рыбы/сковороде таких блюд, как жаркое в виде рулета, рыбы целиком вместе с соусами или бульоном


# ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и процесс приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Паста, рис	Свежая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддержанием кипения	7-8
	Сухая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддержанием кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддержанием кипения	5-6
	Ризотто	Приготовление soffritto (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в soffritto	7-8	Основное приготовление	4-5
Овощи, бобовые	Вареные	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареные	Разогрев растительного масла	9	Жарка	8-9
	Обжаренные в масле	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	6-7
	Тушеные	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареные в масле с луком	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Поджаривание до получения золотистого оттенка	7-8
Мясо	Жаркое	Обжаривание мяса до румяной корочки в растительном масле (при обжаривании в сливочном масле уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Жаренье на решетке с обеих сторон	7-8
	Поджаривание	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	4-5
	Под соусом/тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
Рыба	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Основное приготовление	7-8
	Под соусом/тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареная	Разогрев растительного масла или жира	8-9	Жаренье	7-8
Яйца	Яичница	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	6-7
	Омлет	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	5-6
	Всмятку/вкрутую	Нагрев воды	Booster - 9	Основное приготовление	5-6
	Блины	Разогрев сковороды со сливочным маслом	6	Основное приготовление	5-6
Соусы	Томатный соус	Обжаривание в растительном масле (в случае использования сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Соус-рагу	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Бешамель	Приготовление основы (растопливание сливочного масла и последующее смешивание с мукой)	5-6	Довести до слабого кипения	3-4
Сладкие блюда, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	2-3
	Рис на молоке - итальянски	Разогреть молоко	5-6	Основное приготовление	2-3

# ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ОТ ГОЛЯМО ЗНАЧЕНИЕ

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.

 Това е символ на опасност, който предупреждава за потенциални рискове за потребителя и околните. Пред всички съобщения по отношение на безопасността е поставен този символ за опасност и следните термини:

### **ОПАСНОСТ**

**Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до тежки наранявания.**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежки наранявания.**

Всички съобщения, касаещи безопасността, описват потенциалната опасност, за която се отнасят, и указват как да се намалят рисковете от наранявания, повреди и токови удари вследствие на неправилно използване на уреда. Придържайте се внимателно към следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по инсталирането.
- Инсталирането и поддръжката трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба за безопасно използване. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволява свързването на уред, вграден в шкаф, с електрическата мрежа.
- За да се гарантира, че инсталацията отговаря на действащите стандарти за безопасност, трябва да се постави многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте захранващия кабел на уреда.
- След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Уредът е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволена никаква друга употреба (напр. за отопление). Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.
- Уредът и неговите достъпни части, могат да се нагорещят по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосването на нагревателите. Деца, под 8-годишна възраст, трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба. Децата трябва да бъдат винаги на разстояние и под надзор, за да не си играят с уреда.
- По време на употреба и след това не се допирайте до нагорещени части на уреда. Не допускайте контакт на дрехи или други запалими материи с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- Не поставяйте запалителни материали върху уреда или в близост до него.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни с използване на мазнина и олио.
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или такива, които нямат опит и познания, ако те се наблюдават или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите произтичащи от този уред. Деца не трябва да играят с уреда. Операции по почистването и поддръжката на този уред, не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са наблюдавани.

- Не поставяйте върху зоната за готвене метални предмети, например кухненски прибори (ножове, вилници, лъжици, капаци и др.), защото рискувате да се опарите.
  - Задължително е в отделението под уреда да се постави разделителен панел (не е включен в доставката на уреда).
  - Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от токов удар.
  - Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
  - Готвенето на плочата без наблюдение, на храни с използване на мазнина или олио, може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода; изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно покривало.
- Опасност от пожар: не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.
- Не използвайте парни машини за чистене.
  - Не поставяйте метални предмети като ножове, вилници, лъжици или капаци върху повърхностите на плочата, защото може да се нагорещат.
  - След употреба, изключвайте плочата за готвене, посредством нейният регулатор и не разчитайте на детектора за съдове.




# ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

## Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира 100%, както се потвърждава от символа за рециклиране (♻️). Различните опаковъчни материали не трябва да се изхвърлят в околната среда, а да се предадат в съответствие с всички разпоредби на местните органи.

## Изхвърляне на уреда

Този уред е маркиран за съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО за изхвърляне на електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като гарант, че този уред е изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциални опасни последици за околната среда и здравето.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

## Икономия на електроенергия

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва следното:

- Използвайте съдове, чиито диаметър на дъното е равен на диаметъра на зоната за готвене.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвенето поставяйте капак върху съда за готвене.
- Използването на тенджера под налягане ви позволява още повече да пестите енергия и време (да не се използва в режим SENSOR).
- Поставяйте съда в центъра на зоната за готвене, означена върху плочата.

# ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

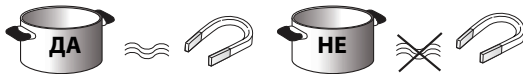
- Този уред, предназначен за контакт с хранителни продукти, съответства на нормативната уредба (СЕ) № 1935/2004, а е проектиран, конструиран и пуснат за продажба в съответствие с изискванията за безопасност на директивата "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която замества 73/23/ЕИО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на директива "EMC" 2004/108/ЕО.

## ПРЕДИ УПОТРЕБА



**ВАЖНО:** Ако съдовете не са с подходящи размери, зоните за готвене не се включват. Използвайте само съдове, които носят символа "ИНДУКЦИОННА СИСТЕМА" (фигурата встрани). Преди да включите плочата за готвене, поставете съда върху желаната зона за готвене.





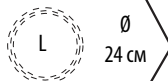



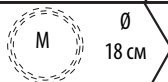

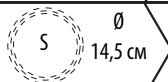

## СЪДОВЕ В НАЛИЧНОСТ



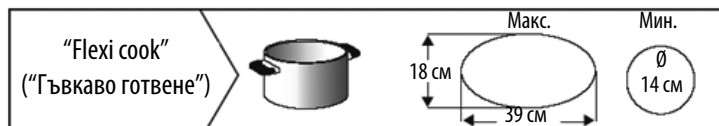
За да се уверите, че съдът е подходящ за индукционна зона за готвене, използвайте магнит: съдовете не са подходящи, ако не могат да се привличат с магнит.

- Уверете се, че дъната на съдовете не са грапави, защото могат да надраскат повърхността на зоната за готвене. Проверявайте ястията.
- Никога не поставяйте горещи тенджери и тигани върху командното табло на плочата. Може да настъпят повреди.

## ПРЕПОРЪЧВАНИ ДИАМЕТРИ НА ДЪНОТО НА ТЕНДЖЕРАТА

 XL 30 см	 14 см (Двойна зона) → 30 см	 XL 28 см	 18 см 14 см (двойна зона) → 28 см
 L 24 см	 17 см → 24 см	 L 21 см	 15 см → 21 см
 M 18 см	 14 см → 18 см	 S 14,5 см	 11 см → 14,5 см

**ВАЖНО:** за стойността на диаметъра на дъното на съда за зоните, в които е възможно да се активира функцията "SENSOR", вижте раздела "Функция SENSOR".



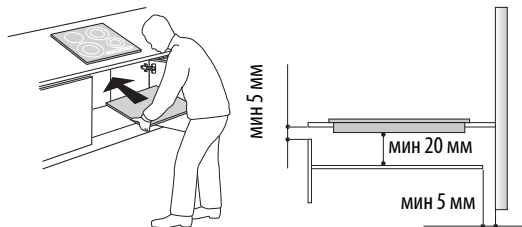
## ИНСТАЛИРАНЕ

След като разопаковате уреда, проверете дали няма настъпили повреди по време на транспортирането и в случай на проблеми се обърнете към търговеца или Сервиза за поддръжка.

### ПОДГОТОВКА НА ШКАФА ЗА ВГРАЖДАНЕ

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Монтирайте разделителен панел под плочата за готвене.
- Долните части на уреда не трябва да са достъпни след инсталирането.
- В случай че под плочата е предвидено да се инсталира фурна, не поставяйте между тях разделителен панел.



- Разстоянието между долната повърхност на уреда и разделителния панел трябва да бъде в съответствие с размерите, дадени на фигурата.
- За правилна работа на уреда трябва да предвидите минимално свободно пространство между работния плот и горната повърхност на плота на шкафа (мин. 5 мм).
- Изпълнете всички работи по изрязването на шкафа, преди да вкарате плота за готвене, и щателно почистете стърготините и остатъците от рязането.
- В случай на инсталиране на фурна под плота проверете дали фурната е оборудвана с охладителна система.
- В случай на проблеми с инсталирането (нестабилност) се обадете на сервиза за поддръжка, за да изискате комплект монтажни винтове 4801 211 00112.
- За да свалите плочата от работния плот, използвайте отверка (не е доставена) и деблокирайте пружините от долната страна на уреда.
- Избягвайте инсталирането на плочата за готвене над съдомиялни или перални машини, за да не влезнат електронните схеми в контакт с пара или влага, което може да ги повреди.

## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

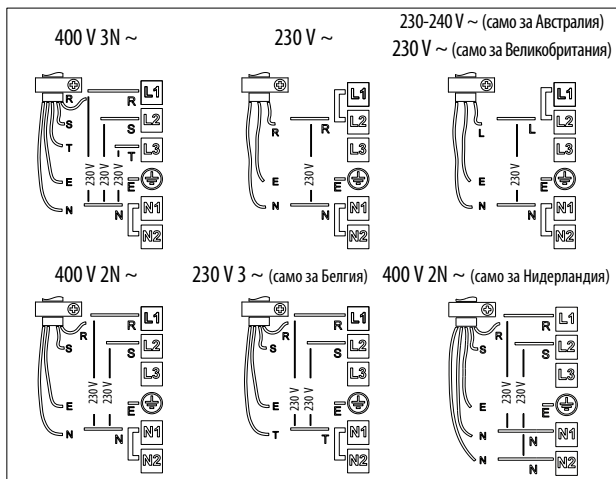
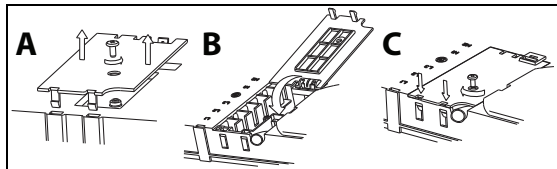
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Уредът трябва да се инсталира от квалифициран техник, който е напълно запознат с действащите разпоредби за безопасност и инсталиране.

- Производителят не поема никаква отговорност за нараняване на лица или имуществени щети в резултат на неспазване на указанията в тази глава.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи изваждането на плочата за готвене от работния плот.
- Проверете дали напрежението, показано на табелката с данни, поставена на дъното на уреда, съпада с напрежението във вашия дом.
- Не използвайте удължители.

### Свързване към клеморед

За свързване към електрическата мрежа използвайте кабел тип H05RRR-F, както е посочено в таблицата по-долу.

Проводници	Брой x размер
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (само за Австралия)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Свържете проводника на заземяването в жълто/зелено към клемата със символ (⊕).

Посоченият кабел трябва да е по-дълъг от другите.

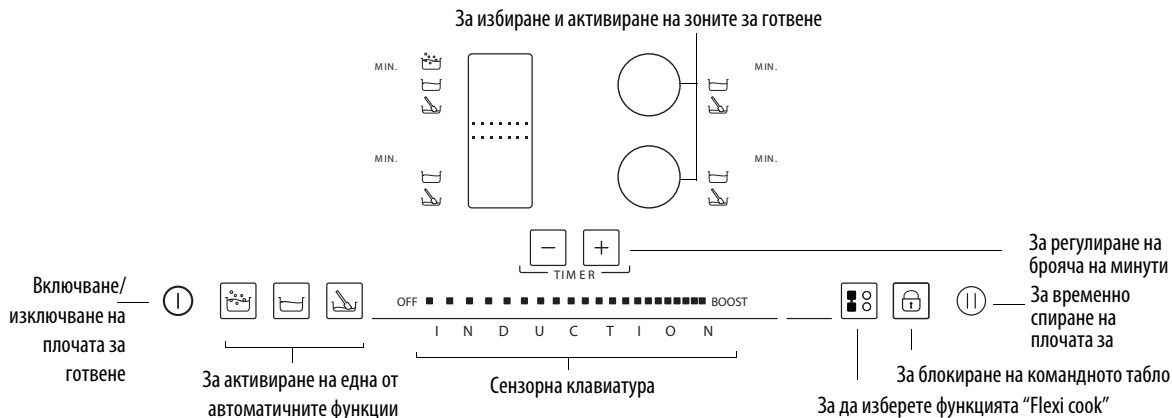
1. Махнете капачето на клеморед (А), като развийте винчетата, и поставете капачето в рамката (В) на клеморед.
2. Поставете захранващия кабел във фиксиращата скоба и свържете проводниците към клеморед, както е показано на схемата на свързване, означена близо до този клеморед.
3. Закрепете кабела на захранването посредством кабелната скоба.
4. Затворете капачето (С) и го затегнете към клеморед с винчето - точка (1).

При всяко свързване към захранващата мрежа плочата за готвене изпълнява автоматична проверка, която трае няколко секунди.

В случай че плочата вече е снабдена със захранващ кабел, следвайте инструкциите, приложени към захранващия кабел. Извършете свързването към електрическата мрежа посредством многополюсен прекъсвач с минимална междина на контактите 3 мм.

## Описание на командното табло

Таблото е снабдено със сензорни бутони: за да ги използвате, достатъчно е да натиснете върху съответния символ (не е нужно да се упражнява силен натиск).




## Преди използване/след прекъсване на електрозахранването

След свързването на плочата за готвене към електрическата мрежа командното табло е блокирано (светлинният индикатор над бутона свети).

За отблокиране на командното табло натиснете бутона  за 3 секунди. Светлинният индикатор изгасва и е възможно да се работи по нормалния начин с плочата.

## Включване/изключване на плочата за готвене

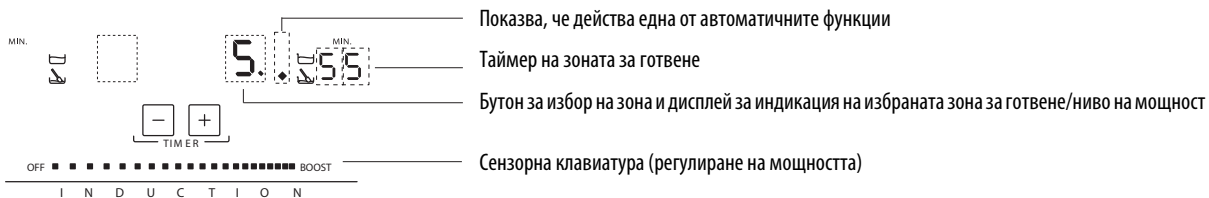
За включване на плочата за готвене, задръжте натиснат бутона  за около 2 секунди: светлинният индикатор над бутона се включва и вътре се появяват сегменти, които показват зоните за готвене.

За изключване натиснете същия бутон до изгасването на плочата. Всички зони за готвене се изключват.



Плочата за готвене се изключва автоматично, ако не бъде избрана никаква функция в продължение на 10 секунди след включването.

## Активиране и регулиране на зоните на готвене



След като се включи плочата за готвене, поставете съд върху избраната зона.

Включете зоната, като натиснете съответния кръгъл бутон: вътре в кръга се показва цифрата 5, която отговаря на средното ниво на мощност.

За промяна на нивото на мощност местете пръста си с хоризонтално движение по сензорната клавиатура: цифрата вътре в кръга се променя в съответствие с положението на пръста върху клавиатурата - от минимума 1 до максимум 9. Посредством сензорната клавиатура е възможно да се включи функцията ускорител, като се натисне "BOOST" ("P" на дисплея). Можете да използвате ниво на мощност "BOOST" за максимум 10 минути, след което уредът автоматично регулира нивото на 9. При моделите с три зони за готвене можете едновременно да зададете три нива "BOOST": в този случай уредът автоматично разпределя мощността между зоните.

5.

Когато са включени повече зони за готвене, сензорната клавиатура позволява да се променя мощността на избраната зона, която се разпознава по присъствието на светеща точка долу вдясно на индикатора на мощността. За избиране на зона е достатъчно да се натисне съответният ѝ кръгъл бутон.

4

Когато или съдът не е съвместим с индукционната плоча, или е поставен неправилно, или не е с подходящ размер, на дисплея се появява индикация "няма съд" (фигурата отстрани). Ако в рамките на 60 секунди не бъде поставен съд, плочата за готвене изгасва.

## Изключване на зоните за готвене

Изберете коя зона за готвене да изключите, като натиснете съответния кръгъл бутон (точката долу вдясно на нивото на мощност се показва на дисплея). Натиснете командата OFF, показана на сензорната клавиатура.

H

Зоната за готвене се изключва и ако зоната е гореща, в кръга се появява буквата "H".

"H" е индикатор за остатъчна топлина. Плочата е снабдена с такъв индикатор за всяка от зоните за готвене; той показва дали има зони за готвене все още с повишена температура. При охлаждането на зоната за готвене дисплеят изгасва.

## Избор на таймера

Таймерът е превключвател на време, който предлага възможността да се настройва времетраене на готвенето до максимум 90 минути.

Изберете зоната за готвене, за която да се настрои таймерът (долу вдясно от индикатора на нивото на мощността на дисплея светва точка), а след това задайте времето, което желаете, като използвате бутоните + и - на функцията таймер: времето в минути се показва в близост до дисплея на зоната за готвене.


След няколко секунди от последното докосване таймерът започва да отброява времето (точката на зоната за готвене започва да мига).

При изтичане на времето се включва звуков сигнал и зоната на готвене се изключва автоматично.

За таймера, свързан с функцията "SENSOR" вижте описанието на функцията на следващите страници.



## Блокиране на командното табло

Функцията блокира управлението на плочата за готвене, като се предотвратява случайното използване на уреда (напр. по време на почистване).

Натиснете бутона  за три секунди: звуков сигнал и светещ индикатор над символа на котларник показват включването. Командното табло се блокира, с изключение на функцията изключване. За да изключите блокирането на командното табло, повторете процедурата на включване. Светещата точка изгасва и плочата отново е активна.

**ВАЖНО:** Наличието на вода, излята течност от съдовете или предмети от всякакъв вид, поставени върху бутона под символа, могат да предизвикат нежелано активиране или деактивиране на функцията блокиране на командното табло.


## Пауза


Функцията позволява временно да се блокира работата на плочата за готвене, а после тя да се включи да работи отново, като се запазят настройките (с изключение на функцията "SENSOR" и настроените таймери). Натиснете бутона  на местата за нивата на мощност се появява индикацията , която мига.



За подновяване на готвенето на готвенето натиснете отново бутона .


## Функция "Flexi cook"


Тази функция Ви позволява да използвате зоната за готвене като две отделни зони или, като една много голяма зона.

Тя е идеална за овални, правоъгълни и удължени съдове (с максимални размери на осовата 38x18 см) или за повече от един стандартен тиган или стандартна тенджерка. За да активирате функцията "Flexi cook", включете плочата и натиснете бутона : дисплеите на двете зони за готвене показват ниво "5"; и двете точки до цифрата на нивото светят, което показва, че функцията "Flexi cook" е активирана.

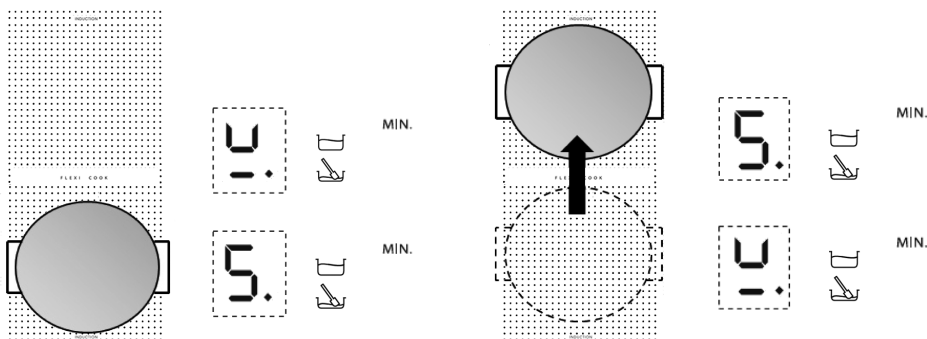
За промяна на нивото на мощност, преместете пръст върху сензорната клавиатура: цифрата вътре в кръга се променя в съответствие с положението на пръста върху клавиатурата – от минимума 1 до максимум 9. За да дезактивирате функцията "Flexible zone", натиснете ключът : зоните за готвене се връщат отново работещи по отделно. За да изключите зоната за готвене, натиснете "OFF".

 Съобщението "няма съд" , ще се появи на дисплея на зоната, която не е в състояние да открие съд (защото липсва съд или е поставен неправилно или, не е подходящ за индукционната плоча). Съобщението остава активно в продължение на 60 секунди: през това време Вие може да прибавите или плъзнете съдове в границите на зоната за гъвкаво готвене, според Вашето предпочитание.

След 60 секунди, ако не се постави съд върху зоната за готвене, системата спира "търсенето" на съдове върху тази зона, символът  остава видим на дисплея, за да припомня, че зоната е изключена.

За да се активира отново функцията "Flexi cook" на двата нагревателя, натиснете бутона .

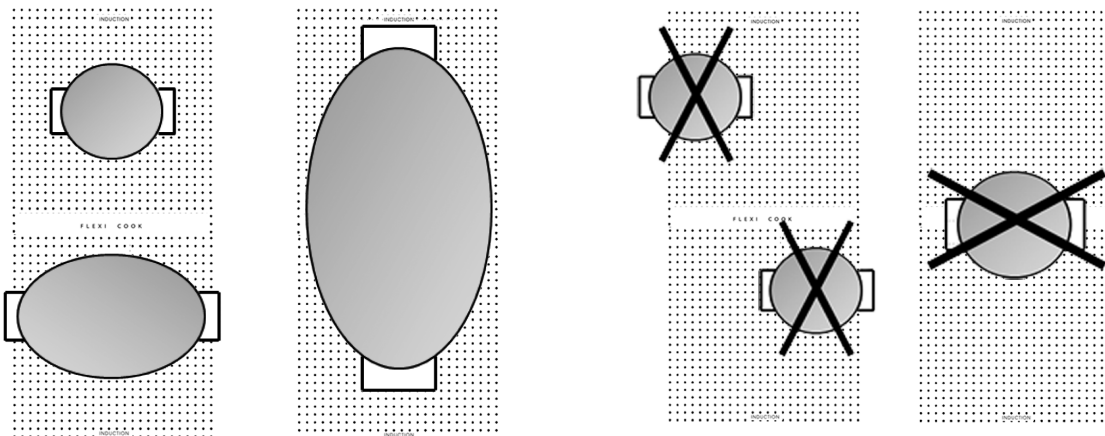
Функцията "Flexi cook" е в състояние също да открие, кога съд се премества от една зона на друга, в границите на зоната за гъвкаво готвене, поддържайки същото ниво на мощност, като това на зоната, където съдът е бил поставен първоначално (вижте примера на фигурата по-долу: ако съдът е премесен от предния нагревател върху задния нагревател, нивото на мощността ще бъде показано на дисплея отговарящ на зоната, където е поставен съд).



Възможно е също зоната за гъвкаво готвене да работи като две независими зони за готвене, използвайки съответния бутон на единичната зона. Поставете съда в центъра на единичната зона и регулирайте нивото на мощността със сензорната клавиатура.

 Важно: уверете се, че сте поставили съдовете в центъра на зоната за готвене.

В случай на голяма тенджерка, овални, правоъгълни и удължени тигани, се уверете, че сте поставили съдовете в центъра, покривайки и двете зони за готвене. Пример за правилно и неправилно поставяне на съд:




**i** Когато е активна функцията Функцията “Flexi cook”, не е възможно да се използва ниво на мощност “ускорител” или функцията SENSOR. Когато е настроен таймерът, той се показва отстрани на дисплея на котлона, който се намира над него.

### Описание на автоматичните функции

**A** Плочата за готвене е снабдена с автоматични функции, свързани със зоните за готвене. До бутона за избор на зона са показани иконите на наличните функции. При всяко избиране на автоматична функция се появява светлинен индикатор до иконата, а на дисплея на избраната зона се появява буквата “A”.

### Функция “SENSOR”

Функцията “SENSOR” избира автоматично нивото на мощност, идеално за фазата на кипване и сигнализиране за достигането му.

След като поставите тенджерата с вода, включете плочата и изберете исканата зона за готвене. Натиснете бутона : на дисплея се появява “A” и светва светлинният индикатор. По време на фазата на загряване до зоната се показва анимация.



За правилно функциониране на функцията “SENSOR” се препоръчва:

- да се използва изключително вода (при стайна температура);
- да не се добавят сол, съставки или подправки преди заварването;
- да не се променя нивото на мощност на зоната, нито да се сваля или премества тенджерата;
- да се пълни тенджерата най-малко с 1/3 от вместимостта ѝ (мин. 1 литър) и никога да не се пълни до ръба (вж. таблицата отстрани);
- Не използвайте тенджери под налягане върху зоната, за която е активирана функцията “SENSOR”.

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва и следното:

- не включвайте функцията “SENSOR”, ако зоната е гореща (буквата “H” се вижда на дисплея).

Диаметър на зоната за готвене	Диаметър на дъното на съда за използване на функцията “Sensor”	Максимално количество вода в тенджерата
18 см	17-19 см	5 литра
24 см	23-25 см	7 литра
28 см	24-28 см	7 литра


След като бъде достигната фазата на кипене плочата издава звуков сигнал. Този сигнал се повтаря три пъти през редовни интервали. След втория сигнал автоматично се включва броячът на минути, който следи времето на кипене. След третия сигнал автоматично плочата избира ниво на мощност, подходящо за поддържането на състоянието на кипене. От този момент нататък може да се добавят съставките, да се настрои таймер и да се променя нивото на мощност. При смяна на нивото на мощност или поставяне на плочата в “пауза” функцията “SENSOR” се изключва.




Плочата за готвене управлява автономно използването на функцията “SENSOR” и нивата на ускорителя, поради което в някои случаи може да не е възможно да се включи ускорител при вече активирана функция “SENSOR”.

Качеството на използваната тенджера може да влияе върху резултатите от функцията “SENSOR”.

### Функция кърнене

След заварването на ястието с натискане на бутона  автоматично ще се регулира нивото на мощност, подходящо за поддържане на минимална степен на кипене. На дисплея се появява “A”: светлинният индикатор светва. За да изключите функцията, е достатъчно да натиснете OFF на сензорната клавиатура.

### Функция топене

Функцията топене поддържа ниска и равномерна температура в зоната за готвене. След като поставите тенджерата или съд на избраната зона, включете плочата и изберете исканата зона за готвене. Натиснете бутона : на дисплея се появява “A” и светва светлинният индикатор. За да изключите функцията, е достатъчно да натиснете OFF на сензорната клавиатура.

## ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че зоните за готвене са изключени и не свети индикатор за остатъчна топлина ("H").

**ВАЖНО:** Не използвайте абразивни гъби и кърпички. С течение на времето употребата на такива може да разруши стъклото.

- След всяка употреба оставайте плочата да изстине и я почиствайте, за да отстраните нагара и петната, предизвикани от остатъци от храна.
- Захар или продукти с високо съдържание на захар повреждат плочата за готвене и трябва да се отстраняват незабавно.
- Сол, захар и пясък могат да надраскат повърхността на стъклото.
- Използвайте влажна кърпа, абсорбираща кухненска хартия или препарати, предназначени за почистване на стъклокерамични плочи (съблюдавайте указанията на производителя).

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Прочетете и следвайте инструкциите в раздел "Инструкции за употреба".
- Проверете да няма спиране на тока.
- Подсушавайте добре повърхността на плочата след почистването ѝ.
- Ако след включване на плочата за готвене на дисплея е показан буквено-цифров код, постъпете в съответствие със следващата таблица.
- Ако не сте в състояние да изключите плочата за готвене след употреба, незабавно я изключете от електрозахранващата мрежа.

КОД НА ГРЕШКА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
Плочата за готвене се изключва и след 10 секунди издава звуков сигнал на всеки 30 секунди.	Постоянно напрежение в зоната за управление.	Вода или кухненски прибори върху зоната за управление.	Почистете отново зоната за управление.
C81, C82, C83	Зоната за управление се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плочата да се охлади, преди да я използвате отново.
F42 о F43	Свързването на плочата не е към необходимото напрежение.	Сензорът установява напрежение, различно от това на свързване.	Изключете плочата от мрежата и проверете свързването.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обадете се в сервиза за поддръжка и съобщете кода на грешка.		

## СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

### Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка

1. Проверете дали не е възможно да разрешите проблема сами на база на пунктовете, описани в глава "Отстраняване на неизправности".
2. Изключете и включете отново уреда, за да проверите дали проблемът не е отпаднал.

**Ако след горните проверки неизправността все още се проявява, се обърнете към най-близкия Сервиз за поддръжка.**

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на продукта;
- сервизния номер (т. е. номера след думата Service на табелката с данни, която се намира отдолу на плочата), поставен под уреда (на метална табелка);
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.





**SERVICE** 0000 000 00000



Ако е необходим ремонт, се обърнете към **упълномощен Сервиз за поддръжка** (за да гарантирате, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и ремонта ще бъде извършен правилно). Резервни части се доставят в разстояние на 10 години.

# ТАБЛИЦА НА МОЩНОСТИТЕ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене)
Макс. мощност	Ниво	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до кипване в случай на вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене - кипене	Идеално за запичане, започване на готвене, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане - запържване - кипене - печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност - 5-10 минути)
	6-7	Запичане - готвене - задушаване - запържване - печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (за средна продължителност - 10-20 минути), загряване на съдове
Средна мощност	4-5	Готвене - задушаване - запържване - печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия
	3-4	Готвене - кипване - съгъстяване - размесване	Идеално за продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони
	2-3		Идеално за продължително готвене (обеми до литър: ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене - размразяване - поддържане на топло - размесване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на топло на прясно сготвени храни (напр. сосове, супи, рагу)
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, добавяне на ориз поддържане на температурата на ястия (с подобрени индукционни аксесоари)
OFF	Мощност нула	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в положение готовност или изключено (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с "H")

Функция		Описание на функция
	Къкрене	Определя автоматично ниво на мощност, при което ястието да може да ври продължително време. Подходящо за готвене на доматен сос, рагу и супи, като поддържа контролирано ниво на мощност (идеално за готвене на водна баня). Избягва неприятното прекипяване на храната и възможни загаряния на дъното, които са типични за такива видове готвене. Използвайте тази функция след завирене на ястието.
	Топене	Определя автоматично ниво на мощност, при което бавно се размекват деликатни продукти, без да се повредят вкусовете им качества (шоколад, масло и др.).
	Sensor	Автоматично открива приключването на фазата на кипене на водата и намалява мощността, като запазва кипенето на водата до добавянето на продуктите. След като водата достигне до кипене, се издава звуков сигнал за известяване, като е възможно да се поставят съставки по желание (напр. подправки, тесто, ориз, зеленчуци, месо и риба за варене), но също и за домашно консервиране или предмети за стерилизиране.
	"Flexi cook" ("Гъвкаво готвене")	Функция, която съчетава двете зони на готвене и позволява използването на правоъгълни и овални съдове и скари, като се използва цялата налична площ. За печене на грил на храни с големи размери или брой (риба, шийчета, зеленчуци, например цикория, пържоли, наденици). За готвене в касероли, по рецепти за печено месо на руло, цяла риба, обикновено със сос или бульон

## ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория храни	Ястия и начин на готвене	Ниво на мощност и начин на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
<b>Макаронени, ориз</b>	Пресни макаронени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	7-8
	Сухи макаронени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и печене	7-8	Готвене	4-5
<b>Зеленчуци, варива</b>	Варени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Варене	6-7
	Пържени	Загряване на олиото	9	Пържене	8-9
	Бланширани	Загряване на съда	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на съда	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на съда	7-8	Допълнително запичане	7-8
<b>Месо</b>	Печено	Запичане на месо с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Скара	Загряване на тавата	7-8	Печене и от двете страни	7-8
	Запичане	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Сочно/задушено	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
<b>Риба</b>	Скара	Загряване на тавата	7-8	Готвене	7-8
	Сочно/задушено	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържено	Загряване на олиото или мазнината	8-9	Пържене	7-8
<b>Яйца</b>	Пържени	Загряване на тигана с маслото или мазнината	6	Готвене	6-7
	Омлет	Загряване на тигана с маслото или мазнината	6	Готвене	5-6
	Твърди	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене	5-6
	Палачинки	Загряване на тигана с масло	6	Готвене	5-6
<b>Сосове</b>	Домати	Загряване на олио (ако е масло, мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Приготвяне на основата (разтопено масло и брашно)	5-6	Загряване до леко кипване	3-4
<b>Сладкиши, крем</b>	Яйчен крем	Загряване на млякото до кипване	4-5	Поддържане на леко кипене	4-5
	Пудинг	Загряване на млякото до кипване	4-5	Поддържане на леко кипене	2-3
	Мляко с ориз	Загряване на млякото	5-6	Готвене	2-3



# INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## **SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ**

Acest manual și aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol și de următorii termeni:



### **PERICOL**

**Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**



### **AVERTIZARE**

**Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube și electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie, decât dacă sunt supravegheați permanent.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul folosirii și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cărpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă aceste persoane sunt supravegheate sau dacă primesc instrucțiuni legate de utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg care sunt pericolele pe care le presupune utilizarea. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.
- Nu puneți pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuțite, furculițe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.

- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanță.
- Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsimi sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu.  
Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace etc., nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți elementele plitei de la comenzi și nu vă bazați pe detectorul de oale.

# RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


## Recidarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul de reciclare (). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

## Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătate.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentația care îl însoțește indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

## Economisirea energiei

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizați tigăi și oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizați numai oale și tigăi cu baza plată.
- Când gătiți, pe cât posibil, țineți oalele acoperite cu capacul.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare (nu utilizați oale cu presiune cu funcția "SENSOR").
- Poziționați oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

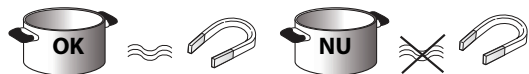
- Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este conform cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de protecție din directiva "EMC" 2004/108/CE.

## ÎNAINTE DE UTILIZARE



**IMPORTANT:** dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizați numai oale pe care se află simbolul "SISTEM CU INDUCȚIE" (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziționați oala pe zona de gătit dorită.

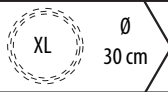

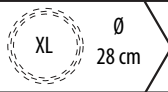

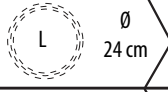

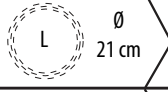



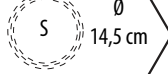

## RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



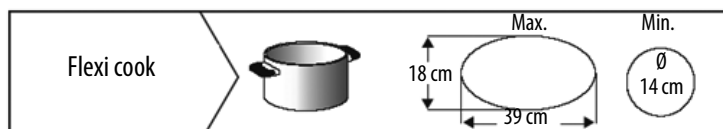
Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducție, folosiți un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria suprafața plitei. Controlați vasele.
- Nu puneți niciodată oalele și tigăile calde pe suprafața panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

## DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Dual Zone) → 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm Ø → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm Ø → 14,5 cm

**IMPORTANT:** pentru valoarea diametrului bazei oalei referitor la zonele unde se poate activa funcția SENSOR, consultați paragraful "Funcția SENSOR".



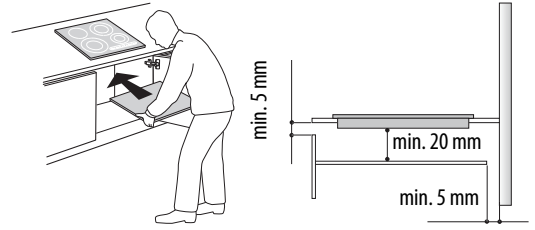
## INSTALAREA

După ce ați deschis produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Tehnică.

### PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

#### AVERTIZARE

- Instalați un panou despărțitor sub plită.
- Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.



- Distanța dintre partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corectă funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru și latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce plita și înlăturați cu grijă rumegușul sau așchile rămase după tăierea cu ferăstrăul.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactați Serviciul de Asistență pentru a cere montarea kitului de șuruburi 4801 211 00112.
- Pentru a scoate plita din blatul de lucru folosiți o șurubelniță (nu este furnizată în dotare), pentru a debloca arcurile din partea de jos a aparatului.
- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau deasupra mașinii de spălat rufe, pentru ca circuitele electronice să nu intre în contact cu vaporii și umiditatea și să nu se deterioreze.

### CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

#### AVERTIZARE

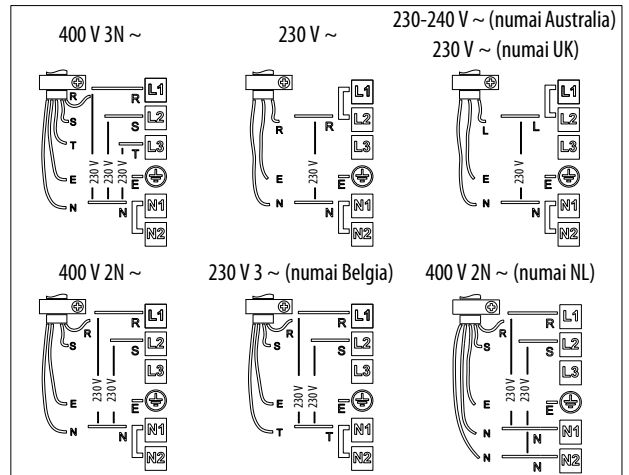
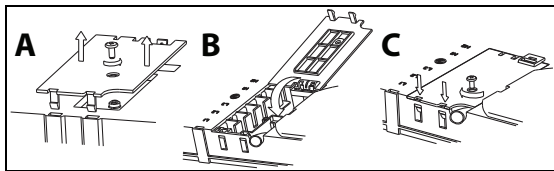
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare și siguranță.

- Producătorul nu-și asumă nicio răspundere pentru eventualele pagube aduse persoanelor sau animalelor și pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicațiilor din acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința în care va fi instalat.
- Nu utilizați prelungitoare.

#### Conectarea la blocul de conexiuni

Pentru conexiunea electrică folosiți un cablu de tip H05RR-F așa cum se indică în tabelul de mai jos.

Conductoare	Cantitate x dimensiune
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (solo Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Conectați cablul de împământare galben/verde la borna cu simbolul (⊕).

Acest cablu trebuie să fie mai lung decât celelalte.

1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) deșurubând șurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceți cablul de alimentare în dispozitivul de fixare și conectați firele la blocul de conexiuni, așa cum se indică în schema de conectare situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de fixare.
4. Închideți capacul (C) și înșurubați-l pe blocul de conexiuni cu șurubul scos - punctul (1).

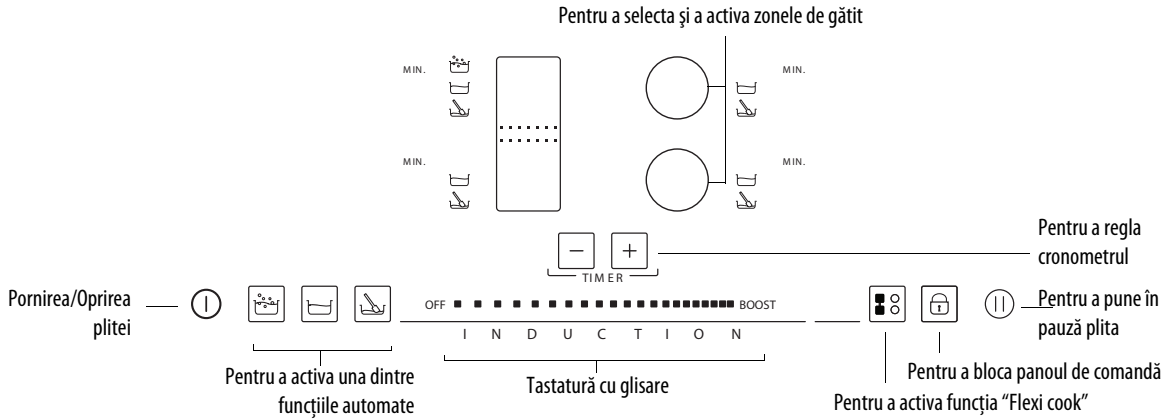
La fiecare conectare la alimentarea de la rețea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.

În cazul în care plita e dotată deja cu un cablu de alimentare, urmați instrucțiunile anexate cablului de alimentare. Efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.

# INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE


## Descrierea panoului de comandă

Panoul este dotat cu taste acționate prin atingere: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).




## Prima utilizare / după o întrerupere a electricității

După ce ați conectat plita la rețeaua electrică, panoul de comandă este blocat (indicatorul luminos de deasupra tastei este aprins).

Pentru a debloca panoul de comandă, apăsați pe tasta  timp de 3 secunde. Indicatorul luminos se stinge și este posibil să se treacă la funcționarea normală a plitei.

## Pornirea/oprirea plitei

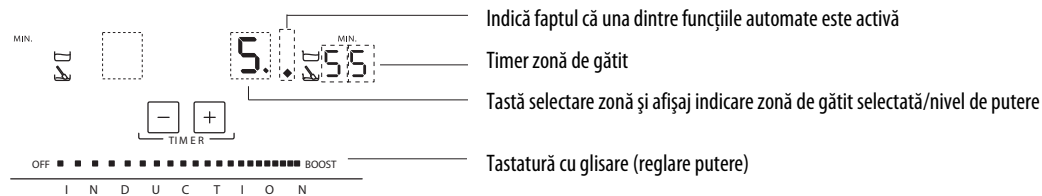
Pentru a porni plita, țineți apăsată tasta  timp de circa 2 secunde: indicatorul luminos de deasupra tastei se aprinde și apar niște liniițe în interiorul cercurilor care identifică zonele de gătit.

Pentru a o opri, apăsați pe aceeași tastă până când plita se oprește. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.



Plita se oprește automat dacă nu este selectată nicio funcție într-un interval de timp de 10 secunde de la pornire.

## Activarea și reglarea zonelor de gătit



După ce ați pornit plita, puneți o oală pe zona dorită.

Activăți zona apăsând pe tasta circulară corespunzătoare: în interiorul cercului apare numărul 5, care corespunde nivelului de putere intermediar.

Pentru a modifica nivelul de putere, mișcați degetul deplasându-l orizontal pe tastatura cu glisare: numărul din interiorul cercului se schimbă când se schimbă și poziția degetului pe tastatură, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Prin intermediul tastaturii cu glisare se poate activa funcția booster apăsând pe "BOOST" ("P" pe afișaj). Se poate utiliza nivelul de putere "BOOST" pe o perioadă maximă de 10 minute, după care aparatul setează automat nivelul 9. La modelele cu trei zone de gătit se pot seta simultan trei niveluri "BOOST": în acest caz aparatul reglează automat distribuția puterii între zone.

5.

Dacă sunt pornite mai multe zone de gătit, tastatura cu glisare permite modificarea puterii zonei selectate, care poate fi recunoscută prin prezența unui punctuleț luminos situat în partea de jos, din dreapta, a indicatorului de putere. Pentru a selecta o zonă este suficient să apăsați tasta circulară corespunzătoare.

4

Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducție, dacă este incorect poziționată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afișaj apare indicația "oală absentă" (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se oprește.

## Dezactivarea zonelor de gătit

Selecți zona de gătit pe care o veți opri apăsând pe tasta circulară corespunzătoare (punctulețul de jos, din dreapta nivelului de putere, este vizualizat pe afișaj). Apăsați pe comanda OFF de pe tastatura cu glisare.

H

Zona de gătit se dezactivează și, dacă zona este caldă, în cerc apare litera "H".

"H" este indicatorul pentru căldura reziduală. Plita este dotată cu un asemenea indicator pentru fiecare zonă de gătit; acesta semnalează care sunt zonele care au încă o temperatură ridicată. Când zona de gătit se răcește, afișajul se stinge.

## Selectarea timerului

Timer-ul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere pentru maxim 90 de minute.

Selectați zona de gătit cu care doriți să asociați timerul (un punctuleț luminos apare în partea de jos, în dreapta indicatorului pentru nivelul de putere de pe afișaj), reglați intervalul de timp dorit cu ajutorul tastelor "+" și "-" ale funcției timer: durata, în minute, este vizualizată alături de afișajul zonei de gătit.


După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (punctulețul de selectare a zonei de gătit începe să clipească intermitent).

La terminarea duratei programate se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat.

Pentru timerul asociat funcției SENSOR, consultați descrierea funcției în paginile succesive.




## Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile plitei pentru a preveni activarea accidentală a produsului (de ex. în timpul operațiilor de curățare).

Apăsăți timp de trei secunde tasta : un semnal acustic și un indicator luminos deasupra simbolului lacătului semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă e blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetați procedura de activare. Punctulețul luminos se stinge, iar plita este din nou activă. **IMPORTANT:** apa, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a funcției Blocarea panoului de comandă.


## Pauză


Funcția permite blocarea temporară a funcționării plitei pentru a o relua apoi, menținând setările (nu utilizați oale cu presiune cu funcția "SENSOR"). Apăsăți pe tasta

: în locul nivelurilor de putere apare indicația ; clipește intermitent. Pentru a relua gătitul, apăsați din nou pe tasta .


## Flexi cook


Această funcție vă permite să utilizați zona de gătit ca două zone de gătit separate sau ca o zonă de gătit unică, foarte mare.

Este perfectă pentru cratițe ovale, dreptunghiulare și alungite (cu o bază de dimensiuni maxime 38 x 18 cm) sau pentru mai multe cratițe standard. Pentru a activa funcția Flexi cook, porniți plita și apăsați pe butonul : cele două afișaje ale zonei de gătit indică nivelul "5"; ambele puncte luminoase de lângă numărul pentru nivel sunt aprinse, indicând faptul că funcția Flexi cook este activată.

Pentru a modifica numărul care indică nivelul, deplasați-vă degetul de-a lungul ecranului tactil cu glisare: numărul din interiorul cercului se va modifica, atunci când deplasați rapid degetul prin alunecare, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Pentru a dezactiva funcția pentru zona flexibilă, apăsați pe tasta : zonele de gătit revin din nou la funcționarea separată. Pentru a opri zona de gătit, apăsați pe OFF.

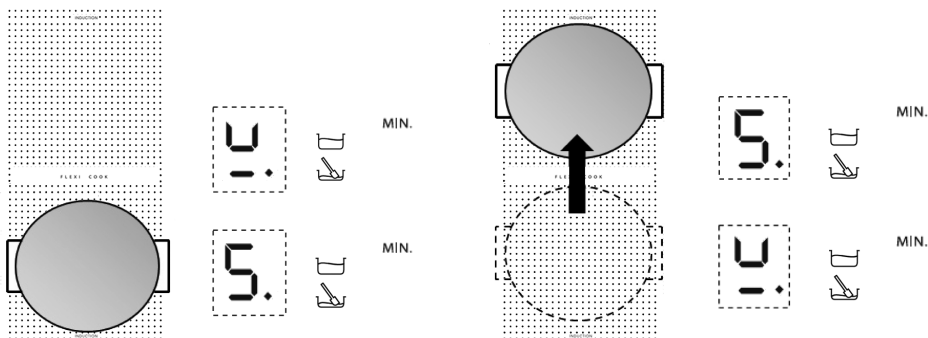


Pe afișajul zonei care nu poate detecta nicio oală (deoarece oala lipsește, este poziționată greșit sau nu este adecvată pentru plita cu inducție) va apărea mesajul "no pot"  (oală lipsă). Acest mesaj rămâne activ timp de 60 secunde: în acest interval de timp puteți adăuga oale sau le puteți deplasa prin alunecare în cadrul zonei Flexi cook, după cum doriți.

După 60 de secunde, dacă pe zona respectivă nu se pune nicio oală, sistemul nu va mai "căuta" oale pe acea zonă, iar simbolul  rămâne vizibil pe afișaj, pentru a vă reaminti că zona este dezactivată.

Pentru a reactiva funcția Flexi cook pe ambele zone de gătit, apăsați pe butonul .

Funcția Flexi cook poate detecta, de asemenea, când oala este mutată de pe o zonă de alta, în cadrul zonei Flexi cook, menținând același nivel de putere al zonei pe care fusese pusă oala inițial (vezi exemplul din figura de mai jos: dacă oala este deplasată de pe zona din față pe zona din spate, nivelul de putere va fi indicat pe afișajul care corespunde zonei pe care este poziționată oala).



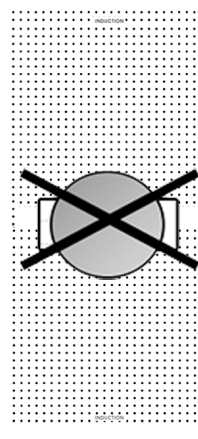
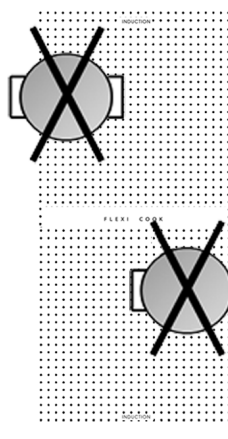
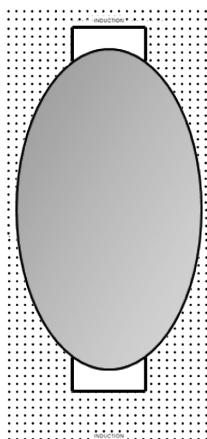
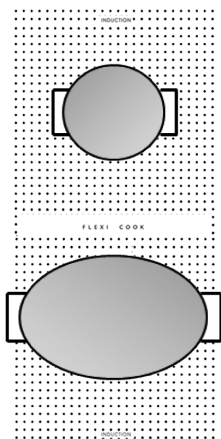
Zona Flexi cook poate funcționa, de asemenea, ca două zone de gătit independente, dacă se folosește butonul corespunzător zonei unice. Puneți oala în mijlocul zonei unice și reglați nivelul de putere cu ajutorul ecranului tactil cu glisare.



Important: aveți grijă să puneți vasele centrate pe zona de gătit.

În cazul unei oale mari sau al cratițelor ovale, dreptunghiulare și alungite, aveți grijă să le poziționați centrate, astfel încât să acopere ambele zone de gătit.

Exemple de poziționare corectă a oalei și de poziționare greșită a oalei.



Cu funcția "Flexi cook" activată nu este posibil să se utilizeze nivelul de putere booster sau funcția SENSOR. Dacă se setează timerul, acesta va fi vizualizat alături de afișajul zonei situate cel mai sus.


### Descrierea funcțiilor automate



Plita este dotată cu unele funcții automate asociate cu zonele de gătit. Alături de tasta pentru selectarea fiecărei zone se găsesc simbolurile funcțiilor disponibile. De fiecare dată când este selectată o funcție automată, apare un indicator luminos alături de simbol, iar pe afișajul zonei alese apare litera "A".

### Funcția SENSOR

Funcția SENSOR setează automat nivelul de putere ideal pentru a da apa în clocot și semnalează când a avut loc acest lucru.

După ce ați poziționat o oală cu apă, porniți plita și selectați zona de gătit dorită. Apăsăți pe tasta : pe afișaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. În timpul fazei de încălzire apare o animație în spațiul de lângă zonă.



Pentru o funcționare corectă a funcției SENSOR se recomandă:

- să utilizați exclusiv apă (la temperatura camerei);
- să nu adăugați sare, ingrediente sau condimente până la fierbere;
- să nu modificați nivelul de putere al zonei și să nu îndepărtați sau să deplasați oala;
- să umpleți oala cel puțin pe 1/3 din capacitate (min. 1 litru) și niciodată până la margine (vezi tabelul alăturat).
- Nu folosiți oale cu presiune pe zona pentru care este activată funcția SENSOR.

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Să nu activați funcția SENSOR dacă zona este deja caldă (litera "H" este vizibilă pe afișaj).

Diametrul zonei de gătit	Diametrul bazei oalei pentru utilizarea funcției Sensor	Cantitatea maximă de apă în oală
18 cm	17-19 cm	5 litri
24 cm	23-25 cm	7 litri
28 cm	24-28 cm	7 litri


După atingerea fazei de fierbere, plita emite un semnal acustic. Acest semnal este repetat de trei ori, la intervale regulate. După al doilea semnal, se activează automat un timer care urmărește timpul de fierbere. După al treilea semnal, plita selectează automat un nivel de putere inferior, adecvat pentru menținerea fierberii. Din acest moment, se pot adăuga ingrediente după dorință, se poate seta un timer sau se poate modifica nivelul de putere. Modificând nivelul de putere sau punând plita în "pauză" se iese din funcția SENSOR.




Plita se ocupă în mod autonom de utilizarea funcției SENSOR și de nivelurile booster, de aceea, în unele cazuri, e posibil să nu se poată activa nivelul booster când funcția SENSOR este deja activată pe alte zone de gătit.

Calitatea oalei folosite poate influența prestațiile funcției SENSOR.

### Funcția Simmering (fierbere inăbușită)

După ce mâncarea a dat în clocot, apăsând pe tasta  se setează automat un nivel de putere adecvat pentru a menține nivelul minim necesar pentru fierbere. Pe afișaj apare "A": indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

### Funcția Melting (topire)

Funcția "melting" menține o temperatură redusă și uniformă a zonei de gătit. După ce ați poziționat o oală/un accesoriu pe zona dorită, porniți plita și selectați zona de gătit dorită. Apăsăți pe tasta : pe afișaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

# CURĂȚAREA



## AVERTIZARE

- Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.
- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sămă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.

- După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a elimina depunerile și petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul ar putea zgăria suprafața sticlei.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați indicațiile Producătorului).

## GHIDUL DE DETECTARE A DEFECTIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, procedați conform tabelului următor.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reușiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ÎNLĂTURAREA ERORII
Plita se oprește și, după 10 secunde, emite un semnal acustic, o dată la 30 de secunde.	Apăsare permanentă pe zona comenzilor.	Apă sau ustensile de bucătărie pe zona comenzilor.	Curățați zona comenzilor.
C81, C82, C83	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F42 sau F43	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactați Serviciul de Asistență și comunicați codul de eroare.		

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

### Înainte de a contacta Serviciul de Asistență

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți și porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

**Dacă, după verificările de mai sus, defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.**

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul "Service" de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică);
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

**SERVICE** 0000 000 00000







Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect). Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.



## TABEL NIVELURI DE PUTERE

Nivelul de putere		Tipul de preparare	Utilizarea nivelului (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere max.	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid
Putere ridicată	7-8	Rumenire - prăjire - fierbere - frigare la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - preparare - înăbușire - prăjire - frigare la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru un interval cu durată medie, 10-20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile
Putere medie	4-5	Preparare - înăbușire - prăjire - frigare la grătar	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti (durată lungă). Condimentarea pastei
	3-4	Preparare - clocotire - îngroșare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastei
	2-3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	1-2	Topire - decongelare - menținere la cald - condimentare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, tocane, ciorbe)
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție)
OFF (Oprit)	Putere zero	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (e posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H)

Funcție		Descrierea funcției
	Simmering (fierbere înăbușită)	Identifică automat un nivel de putere adecvat pentru fierberea înăbușită a unor feluri de mâncare, pe durate lungi. Adecvată pentru a prepara sos de roșii, ragù, tocane, supe, menținând un nivel de gătit controlat (ideală pentru gătitul la bain-marie). Evită revărsarea mâncării (de ex. tășnirea) sau arsurile de pe fundul vasului, tipice pentru aceste preparate. Utilizați această funcție după ce mâncarea a dat în clocot.
	Melting (topire)	Identifică automat un nivel de putere adecvat pentru topirea lentă a produselor delicate, fără a compromite caracteristicile acestora (ciocolată, unt etc).
	Sensor	Identifică automat atingerea fazei de fierbere a apei și reduce puterea, menținând fierberea apei până când se introduc alimentele. După ce apa clocotește, se emite semnalul sonor de avertizare și se pot adăuga ingrediente după dorință (de ex. condimente, paste făinoase, orez, legume, carne și pește pentru rasol), precum și conserve făcute în casă sau accesoriul de sterilizat.
	Flexi cook	Funcție care combină două zone de gătit și permite utilizarea recipientelor sau a grătarelor dreptunghiulare sau ovale, folosind toată suprafața disponibilă. Pentru a frige la grătar alimente de dimensiuni mari sau în număr mare (pește, frigărui, legume precum radicchio de Treviso, biftecuri, crenvurști). Pentru a găti în caserolă/vas pentru pește/tigaie rețete precum fripturi gen ruladă, pește întreg, în general cu sos sau zeamă

## TABEL DE COACERE

Categoriile de alimente	Alimente sau tipul de preparare	Nivelul de putere și faza de preparare			
		Prima fază	Puteri	A doua fază	Puteri
Paste făinoase, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste uscate	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Rizoto	Rumenire și prăjire	7-8	Preparare	4-5
Zarzavaturi, legume	Fierte	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prăjire	8-9
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	6-7
	Înăbușite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	3-4
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Rumenirea delicată a verdețurilor	7-8
Carne	Friptură	Rumenirea cărnii cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	La grătar	Preîncălzirea tigăii	7-8	Frigere la grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	4-5
	Înăbușite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
Pește	La grătar	Preîncălzirea tigăii	7-8	Preparare	7-8
	Înăbușite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	Prăjire	Încălzirea uleiului sau a grăsimii	8-9	Prăjire	7-8
Ouă	Omlete	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	6-7
	Omletă	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	5-6
	Ouă fierte moi/tari	Încălzirea apei	Booster - 9	Preparare	5-6
	Clătite	Încălzirea tigăii cu unt	6	Preparare	5-6
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Ragû	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Sos bechamel	Prepararea bazei (topirea untului și a făinii)	5-6	Dare în clocot	3-4
Dulciuri, creme	Cremă de ouă	Darea laptelui în clocot	4-5	Menținerea fierberii la foc mic	4-5
	Budinci	Darea laptelui în clocot	4-5	Menținerea fierberii la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzirea laptelui	5-6	Preparare	2-3