

# LAURUS

**DE** Kochfeld / Gebrauchsanweisung

**FR** Table de cuisson/Notice d'utilisation

**NL** Kookplaat / Gebruikershandleiding

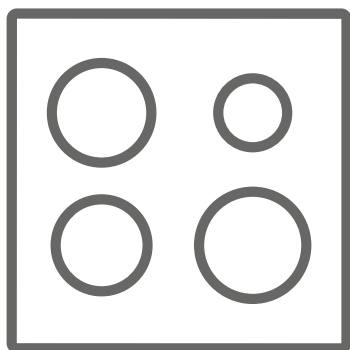
**IT** Piano cottura / Manuale utente

**ES** Manual de usuario de encimera

**EN** Hob / User Manual

**FI** Liesi / Käyttöopas





**DA** Kogeplade/Brugervejledning



**LIA780**

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	<b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b>	Gefährliche Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

# INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE .....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	7
1.3 Während des Betriebs .....	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....	11
2.1 Hinweise für den Installateur .....	11
2.2 Einbauen des Kochfeldes.....	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	13
3.PRODUKTMERKMALE .....	14
4.Verwenden des Produkts.....	15
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe .....	15
Kindersicherung.....	16
5.REINIGUNG UND WARTUNG .....	18
5.1 Reinigung .....	18
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....	20
6.1 Fehlerbehebung .....	20
6.2 Transport .....	20
7.TECHNISCHE DATEN .....	21
7.1. Energieblatt .....	21



# 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

## 1.1 Allgemeine Sicherheit ShinweiSe

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie

NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen .  
Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.


  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem

Dampfstrahlreiniger.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

## **1.2 hinweiSe zum AufStellen und An Schlie SSen**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

### 1.3 während des Betriebs

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

### 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung


- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig




unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

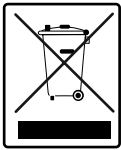
## **CE-Konformitätserklärung**

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert.

Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge von bis zu 25 cm bei einem Händler mit einer Verkaufsfläche von mind. 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte oder einem

Lebensmittelhändler mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, der zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbietet, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden.

Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Lieferung des neuen Geräts oder des Onlinekaufs, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Produkt verantwortlich sind.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

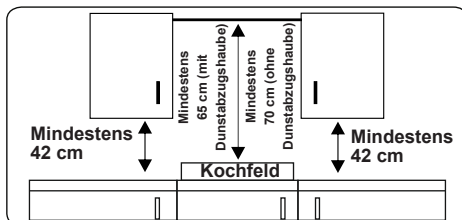
**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

### 2.1 Hinweise für den inStAl Ateur Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



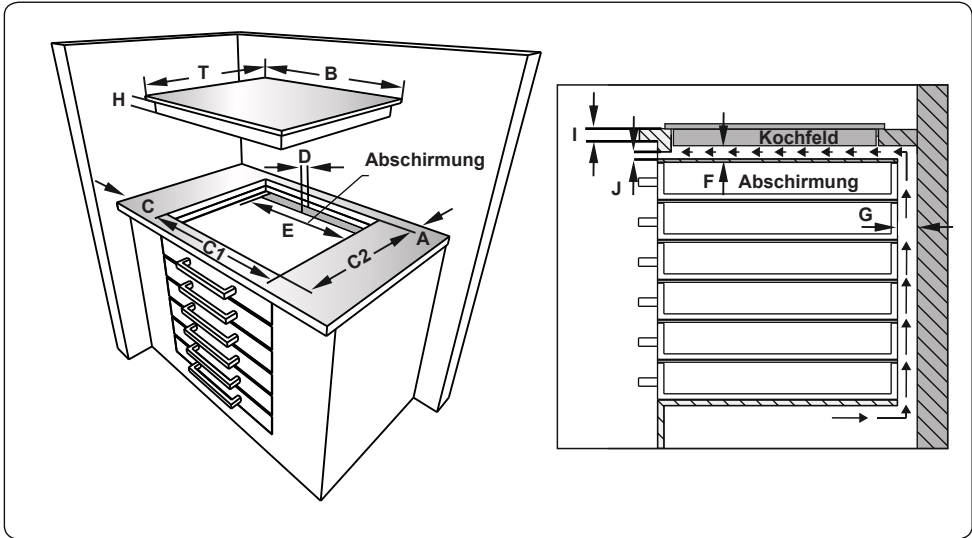
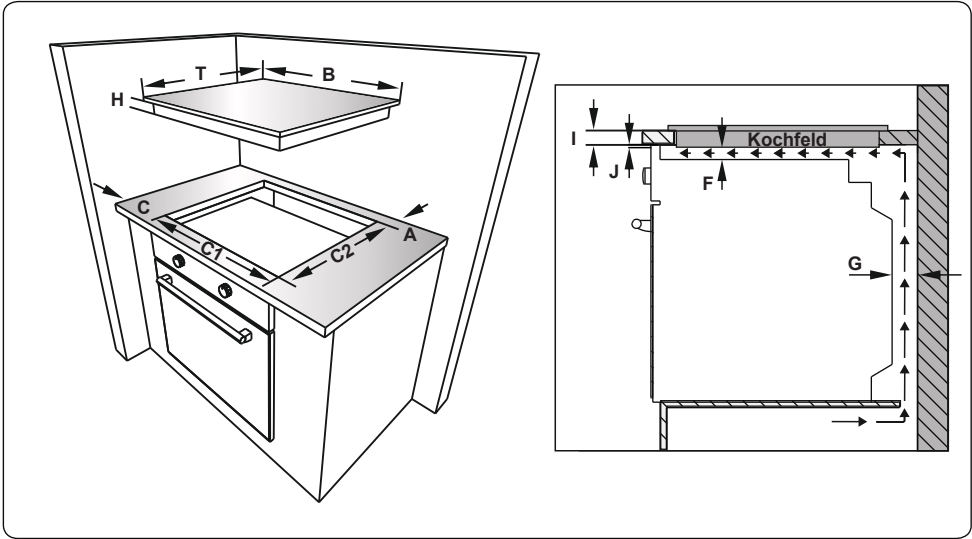
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

### 2.2 einBAUen deS Kochfelde S

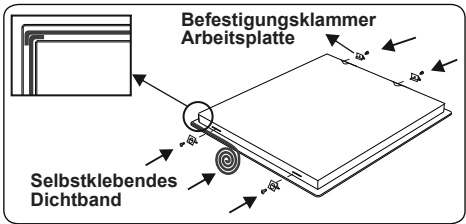
Das Gerät wird mit einem Einbaubit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Das Klebedichtung nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

### 2.3 ele Ktri Scher An Schlu SS und Sicherheit ShinweiSe

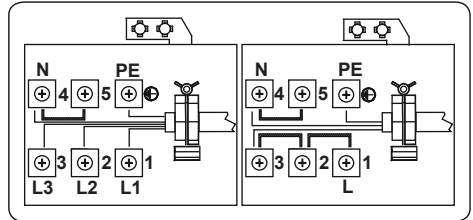
**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



### 3. PRODUKTMERKMALE



**Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



1.Induktionszone

2.Bedienfeld

## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 Kochfeld-einStellKnöpfe



#### Induktionskochzone

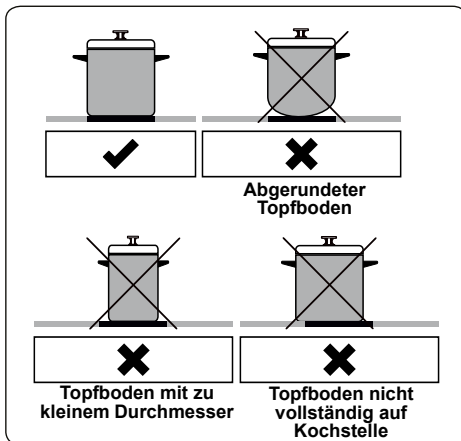
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellaufheizfunktion

#### Kochgeschirr

- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.

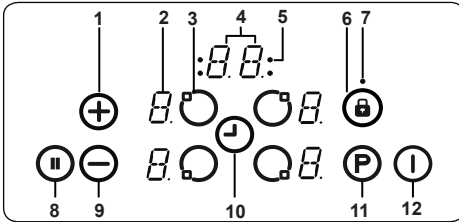
- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte der Kochplatte platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausge- wählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Mindestdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Tastendruck, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

#### Touch-Bedieneinheit

## Touch-Bedieneinheit



- 1 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 2 – Kochstufenanzeige
- 3 – Kochzonenauswahl
- 4 – Timer-Anzeige
- 5 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 6 – Tastensperre
- 7 – Sperranzeige
- 8 – Smart-Pause
- 9 – Kochstufe/Timer verringern
- 10 – Timer-Auswahl
- 11 – Schnellaufheizen
- 12 – Ein/Aus

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.


Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, leuchten alle



Anzeigen kurz auf. Danach ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.


Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

### **Einschalten des Gerätes**

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste  drücken. Daraufhin wird in den Kochstufenanzeigen eine „0“ angezeigt, und in der unteren rechten Ecke blinkt jeweils ein Punkt. (Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet wird, wird das Kochfeld automatisch wieder ausgeschaltet).



### **Ausschalten des Gerätes**

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste  drücken.




Die Ein/Aus-Taste  hat stets Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion.

### **Einschalten der Kochzonen**

Drücken Sie eine der Kochstufeneinstellstasten für die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Daraufhin leuchtet der Punkt in der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone dauerhaft, und die Punkte auf den Kochstufenanzeigen der anderen Kochzonen erlöschen.


Wählen Sie die Kochstufe aus, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe   drücken. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Wählen Sie für kürzere Kochzeiten die gewünschte Kochstufe aus, und drücken Sie anschließend auf die Taste „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.

### **Ausschalten der Kochzonen**

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone aus, indem Sie die Kochzonenauswahlstaste drücken. Stellen Sie die Kochstufe mit der Taste  auf „0“. (Wenn Sie die Tasten  und  gleichzeitig drücken, wird die Kochstufe ebenfalls auf „0“ gestellt).

Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

### **Ausschalten aller Kochzonen**

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie auf die Taste .

Im Standby-Modus wird für alle Kochzonen, die noch heiß sind, ein „H“ angezeigt.

### **Restwärmeeanzeige**

Die Restwärmeeanzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.


Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.


### **Smart-Pause**

Wenn die Smart-Pause aktiviert ist, wird die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen herabgesetzt.

Wenn Sie die Smart-Pause dann wieder deaktivieren, kehren die Kochzonen wieder zu ihrer ursprünglich eingestellten Leistung zurück.

Wenn die Smart-Pause nicht wieder deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie die Taste , um die Smart-Pause zu aktivieren. Dabei wird die Kochstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf „1“ gestellt, und auf allen Anzeigen wird das Symbol „II“ angezeigt.



Drücken Sie die Taste  erneut, um die Smart-Pause zu deaktivieren. Daraufhin wird das Symbol „II“ nicht mehr angezeigt, und alle Kochzonen werden auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückgesetzt.

### **Sicherheitsabschaltung**

Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

### **Kindersicherung**

Nach dem Einschalten des Gerätes kann die Kindersicherung aktiviert werden. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe   und anschließend erneut auf die Taste zum Erhöhen der Kochstufe

⊕ drücken. Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen das Sperren-Symbol „L“ (en: Locked) angezeigt, und die Tasten können nicht verwendet werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden „L“ und „H“ abwechselnd angezeigt).

Das Kochfeld bleibt solange gesperrt, bis es wieder entsperrt wurde, auch wenn das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wurde.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie dann gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe ⊕/⊖ und anschließend erneut auf die Taste zum Verringern der Kochstufe ⊖. Daraufhin wird das Symbol „L“ nicht länger angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

### **Tastensperre**

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B. die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.

Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste ⊕ mindestens 2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

### **Timer-Funktion**

Die Timer-Funktion ist in den folgenden zwei Varianten verfügbar:

#### **Kurzzeitwecker (1 - 99 min.)**

Der Kurzzeitwecker kann bei ausgeschalteten Kochzonen verwendet werden. Auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ mit einem blinkenden Punkt angezeigt.

Drücken Sie auf die Taste ⊕, um die Zeit zu erhöhen oder auf die Taste ⊖ um die Zeit zu verringern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wenn die angezeigte Zeit 10 Sekunden lang nicht geändert wird, wird der Kurzzeitwecker gesetzt, und der blinkende Punkt wird nicht mehr angezeigt. Sobald der Kurzzeitwecker gesetzt wurde, wird die Zeit heruntergezählt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein Signal und die Timer-Anzeige blinkt. Der Signalton verstummt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine

beliebige Taste gedrückt wurde.

Der Kurzzeitwecker kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Taste ⊕ und/oder die Taste zum Verringern des Timers ⊖ drücken. Wenn Sie das Kochfeld zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Taste ⊕ ausschalten, wird der Kurzzeitwecker ebenfalls ausgeschaltet.

#### **Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)**

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste ⊕ drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

#### **Summer**

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.

#### **Schnellaufheizfunktion**







Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift.


Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

Fehlercodes	
Wenn ein Fehler auftritt, wird auf den Kochstufenanzeigen ein Fehlercode angezeigt.	
E1	Das Kühlgebläse ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E3	Die Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4	Die Frequenz der Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, schalten Sie die Spannungsversorgung des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E5	Die Innentemperatur des Kochfeldes ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen dem Touch-Bedienfeld und der Kochzone. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E8	Der Kühler temperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.


EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
EC	Fehler der Versorgungsspannung. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
C1 bis C8	Mikroprozessor-Alarm. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 Reinigung

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.


#### Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.
-  Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

#### Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:** Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät

umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

### **Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)**

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 fehler Behebung



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.

### 6.2 tr AnSport

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 energie BI Att

Marke		<b>LAURUS</b>
Modell		LIA780
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

## Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site [RecyclingMap.ch](http://RecyclingMap.ch). Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens

appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil.

Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

## Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

## Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.






Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil

# TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation .....	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien .....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson .....	15
Sécurité enfant .....	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	18
5.1. Nettoyage .....	18
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport .....	20

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


## 1.1. Avertissements de sécurité général Aux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



**⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

**⚠ MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

## **1.2. Avertissements relatifs à l'installation**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

### 1.3. en cours d'utilis Ation

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.


L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

#### 1.4. nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

#### Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

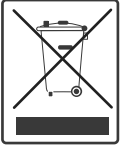


Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.



Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Le symbole du bac à roulettes barré figurant sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers mais nécessite une collecte séparée.

Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'appareil auprès de votre système local de récupération et de collecte des déchets. Les adresses peuvent être obtenues auprès du service municipal ou de l'administration locale dont vous dépendez

Vous pouvez également retourner gratuitement les petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur du bord ne dépasse pas 25 cm auprès de tout détaillant dont la surface de vente relative aux équipements électriques et électroniques (EEE) est d'au moins 400 m<sup>2</sup> ou auprès d'un détaillant alimentaire qui propose des EEE au moins plusieurs fois par an et dont la surface de vente totale est de 800 m<sup>2</sup>. Les DEEE de grande taille peuvent être retournés gratuitement au détaillant concerné lors de l'achat d'un nouvel appareil du même type. En ce qui concerne les modalités de la collecte des DEEE en cas d'expédition de l'appareil nouvellement acheté, veuillez contacter votre détaillant.

Dans la mesure du possible, veuillez retirer toutes les piles et tous les accumulateurs ainsi que toutes les lampes amovibles avant de mettre l'appareil au rebut.

Veuillez noter que vous êtes responsable de la suppression de toutes les données personnelles sur l'appareil à mettre au rebut.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

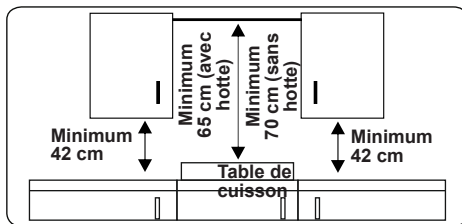
**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### 2.1. instructions destinées à l'installateur

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



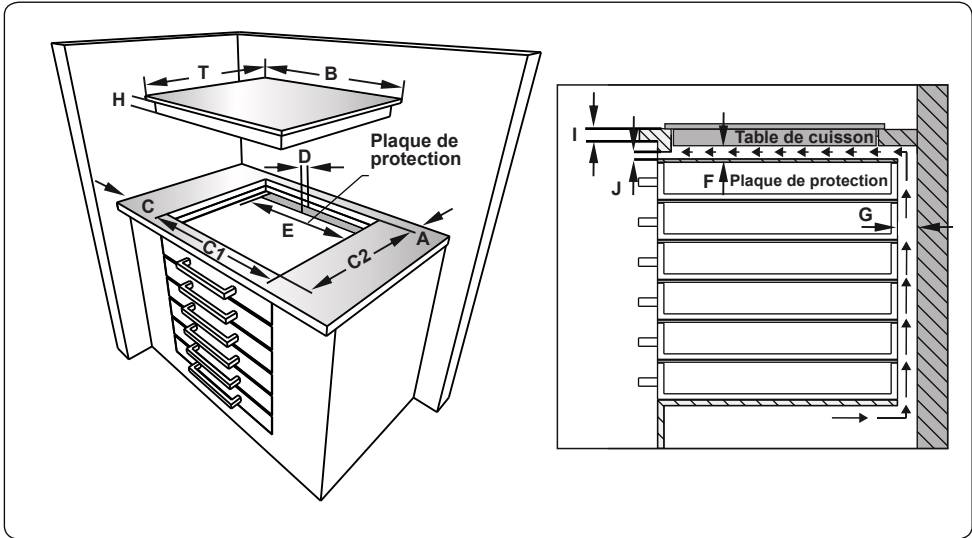
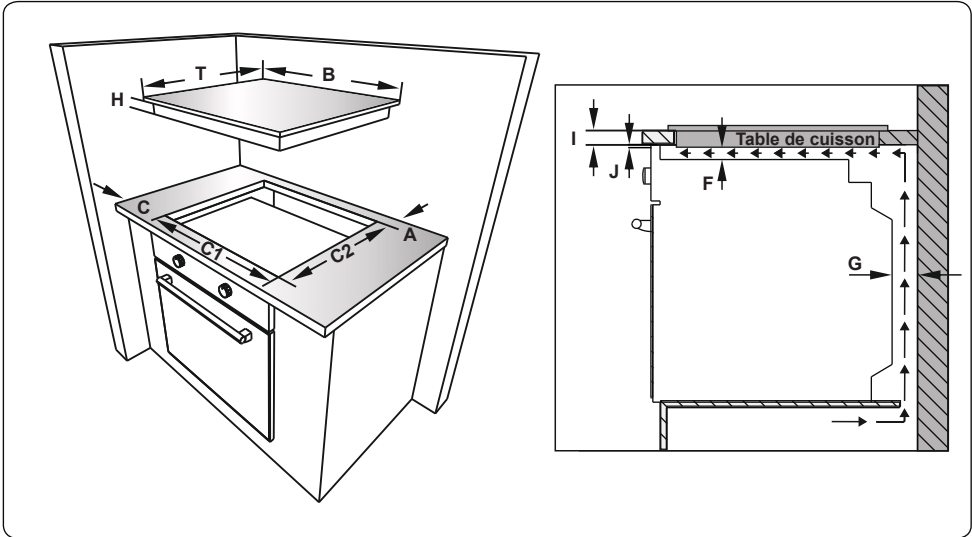
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

### 2.2. installation de la table de cuisson

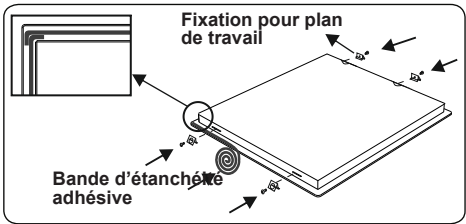
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

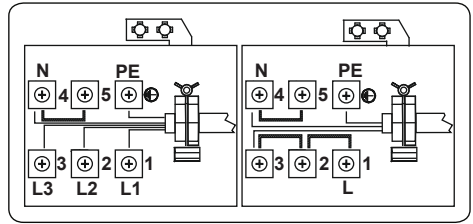
est placé sur le boîtier de jonction.

### 2.3. br Anchement électrique et sécurité

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



**Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Zone à induction
2. Bandeau de commande

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. commandes de la Table de cuisson Zone à induction

Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

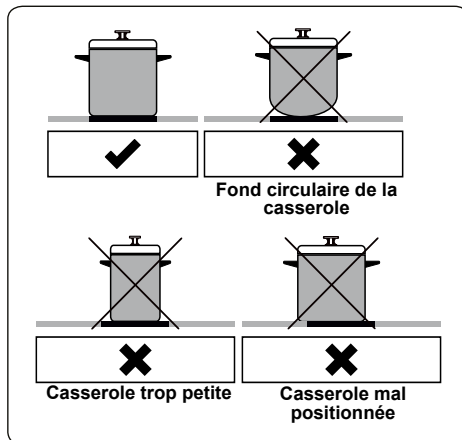
Paramètres	Utilisation
0	Élément désactivé
1-3	Réchauffer à petit feu
4-5	Mijoter doucement, réchauffer lentement
6-7	Réchauffer et mijoter rapidement
8	Faire bouillir, faire sauter et saisir
9	Température maximale
P	Fonction Booster

#### Batterie de cuisine

- Utilisez des poêles et des casseroles de bonne qualité à fond épais, plat et lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition d'une batterie de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles à fond concave ou convexe. Les batteries de cuisine en aluminium et en acier inoxydable avec fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique, en porcelaine ne conviennent pas à la cuisson par induction.
- Pour vérifier si les poêles ou les casseroles sont adaptées à la cuisson par induction, vous pouvez poser un aimant à leur base. Si l'aimant adhère à la surface, la poêle ou la casserole est généralement adaptée, et vous pouvez l'utiliser avec une quantité limitée d'eau sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines casseroles ou poêles, des petits bruits peuvent être perçus durant la cuisson. Ceci est dû à la conception de la casserole ou de la poêle et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole ou la poêle doit être placée au centre de

la zone de cuisson.

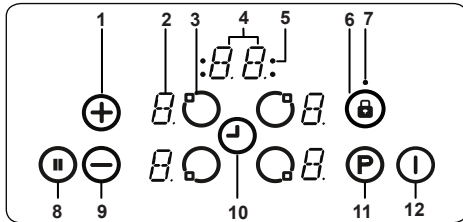
- Le symbole clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné sur l'affichage de la zone de cuisson si une casserole ou une poêle non appropriée y est posée ou si aucune casserole ou poêle n'y est placée. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.
- Si une casserole ou une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole disparaîtra et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de la casserole ou de la poêle doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de la casserole ou de la poêle doit être de D120 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 160 mm, D140 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 210 mm, D160 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 290 mm.



L'appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

#### Zone de commandes sensibles

## Zone de commandes sensibles



- 1- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 2- Affichage du niveau de cuisson
- 3- Choix de la résistance
- 4- Affichage du minuteur
- 5- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 6- Verrouillage
- 7- Témoin de verrouillage
- 8- Pause
- 9- Réduction de la chaleur/Minuteur
- 10- Sélection du minuteur
- 11- Fonction Booster
- 12- Marche/Arrêt

Utiliser des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.

Une fois l'alimentation établie, tous les affichages s'illuminent brièvement. Une fois



ceci fait, la table de cuisson est en mode Veille et est prête à être utilisée.

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.

### Mise en marche de l'appareil

Allumer la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (ⓘ). Tous les affichages du niveau de cuisson affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

### Arrêt de l'appareil

L'arrêt de la table de cuisson est possible à tout moment en appuyant sur (ⓘ).

Le bouton Marche/Arrêt (ⓘ) a toujours priorité sur la fonction d'arrêt.

### Mise en marche des zones de cuisson

Appuyer sur le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson sélectionné et les points clignotants de tous les autres affichages du niveau de cuisson ne s'allument plus.

Régler la température à l'aide du bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) ou du bouton de réduction du niveau de cuisson (-). L'élément est prêt à être utilisé. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionner le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « P » pour activer la fonction Booster.

### Arrêt des zones de cuisson

Sélectionner l'élément à arrêter à l'aide du bouton de sélection de la résistance. À l'aide du bouton (-), réduire la température à « 0 ». (Une pression simultanée sur les boutons (+) et (-) réduit également la température à 0.)

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

### Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyer sur le bouton ⓘ.

En mode Veille, « H » s'affiche sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

### Témoin de chaleur résiduelle

Le témoin de chaleur résiduelle indique que la température de zone vitrocéramique fait qu'il est dangereux de la toucher.

Après l'arrêt de la zone de cuisson, les

affichages correspondants indiquent « H » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante soit sûr.

### Pause

La fonction Pause réduit la puissance de tous les brûleurs allumés.

Si la pause est désactivée, les résistances reviennent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause n'est pas désactivée, le plan de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes.

Appuyer sur (ⓘ) pour activer la pause.

La puissance des résistances actives redescend au niveau 1 et « II » apparaît sur tous les affichages.

Appuyer à nouveau sur (ⓘ) pour désactiver la pause. « II » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

### Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de chaleur n'a été modifié pendant un certain temps. Toute modification du réglage de chaleur de la zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Paramètre de chaleur	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

### Sécurité enfant

Une fois l'appareil allumé, il est possible d'activer la fonction Sécurité Enfant. Pour activer la sécurité enfant, appuyer simultanément sur le bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) et le bouton de réduction du niveau de cuisson (-), puis appuyer encore une fois sur la touche d'augmentation du niveau de cuisson (+). « L » pour LOCKED (verrouillé) apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et il n'est plus possible d'utiliser les commandes. (Si une zone de cuisson est chaude, les mentions « L » et « H » s'affichent en alternance.)

La table de cuisson reste verrouillée jusqu'à

son déverrouillage, même si l'appareil est éteint, puis rallumé.

Pour désactiver la sécurité enfant, allumer d'abord la table de cuisson. Appuyer simultanément sur le bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) et le bouton de réduction du niveau de cuisson (-), puis appuyer encore une fois sur le bouton de réduction du niveau de cuisson (-). « L » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

### Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le « mode sécurité » de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple pour régler la chaleur). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage (Ⓔ) est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

### Fonction Minuteur

La fonction Minuteur est disponible en deux versions, comme suit.

#### Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

Le minuteur de fin de cuisson peut être utilisé si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage du minuteur indique « 00 » avec un point clignotant.

Appuyer sur (+) pour augmenter la durée ou sur (-) pour réduire la durée. La plage va de 0 à 99 minutes. Si aucun réglage de l'heure affichée n'est effectué dans les 10 secondes, le minuteur de fin de cuisson est réglé et le point clignotant disparaît. Une fois le minuteur réglé, il commence le décompte.

Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'affichage du minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment à l'aide du bouton de réglage du minuteur (J) et/ou du bouton de réduction du minuteur (-). L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec (1) arrête aussi le minuteur de fin de cuisson.

#### Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

Lorsque la table de cuisson est allumée, un

minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.

Sélectionner une zone de cuisson, choisir le réglage de température, puis activer le bouton de réglage du minuteur (J). Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer pour quelle zone de cuisson le minuteur a été réglé.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. (en cas de minuteurs multiples pour les zones de cuisson).

Une fois le minuteur terminé, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « 00 » et la diode du minuteur de zone de cuisson associé clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « H » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

### Signal sonore

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les activités suivantes peuvent être indiquées par le signal sonore.

- Chaque action normale sur un des boutons est accompagnée d'un bref signal sonore.
- Toute opération prolongée sur un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

### Fonction Booster







Pour utiliser cette fonction, sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « P » (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si la zone de cuisson sélectionnée peut l'utiliser. Si la fonction Booster est active, « P » apparaît sur l'affichage correspondant.

L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.

La réduction nécessaire de la puissance est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages

avant que la puissance ne soit réduite.

Codes d'erreur	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages du niveau de cuisson.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faire appel à un technicien qualifié.
E3	La tension d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur  pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur  pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.
E4	La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur  pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur  pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteindre puis allumer la prise de l'appareil. Appuyer sur  pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.
E5	La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyer sur  pour éteindre la table de cuisson et laisser les résistances refroidir.
E6	Erreur de communication entre la zone de commandes sensibles et la résistance. Faire appel à un technicien qualifié.
E7	La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.
E8	La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.


## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. nett oyAge


 **AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.


 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.


- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

#### Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.

 **AVERTISSEMENT** : Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.
-  Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.
- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface

chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.

- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

#### **Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)**

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. dépAnnAge



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

### 6.2. tr Ansport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING</b>	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	<b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b>	Risico van gevaarlijke spanning
	<b>BRAND</b>	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	<b>LET OP</b>	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	<b>BELANGRIJK / OPMERKING</b>	Correcte bediening van het systeem

# INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	7
1.3. Tijdens het gebruik .....	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK .....	10
2.1. Instructies voor de installateur .....	10
2.2. Installatie van de kookplaat .....	10
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid .....	12
3.PRODUCTKENMERKEN .....	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT .....	14
4.1. Bedieningsknoppen kookplaat.....	14
5.REINIGING EN ONDERHOUD .....	17
5.1. Reiniging .....	17
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT .....	19
6.1. Probleemoplossing.....	19
6.2. Transport .....	19

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

## 1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen


- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.



 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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



 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.


  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door

erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

## **1.2. wAarschuwingen bij de inst Al Atie**

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.


### 1.3. t tijdens het gebruik

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
-   Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
  - U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
  - Let er op dat de bedieningsknoppen van het apparaat altijd op '0' (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.


### 1.4. t tijdens reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

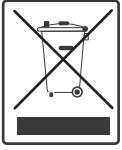
### EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

## Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorkruiste verrijdbare afvalbak op het product of de verpakking betekent dat het apparaat niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar apart moet worden ingezameld.

U kunt het apparaat gratis afgeven bij uw plaatselijke afvalinzamelingssysteem. De adressen kunt u opvragen bij uw verantwoordelijke stads- of gemeentebestuur. Kleine afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) met een randlengte tot 25 cm kunt u ook gratis inleveren bij een detailhandelaar met een verkoopoppervlakte voor elektrische en elektronische apparatuur (EEA) van ten minste 400 m<sup>2</sup> of bij een levensmiddelendetailhandelaar die ten minste een paar keer per jaar EEA aanbiedt met een totale verkoopoppervlakte van 800 m<sup>2</sup>. Grotere AEEA kan bij aankoop van een nieuw product van hetzelfde type gratis worden ingeleverd bij de desbetreffende detailhandelaar. Neem contact op met uw detailhandelaar voor de voorwaarden voor de inzameling van AEEA in geval van verzending van het nieuw gekochte product.

Indien mogelijk, verwijder alle batterijen en accu's, evenals alle verwijderbare lampen, voordat u het apparaat wegdoet.

Houdt u er rekening mee dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het weg te werpen apparaat.

## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

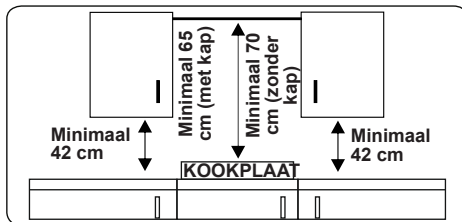
**WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

### 2.1. instructies voor de installatie

#### Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



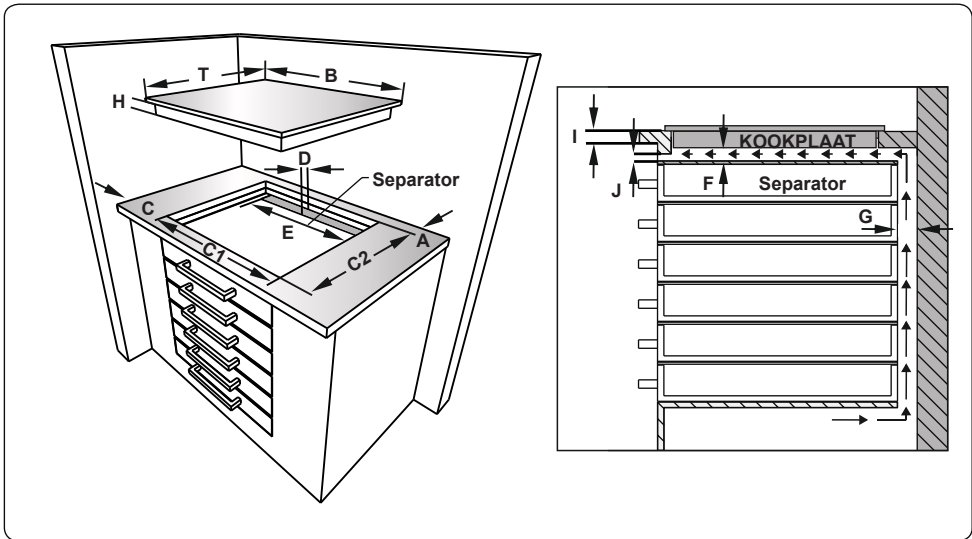
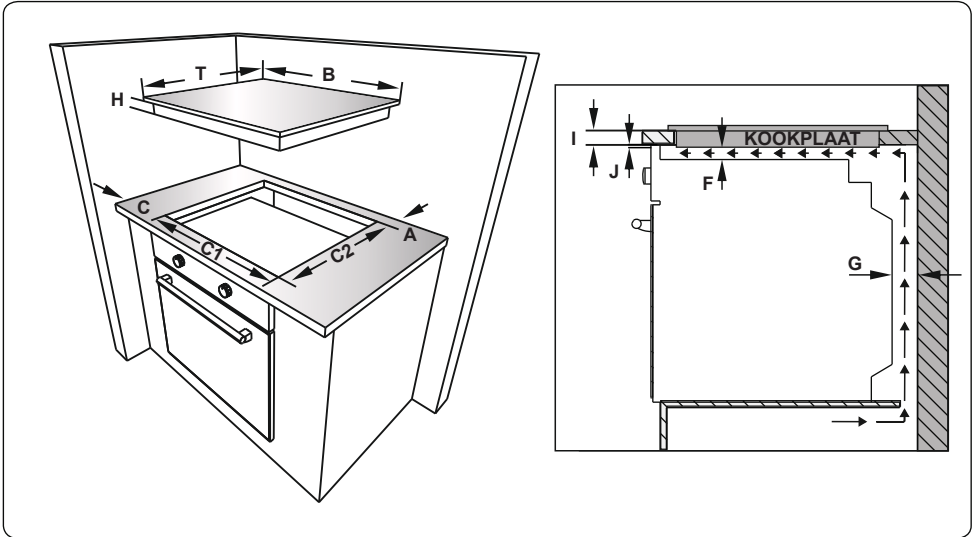
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet de oven een koelventilator hebben.
- Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinvoer en -uitvoer niet worden geblokkeerd.

### 2.2. installatie van de kookplaat

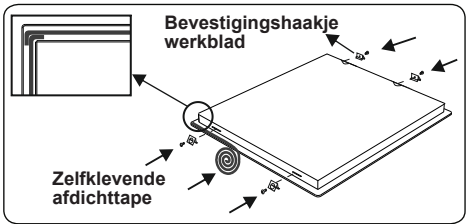
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek de tape niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrechtblad op de zijkanten van het product.



product.

- Zet het apparaat in de opening.

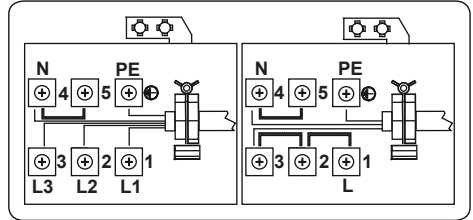
### 2.3. elektrische Aansluiting en veiligheid

**!** **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**!** **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.

- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



### 3. PRODUCTKENMERKEN



**Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



1. Inductiezone
2. Bedieningspaneel

## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. bedieningsknoppen kookplaat Inductiezone

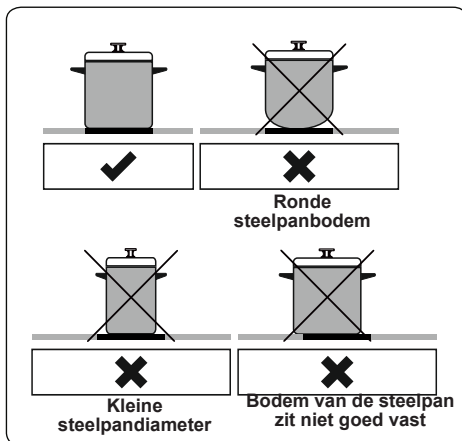
De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1 - 3	Zachtjes verwarmen
4 - 5	Zacht sudderen, langzaam verwarmen
6 - 7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

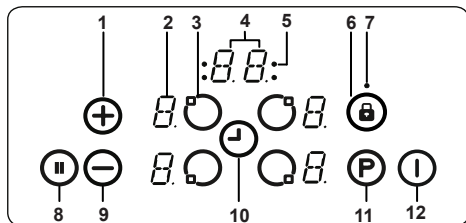
#### Kookgerei

- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstaal kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.

- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.
- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet D120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, D140 mm voor kookzones van 210 mm en D160 mm voor kookzones van 290 mm.



## Aanraakbedieningseenheid



**1-** Links verhogen van warmte-instelling/  
timer

**2-** Kookzonedisplay

**3-** Verwarmerselectie

**4-** Timerbeeldscherm

**5-** Timerfunctie kookzone-indicators

**6-** Toetsvergrendeling

**7-** Indicator toetsvergrendeling

**8-** Slim pauzeren

**9-** Links verlagen van warmte-instelling/  
timer

**10-** Timerselectie

**11-** Boost

**12-** Aan/Uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Nadat de netstroom wordt ingeschakeld, lichten alle displays kort op. Vervolgens komt de kookplaat in stand-bymodus en is hij gereed voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend door op de

juiste elektronische knop te drukken. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.

### Het apparaat aanzetten

Schakel de kookplaat aan met de AAN/UIT-knop (1). Alle displays van de kookplaat vertonen een statische "0" en de stippen rechtsonder knipperen. (Indien er binnen 20 seconden geen kookzone wordt gekozen, schakelt de kookplaat automatisch uit.)

### Het apparaat uitzetten

Schakel de kookplaat elk willekeurig moment uit door (1) te drukken.

De AAN/UIT-knop (1) heeft altijd prioriteit over de uitschakelfunctie.

### De kookzones aanzetten

Druk op de verwarmersselectieknop die overeenkomt met de verwarmers die u wilt gebruiken. Er verschijnt een statische stip op het display van de gekozen verwarmers en de knipperende stippen op alle andere displays gaan uit.

Kies de temperatuurinstelling met de knop voor het verhogen van de warmte-instelling (+) of de knop voor het verlagen van de warmte-instelling (-). Het element is nu klaar voor gebruik. Selecteer voor snellere kooktijden het gewenste kookniveau en druk op de knop 'P' om de boost-functie te activeren.

### De kookzones uitzetten

Kies het element dat u wilt uitschakelen door op de verwarmersselectieknop te drukken. Gebruik de knop (-) en verlaag de temperatuur naar '0'. (Tegelijkertijd op de knoppen (+) en (-) drukken zet de temperatuur ook op '0'.)

Als de kookzone heet is, wordt er in plaats van '0' 'H' weergegeven.

### Alle kookzones uitzetten

Druk op de knop (1) om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de stand-bymodus verschijnt 'H' op alle kookzones die heet zijn.

### Indicator van de restwarmte

De indicator van de restwarmte geeft aan dat het keramische deel een temperatuur heeft die nog te gevaarlijk hoog is om aan te raken.

Na het uitschakelen van de kookzone geeft het respectievelijke display 'H' aan totdat de temperatuur van de desbetreffende kookzone veilig is.

### Slim pauzeren

Als Slim pauzeren is geactiveerd, wordt het vermogen van alle ingeschakelde branders vermindert.

Als u Slim pauzeren deactiveert, schakelen de verwarmers automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als Slim pauzeren niet wordt gedeactiveerd, schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op (II) aan om Slim pauzeren te activeren. Het vermogen van de geactiveerde verwarmers(s) wordt verlaagd tot niveau 1 en 'II' verschijnt op alle displays.

Druk nogmaals op (II) om Slim pauzeren te deactiveren. 'II' verschijnt en de verwarmers gaan werken op de het vorige ingestelde niveau.

### Uitschakelbeveiligingsfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmte-instelling niet is aangepast voor een specifieke tijdsduur. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zal de tijdsduur resetten naar de oorspronkelijke waarde. Deze oorspronkelijke waarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder weergegeven.

Warmte-instelling	Uitschakelbeveiligingsfunctie uit na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

### Kinderslot

Na inschakeling van het apparaat kan het kinderslot worden geactiveerd. Om het kinderslot te activeren, drukt u tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmte-instelling (+) en de knop verlagen warmte-instelling (-) en druk dan nogmaals op de knop verhogen warmte-instelling (+). 'L' dat LOCKED (VERGRENDELD) betekent, verschijnt in het display van alle verwarmers en de regelknoppen kunnen niet worden gebruikt. (Als een kookzone heet is, zullen afwisselend 'L' en 'H' worden weergegeven.)

De kookplaat blijft vergrendeld totdat deze wordt ontgrendeld, zelfs als het apparaat aan en uit is gezet.

Zet de kookplaat eerst aan om het kinderslot te deactiveren. Druk tegelijkertijd

op de knop verhogen van de warmte-instelling (+) en de knop verlagen warmte-instelling (-) en druk dan nogmaals op de knop verlagen warmte-instelling (-). 'L' verdwijnt van het display en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

### Toetsvergrendeling

De toetsvergrendelingsfunctie wordt gebruikt om de 'veilige modus' in te schakelen tijdens gebruik van het apparaat. Het is nu niet mogelijk om aanpassingen te doen door op de knoppen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling (Ⓜ) minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken gaat de indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de verw warmer vergrendeld.

### Timerfunctie

De timerfunctie is beschikbaar in twee versies, namelijk:

#### Kookwekkertimer (1 - 99 min.)

De kookwekkertimer kan worden bediend als de kookzones uitgeschakeld staan. De timerdisplay geeft '00' aan met een knipperende stip.

Druk op (+) om de tijd te verhogen of op (-) om de tijd te verlagen. Het bereik loopt van 0 tot 99 minuten. Indien er binnen 10 seconden niets wordt veranderd aan de weergegeven tijd, wordt de kookwekkertimer ingesteld en zal de knipperende stip verdwijnen. Als de timer eenmaal is ingesteld, gaat hij aftellen.

Als de timer op nul staat, klinkt er een geluidssignaal en knippert het timerdisplay. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

De kookwekkertimer kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door middel van de timerinstellingsknop (Ⓜ) en/of de knop timer verlagen (-). Het uitschakelen van de kookplaat met (Ⓜ) schakelt ook altijd de kookwekkertimer uit.

#### Kookzonetimer (1 - 99 min.)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer voor iedere kookzone worden geprogrammeerd.

Selecteer een kookzone, dan de temperatuurinstelling en activeer tot

slot de timerinstellingsknop (Ⓜ). De timer kan worden geprogrammeerd als uitschakelfunctie voor een kookzone. Vier ledlampjes rondom de timer geven aan voor welke kookzone de timer is ingesteld.

10 seconden na de laatste handeling verandert het timerdisplay naar de timer die als eerste afloopt (als er een timer is ingesteld voor meer dan één kookzone).

Als de timer afloopt, hoort u een geluidssignaal en geeft de timer '00' weer. De led van de desbetreffende kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en als de kookzone heet is, wordt 'H' weergegeven.

Het geluidssignaal en het knipperen van het timer-ledlampje stoppen automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

### Zoemer

Terwijl de kookplaat in werking is worden de volgende activiteiten aangegeven met de zoemer.

- Normale knopactivering gaat gepaard met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende knopbediening voor een langere tijd (10 seconden) gaat gepaard met een langer geluidssignaal met tussenpozen.

### Boost-functie

Selecteer een kookzone en stel het gewenste kookniveau in en druk vervolgens op de (boost-)knop 'P' om deze functie te gebruiken.

De boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is voor de geselecteerde kookzone. Als de boost-functie actief is, wordt een 'P' weergegeven op het desbetreffende display.

Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval wordt het geïntegreerde vermogensbeheer geactiveerd.

De nodige vermindering van het vermogen wordt weergegeven door het knipperen van het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is 3 seconden actief en laat u verdere aanpassingen van de instellingen doen voordat het vermogen wordt vermindert.

#### Foutcodes

Als er zich een fout voordoet, wordt de foutcode weergegeven op de displays van de verwarmers.

E1	Koelventilator uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E3	De voedingsspanning is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot 'H' voor alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E4	De netfrequentie is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot 'H' bij alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Haal de stekker van het apparaat eruit en doe hem er weer in als dezelfde fout weer wordt weergegeven. Zet de kookplaat aan door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout nog steeds wordt weergegeven.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken en laat de verwarmers afkoelen.
E6	Communicatiefout tussen de aanraakbediening en de verwarmers. Bel een erkende servicemonteur.
E7	Temperatuursensor van de spiraal is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E8	Temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spiraal Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
EC	Fout met de voedingsspanning: Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.


## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

### 5.1. reiniging

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

### Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

### Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.
- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/ deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte

kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

### **Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)**

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.



## 6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

### 6.1. probleemoplossing



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elke display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een kliekgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Dit is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.





### 6.2. transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	<b>PERICOLO</b>	Rischio di lesioni gravi o morte
	<b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b>	Tensione pericolosa
	<b>INCENDIO</b>	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	<b>ATTENZIONE</b>	Rischio di lesioni o danni materiali
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

# SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza .....	4
1.2. Avvertenze per l'installazione .....	7
1.3. Precauzioni durante l'uso .....	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e manutenzione .....	9
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	11
2.1. Istruzioni per l'installatore .....	11
2.2. Installazione del piano cottura.....	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1. Controlli del piano cottura.....	15
Sicurezza bambini .....	16
5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....	18
5.1. Pulizia .....	18
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	20
6.1. Risoluzione dei problemi .....	20
6.2. Trasporto .....	20



# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.



## 1.1. Avvertenze generali di sicurezza


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.


  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i piani cottura a induzione, oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura perché possono diventare caldi.
- Per i piani cottura a induzione, dopo l'uso spegnere l'elemento del piano cottura con la manopola di controllo. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentole.
- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica

autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e

all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.



- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché si possono surriscaldare.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

## **1.2. Avvertenze per l'installazione**

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.

- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

### **1.3. prec Auzioni dur Ante l 'uso**

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.
- 

 Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo




periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando un apparecchio a gas non è in uso.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.


#### **1.4. prec Auzioni per l A pulizi Ae mAnutenzione**

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

#### **Dichiarazione di conformità CE**

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

## Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone dei rifiuti sbarrato presente sul prodotto o sulla sua confezione significa che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici, ma deve essere smaltito separatamente.

È possibile smaltire il prodotto gratuitamente attraverso il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti della zona. Rivolgersi al responsabile comunale o alla compagnia che si occupa della raccolta locale dei rifiuti per informazioni sulle modalità di smaltimento. In alternativa, è possibile consegnare i dispositivi elettrici ed elettronici da smaltire (WEEE) di larghezza non superiore ai 25 cm a qualsiasi rivenditore di dispositivi elettrici ed elettronici (EEE) con una superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup>, oppure in un punto vendita di generi alimentari che vende anche EEE con una superficie di vendita di almeno 800 m<sup>2</sup>.

## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

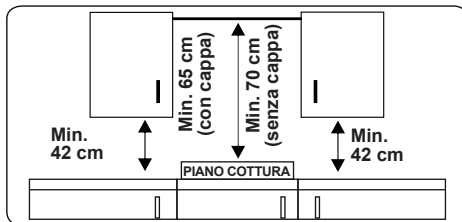
**PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

### 2.1. istruzioni per l'installazione

#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



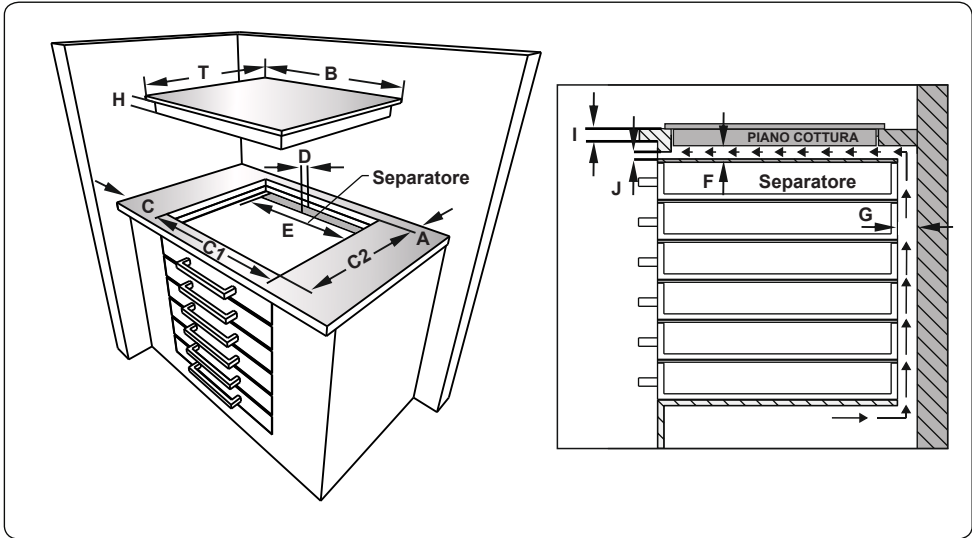
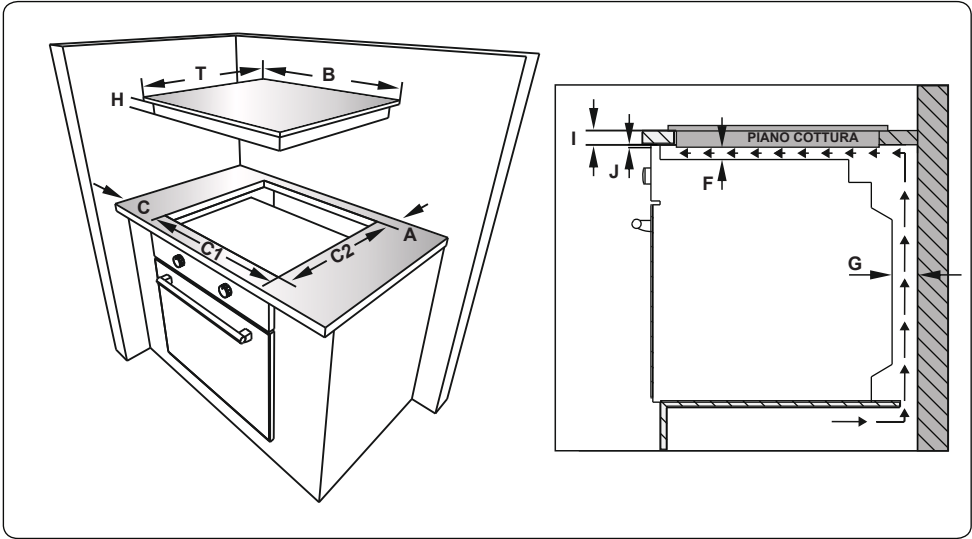
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.
- Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

### 2.2. istruzione Azione del piano cottura A

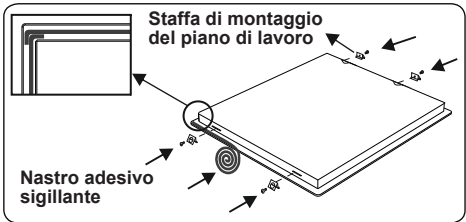
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo.



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali

del prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

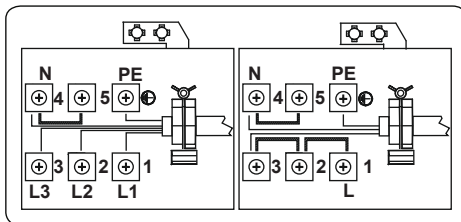
### 2.3. colleg Amento elettrico e sicurezz A

**! PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

**! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.

- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



**Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



1. Zona a induzione
2. Pannello dei comandi

## 4. USO DEL PRODOTTO


### 4.1. controlli del piAno cotturaA

#### Zona a induzione


Le informazioni fornite nella seguente tabella sono a solo scopo di guida.

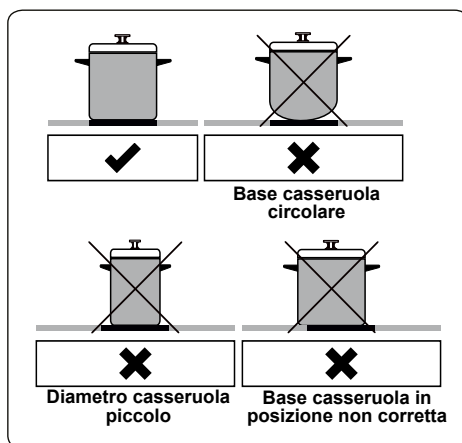
Impostazione	Utilizzare per
0	Elemento spento
1-3	Riscaldamento delicato
4-5	Sobbollitura, riscaldamento lento
6-7	Postriscaldamento ed ebollizione rapida
8	Ebollizione, rosolatura a fuoco vivo e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione Boost

#### Stoviglie

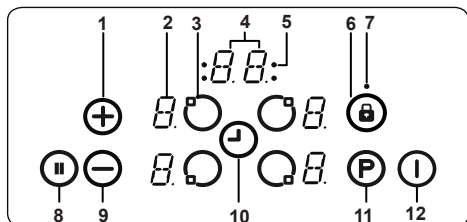
- Usa stoviglie di buona qualità, spesse, piatte, dal fondo liscio, fatte di acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle stoviglie ha un effetto diretto sulle prestazioni di cottura.
- Non usare stoviglie dal fondo concavo o convesso. Stoviglie fatte di alluminio o acciaio inossidabile con fondo no ferromagnetico, vetro, rame, ottone, ceramica, porcellana non sono utilizzabili per la cottura a induzione.
- Per controllare se le stoviglie sono adatte per la cottura a induzione, puoi avvicinare un magnete alla base. Se il magnete resta attaccato, la stoviglia generalmente adatta; altrimenti, puoi mettere un poco d'acqua nella stoviglia su un'area di cottura impostandola al livello massimo. L'acqua dovrebbe riscaldarsi in pochi secondi.
- Alcune pentole potrebbero emettere diversi suoni; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.
- Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, la padella dovrebbe essere collocata al centro dell'area di cottura.
- Il simbolo  lampeggia quando viene selezionato il livello di potenza sul display se sull'area di cottura è stata collocata una padella non adatta o non

è stata appoggiata alcuna padella. L'area di cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

- Se una padella adatta viene collocata sull'area di cottura, il simbolo  scomparirà e la cottura continuerà al livello di potenza selezionato.
- Per ottenere la migliore trasmissione di energia, il diametro della base della stoviglia dovrebbe corrispondere a quello dell'area di cottura.
- Il diametro minimo della stoviglia dovrebbe essere di D120 mm per aree di cottura di 160 mm, D140 mm per aree di cottura di 210 mm e D160 mm per aree di cottura di 290 mm.



## Unità di controllo touch



**1-** Aumento dell'impostazione del calore/  
timer

**2-** Display dell'elemento riscaldante

**3-** Selezione dell'elemento riscaldante

**4-** Display del timer

**5-** Indicatori della funzione timer della zona  
di cottura

**6-** Blocco tasti

**7-** Indicatore blocco tasti

**8-** Pausa intelligente

**9-** Diminuzione dell'impostazione del calore/  
timer

**10-** Selezione timer

**11-** Boost

**12-** On/Off (Accensione/Spengimento)

Utilizzare le zone di cottura a induzione con  
pentole adeguate.

Dopo aver applicato la tensione di rete, tutti  
i display vengono illuminati brevemente.

Dopodiché, il piano di cottura è in modalità  
stand-by e pronto per l'uso.



Il piano cottura si controlla premendo il tasto elettronico appropriato. Ogni tasto premuto viene seguito da un segnale acustico.

### Accensione dell'apparecchio

Accendere il piano premendo il tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) **(I)**. Tutti i display degli elementi riscaldanti mostrano uno "0" statico e i punti in basso a destra lampeggiano (se una zona di cottura non viene selezionata entro 20 secondi, il piano si spegne automaticamente).

### Spegnimento dell'apparecchio

È possibile spegnere il piano di cottura in qualsiasi momento premendo il tasto **(I)**. Il tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) **(I)** ha sempre la priorità sulla funzione spegnimento di sicurezza.

### Accensione delle zone di cottura

Premere il tasto di selezione dell'elemento riscaldante corrispondente a quello che si desidera utilizzare. Un punto statico verrà visualizzato sul display dell'elemento riscaldante selezionato e i punti intermittenti su tutti gli altri display degli elementi riscaldanti si spegneranno.

Selezionare l'impostazione della temperatura utilizzando il tasto di aumento del calore **(+)** o il tasto di diminuzione del calore **(-)**. L'elemento è ora pronto per l'uso. Per tempi di ebollizione più rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" per attivare la funzione Boost.

### Spegnimento delle zone di cottura

Selezionare l'elemento che si desidera disattivare premendo il tasto di selezione dell'elemento riscaldante. Portare la temperatura a "0" utilizzando il tasto **(-)** anche premendo contemporaneamente i tasti **(+)** e **(-)** si riporta la temperatura a "0").

Se la zona di cottura è calda, verrà visualizzato "H" anziché "0".

### Spegnimento di tutte le zone di cottura

Per disattivare tutte le zone di cottura in una sola volta, premere il tasto **(I)** (Accensione/Spegnimento).

In modalità stand-by, apparirà una "H" su tutte le zone di cottura che sono calde.

### Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo indica che l'area in vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto.

Dopo aver spento la zona di cottura, il

rispettivo display mostrerà "H" fino a quando la temperatura della zona di cottura corrispondente si troverà a un livello sicuro.

### Pausa intelligente

La pausa intelligente, quando attivata, riduce la potenza di tutti i bruciatori che sono stati accesi.

Se si disattiva la pausa intelligente, gli elementi riscaldanti torneranno automaticamente al livello precedente.

Se la pausa intelligente non viene disattivata, il piano cottura si spegnerà dopo 30 minuti.

Premere **(II)** per attivare la pausa intelligente. La potenza per l'elemento riscaldante/i attivato/i si ridurrà al livello 1 e "II" apparirà su tutti i display.

Premere nuovamente **(II)** per disattivare la pausa intelligente. "II" scomparirà e gli elementi riscaldanti funzioneranno al livello precedentemente impostato.

### Funzione spegnimento di sicurezza

Una zona di cottura viene automaticamente spenta se l'impostazione del calore non è stata modificata per un periodo di tempo specificato. Una modifica dell'impostazione del calore della zona di cottura reimposterà la durata sul valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato come mostrato di seguito.

Impostazione del calore	Lo spegnimento di sicurezza si attiva dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

### Sicurezza bambini

Dopo l'accensione, è possibile attivare la funzione di sicurezza bambini. Per attivare la sicurezza bambini, premere contemporaneamente i tasti di aumento **(+)** e diminuzione **(-)** del calore, quindi premere nuovamente il tasto di aumento **(+)** del calore. "L", che indica LOCKED (bloccato), apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e non sarà possibile utilizzare i controlli (se una zona di cottura si trova in condizione di riscaldamento, "L" e "H" verranno visualizzati alternativamente).

Il piano cottura rimarrà bloccato fino allo sblocco, anche se l'apparecchio è stato spento e riacceso.

Per disattivare la sicurezza bambini,

accendere prima il piano cottura. Premere contemporaneamente i tasti di aumento (+) e diminuzione (+) del calore, quindi premere nuovamente il tasto di diminuzione (-) del calore. "L" non verrà più visualizzato e il piano cottura si spegnerà.

### Blocco tasti

La funzione di blocco dei tasti viene utilizzata per impostare la "modalità sicura" sull'apparecchio durante il funzionamento. Non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti (ad esempio le impostazioni del calore). Sarà solo possibile spegnere l'apparecchio.

La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti (Ⓜ) viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico. Se l'operazione viene effettuata correttamente, l'indicatore di blocco tasti lampeggia e l'elemento riscaldante viene bloccato.

### Funzione timer

La funzione timer è disponibile in due modalità come segue.

#### Timer contaminuti (1 - 99 min)

Il timer contaminuti può essere attivato se le zone di cottura sono spente. Il display del timer mostrerà "00" con un punto lampeggiante.

Premere (+) per aumentare il tempo o premere (-) per diminuirlo. L'intervallo è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non vi è alcuna regolazione del tempo visualizzato entro 10 secondi, il timer del contaminuti verrà impostato e il punto lampeggiante scomparirà. Una volta impostato il timer, inizia il conto alla rovescia.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico e il display del timer lampeggia. Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Il timer contaminuti può essere modificato o disattivato in qualsiasi momento utilizzando il tasto di impostazione del timer (⌵) e/o il tasto di diminuzione del timer (-). Spegnendo il piano tramite il tasto (I) (Accensione/Spegnimento) in qualsiasi momento si spegnerà anche il timer contaminuti.

#### Timer zona di cottura (1 - 99 min)

Quando il piano cottura è acceso, è possibile programmare un timer indipendente per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura,

quindi selezionare l'impostazione della temperatura e infine attivare il tasto di impostazione del timer (⌵), il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura. Quattro LED disposti attorno al timer indicano per quale zona di cottura il timer è stato impostato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si spegnerà successivamente (nei casi in cui è impostato un timer per più di una zona di cottura).

Quando il timer raggiunge la scadenza, viene emesso un segnale acustico, sul display del timer viene visualizzato "00" e il LED del timer della zona di cottura assegnata lampeggia. La zona di cottura programmata si spegnerà e verrà visualizzato "H" se la zona di cottura è calda.

Il segnale acustico e il lampeggio del LED del timer si interromperanno automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo un qualsiasi tasto.

### Cicalino

Durante il funzionamento del piano cottura, il cicalino segnalerà le seguenti attività.

- L'attivazione normale di un tasto sarà accompagnata da un breve segnale acustico.
- L'attivazione continua di un tasto per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) sarà accompagnata da un segnale acustico più lungo e intermittente.







### Funzione Boost

Per utilizzare questa funzione, selezionare una zona di cottura e impostare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" (Boost).

La funzione Boost può essere attivata solo se è applicabile con la zona di cottura selezionata. Se la funzione Boost è attiva, sul display corrispondente viene visualizzata una "P".


L'attivazione del booster può far superare la potenza massima, nel qual caso verrà attivata la gestione dell'alimentazione integrata.

La riduzione di potenza necessaria viene indicata dal lampeggio del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggio sarà attivo per 3 secondi per consentire ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

Codici di errore	
Se si verifica un errore, verrà visualizzato un codice di errore sui display dell'elemento riscaldante	
E1	La ventola di raffreddamento è disabilitata. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E3	La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il piano cottura premendo  , attendere che scompaia "H" da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E4	La frequenza di alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il piano cottura premendo  , attendere che scompaia "H" da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, staccare e riattaccare la spina dell'apparecchio. Accendere il piano cottura premendo  e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E5	La temperatura interna del piano cottura è troppo alta, spegnere il piano di cottura premendo  e lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti.
E6	Errore di comunicazione tra il controllo touch e l'elemento riscaldante. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E7	Il sensore di temperatura della bobina è disabilitato. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E8	Il sensore di temperatura del radiatore è disabilitato. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
EA	Errore saturazione bobina grande Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.
EC	Errore tensione elettrica. Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.
C1-C8	Avviso microprocessore. Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1. pulizi A

 **PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

### Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.



Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.



Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

### Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.



**PERICOLO:** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detersivo in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.



Non utilizzare detersivi per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.

- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

**Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)**

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1. r isoluzione dei problemi



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.
Le pentole fanno rumore durante la cottura o il piano cottura emette un ticchettio durante la cottura.	Questo è normale con le pentole a induzione. Ciò è causato dal trasferimento di energia dal piano cottura alla pentola.	Questa operazione è normale. Non ci sono rischi, né al piano di cottura né alle pentole.
Il simbolo 'U' si illumina sul display di una delle zone di cottura.	Non è presente una pentola sulla zona di cottura o la pentola non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.
Il livello di potenza 9 o "P" viene automaticamente ridotto se si seleziona contemporaneamente il livello di potenza "P" o 9 su due zone di cottura che si trovano sullo stesso lato.	È stato raggiunto il livello di potenza massimo per le due zone.	L'utilizzo di entrambe le zone al livello di potenza "P" o 9 supererebbe il livello di potenza massimo consentito per le due zone.

### 6.2. tr Asport o


Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

## Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	<b>ADVERTENCIA</b>	Riesgo de lesión grave o muerte
	<b>RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA</b>	Riesgo de voltaje peligroso
	<b>INCENDIO</b>	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	<b>PRECAUCIÓN</b>	Riesgo de lesiones o daños materiales
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Uso correcto del sistema

# ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	4
1.1. Advertencias generales de seguridad .....	4
1.2. Advertencias para la instalación .....	7
1.3. Durante el uso .....	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO .....	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación de encimera.....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad .....	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	13
4.USO DEL PRODUCTO .....	14
4.1. Controles de la encimera.....	14
Bloqueo para niños.....	15
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	17
5.1. Limpieza .....	17
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	19
6.1. Solución de problemas.....	19
6.2. Transporte .....	19



# 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

## 1.1. Advertenci As gener Ales de segurid Ad

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.


  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser



supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.


 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción se debe apagar el elemento que se esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación

y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local ( naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.
- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su

cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

## **1.2. Advertenci As pAr Al A inst Al Ación**

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

## **1.3. dur Ante el uso**

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo


condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.

#### **1.4. dur Ante l A limpieza y el mAntenimient o**


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

#### **Declaración de conformidad de la CE**

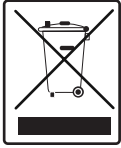
 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una

habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

## Cómo desechar la antigua máquina



El símbolo del cubo de basura tachado que aparece en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos, sino que requiere una recogida selectiva.

Puede deshacerse del dispositivo de forma gratuita a través de su sistema local de devolución y recogida de residuos. Puede obtener las direcciones en su ayuntamiento o gobierno local responsable. También puede devolver gratuitamente pequeños residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) con una longitud de borde de hasta 25 cm a cualquier minorista con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) de al menos 400 m<sup>2</sup> o a un minorista de alimentación que ofrezca AEE al menos varias veces al año con una superficie de venta total de 800 m<sup>2</sup>. Los RAEE de mayor tamaño pueden devolverse gratuitamente al minorista correspondiente al comprar un nuevo producto del mismo tipo. En cuanto a las modalidades de recogida de RAEE en caso de envío del producto recién comprado, póngase en contacto con su distribuidor. Si es posible, retire todas las pilas y acumuladores, así como todas las lámparas extraíbles, antes de deshacerse del aparato. Tenga en cuenta que usted es responsable de borrar todos los datos personales del dispositivo que se va a eliminar.

## 2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

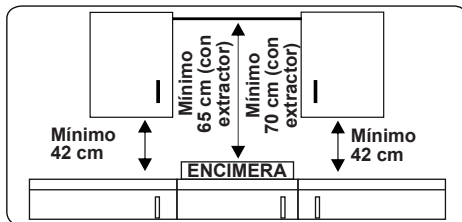
**ADVERTENCIA:** Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

### 2.1. instrucciones p Ar Ael instAl Ador

#### Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.



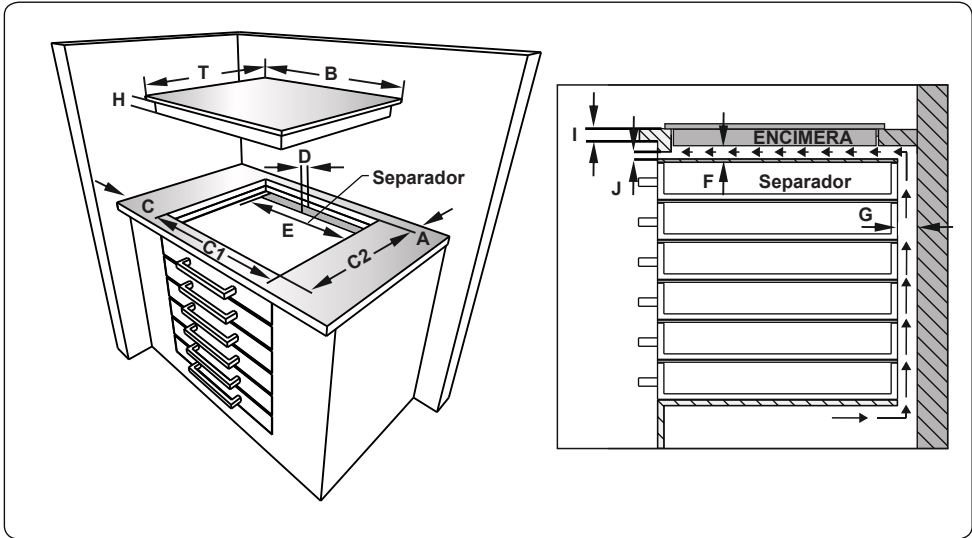
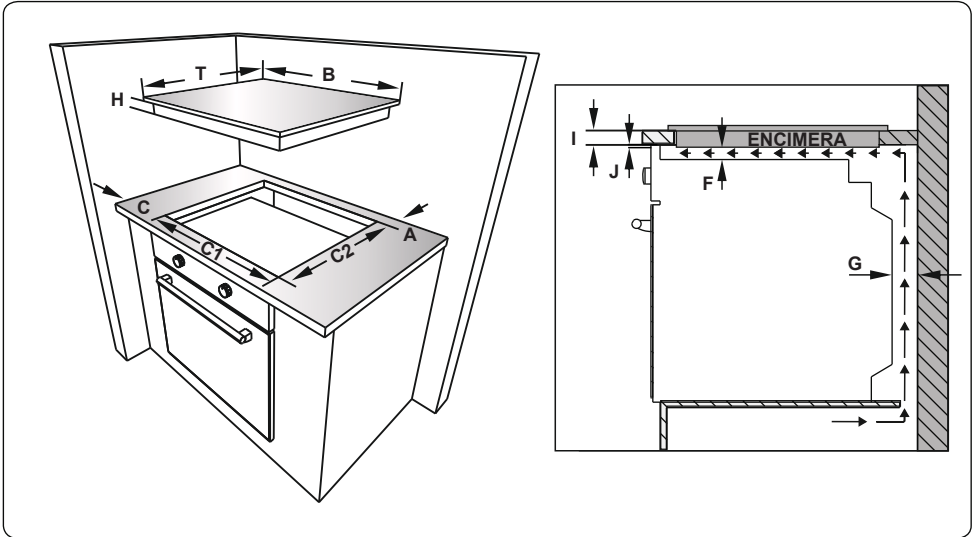
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.
- Si el mando está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que el mando de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

### 2.2. instAl Acción de encimer A

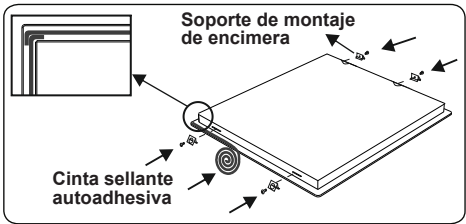
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No estire la cinta.





- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del producto.
- Inserte el aparato en la apertura.

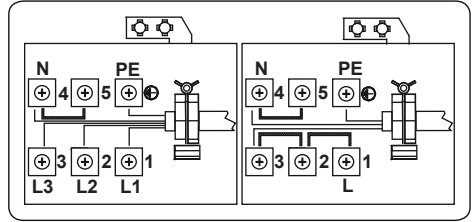
### 2.3. conexión eléctrica y seguridad

**⚠ ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

**⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

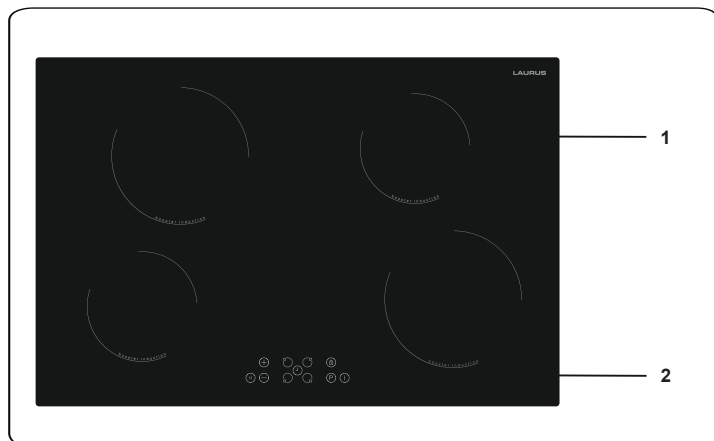


### 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



**Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

#### Lista de componentes



1. Zona de inducción
2. Panel de mando

## 4. USO DEL PRODUCTO

### 4.1. controles de IA encimerA

#### Zona de inducción



La información proporcionada en la siguiente tabla solo se ofrece a título informativo.

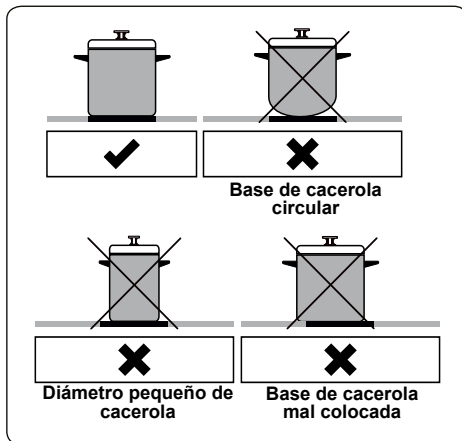
Ajustes	Usar para
0	Elemento de calentamiento apagado
1 - 3	Calentamiento ligero
4 - 5	Guisar/calentar a fuego lento
6 - 7	Recalentar y guisar rápidamente
8	Hervir, saltear y dorar
9	Temperatura máxima
P	Función Booster

#### Recipientes de cocción

- Utilice recipientes de cocción de alta calidad, con la parte inferior gruesa, plana y suave, fabricados en acero, acero esmaltado, acero inoxidable o hierro fundido. La calidad y la composición de los recipientes de cocción tienen un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- No utilice recipientes de cocción con fondo cóncavo ni convexo. Los recipientes de cocción fabricados en aluminio y acero inoxidable con fondos no ferromagnéticos, cristal, cobre, latón, cerámica o porcelana no son adecuados para el calentamiento por inducción.
- Para comprobar si el recipiente de cocción es adecuado para el calentamiento por inducción, coloque un imán en su base. Si el imán se adhiere, el recipiente suele ser adecuado. También puede poner un poco de agua en el recipiente de cocción sobre una zona de cocción a temperatura máxima. El agua debería empezar a calentarse en cuestión de segundos.
- Al usar determinadas sartenes, es posible que se escuchen diversos tipos de ruido en las sartenes. Esto se debe a su diseño y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la placa.
- Para conseguir los mejores resultados de cocción, se debe colocar la sartén en

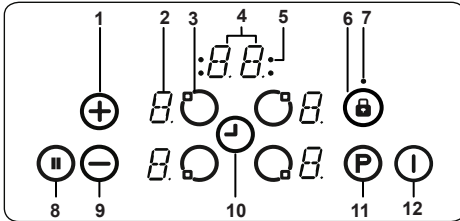
el centro de la zona de cocción.

- Cuando se selecciona el nivel de potencia en la zona de visualización, el símbolo  parpadeará si no se utiliza una sartén adecuada o no se coloca una sartén en la zona de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos dos minutos.
- Si se coloca una sartén adecuada sobre la zona de cocción, el símbolo  desaparecerá y la cocción continuará al nivel de potencia seleccionada.
- Para obtener la mejor transferencia de energía, el diámetro de la base del recipiente de cocción debe corresponderse con el de la zona de cocción.
- El diámetro mínimo del recipiente de cocción debe ser de D120 mm para las zonas de cocción de 160 mm, de D140 mm para las zonas de cocción de 210 mm y de D160 mm para las zonas de cocción de 290 mm.



El aparato se opera pulsando botones y las funciones se confirman mediante notificaciones visuales y sonoras.

## Unidad de control táctil



- 1- Aumentar temperatura / tiempo del temporizador
- 2- Indicador de calentador
- 3- Selección de calentador
- 4- Indicador de temporizador
- 5- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 6- Bloqueo de teclado
- 7- Indicador de bloqueo de teclado
- 8- Pausa inteligente
- 9- Reducir temperatura / tiempo del temporizador
- 10- Selección de temporizador
- 11- Booster
- 12- Encendido / apagado

Use las zonas de cocción de inducción con utensilios de cocina adecuados.

Una vez que se haya aplicado la tensión de la red eléctrica, se iluminarán brevemente todos los indicadores. Después de esto, la encimera se quedará en modo de espera lista para funcionar.

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena un zumbador.

## Encender el aparato

Encienda la encimera pulsando el botón ON/OFF (ENC./APAG.) (1). Todos los indicadores de calentador muestra un "0" fijo y parpadean los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona una zona de cocción en un período de 20 segundos, la encimera se apagará automáticamente).

## Apagar el aparato

Puede apagar la encimera en cualquier momento pulsando (1).

El botón ON/OFF (ENC.D/APAG.) (1) siempre tiene prioridad frente a la función de apagado.

## Encender las zonas de cocción

Pulse el botón de selección del calentador que se corresponda al calentador que quiera usar. Se mostrará un punto fijo en el indicador del calentador seleccionado y dejarán de iluminarse los puntos parpadeantes de los indicadores del resto de calentadores.

Seleccione la temperatura mediante el botón de aumento (+) o reducción (-) de temperatura. Ahora el elemento se encuentra listo para su ser usado. Para reducir el tiempo de ebullición, seleccione el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" para activar la función Booster.

## Apagar las zonas de cocción

Seleccione el elemento que quiera apagar pulsando el botón de selección del calentador. Use el botón (-) para reducir la temperatura hasta "0". (Si pulsa al mismo tiempo los botones (+) y (-), también se ajusta la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en lugar de "0".

## Apagar todas las zonas de cocción

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, pulse el botón (1).

En el modo de espera, se mostrará la letra "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

## Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que la temperatura del área cerámica del cristal es peligrosa al tacto.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente muestra la letra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

## Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia empleada por todos los quemadores que se han encendido.

Si posteriormente desactiva la Pausa inteligente, se restablecerá el anterior nivel de temperatura.

Si no se desactiva la Pausa inteligente, la encimera se apagará transcurridos 30 minutos.

Pulse (P) para activar la Pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá al nivel 1 y se mostrará "II" en todos los indicadores.

Vuelva a pulsar (P) para desactivar la Pausa inteligente. Se dejará de mostrar "II" y los calentadores volverán a trabajar al nivel seleccionado anteriormente.

## Función de apagado seguro

Cualquiera de las zonas de cocción se apagará automáticamente si no se modifica la temperatura seleccionada durante un período de tiempo determinado. Si se modifica la temperatura de la zona de cocción, el temporizador se reiniciará al valor inicial. El valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, tal como se muestra debajo.

Ajuste de temperatura	Apagado de seguridad tras
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

## Bloqueo para niños

Tras encender el aparato, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar la función de bloqueo para niños, pulse a la vez el botón de aumento de temperatura (+) y el botón de reducción de temperatura (-) y a continuación vuelva a pulsar el botón de aumento de temperatura (+). Se mostrará "L" (del inglés "locked", bloqueado) en los indicadores de todos los calentadores y no se podrán usar los controles. (Si una zona de cocción está a la temperatura de condición de temperatura peligrosa, se mostrarán de forma alternativa "L" y "H").

La encimera seguirá bajo la condición de bloqueo hasta que se desbloquee, aunque el aparato se haya apagado y vuelto a encender).

Para desactivar el bloqueo para niños, encienda primero la encimera. Pulse a la vez el botón de aumento de temperatura (+) y el botón de reducción de temperatura (-) y a continuación vuelva a pulsar el botón de reducción de temperatura (-). Dejará de mostrarse "L" y se apagará la encimera.

## Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza para activar el "modo seguro" del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún

ajuste tocando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa el botón de bloqueo de teclado (Ⓜ) al menos durante 2 segundos. Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadea y se bloquea el calentador.

### Función de temporizador

La función de temporizador está disponible en dos versiones, descritas a continuación.

#### Temporizador de recordatorio de minutos (1-99 min.)

El temporizador de recordatorio de minutos se puede usar si están apagadas las zonas de cocción. El temporizador mostrará "00" con un punto parpadeante.

Pulse (+) para aumentar el tiempo o (-) para reducirlo. El rango se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se ajusta el tiempo mostrado en un intervalo de 10 segundos, se establecerá el temporizador de recordatorio de minutos y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez que se haya establecido el tiempo del temporizador, comenzará la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y parpadeará el indicador del temporizador. La señal sonora se detendrá automáticamente transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón.

El temporizador de recordatorio de minutos se puede ajustar o apagar usando el botón de ajuste del temporizador (⌵) y/o el botón de reducción de tiempo del temporizador (⊖).

El temporizador de recordatorio de minutos también se apaga si en cualquier momento se apaga la encimera mediante el botón (Ⓛ).

#### Temporizador de zona de cocción (1-99 min.)

Cuando se enciende la encimera, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción y a continuación seleccione el valor de temperatura y active el botón de ajuste del temporizador (⌵).

El temporizador se puede programar para que apague una zona de cocción. Cuatro indicadores LED se disponen alrededor del temporizador para indicar para qué zona de cocción se ha seleccionado el temporizador.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar (en aquellos casos en los que se haya establecido un temporizador para más de una zona de cocción).

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora, el indicador del temporizador mostrará "00" y parpadeará el indicador LED del temporizador de la zona

de cocción asignada. Si la zona de cocción está caliente, se apagará la zona de cocción programada y se mostrará "H".

Transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón se detendrá la señal sonora y dejará de parpadear el LED del temporizador.

### Zumbador

Cuando la encimera está funcionando, el zumbador sonará para indicar las siguientes actividades.

- La activación normal de un botón irá acompañada de una señal sonora breve.
- Si se pulsa un botón de manera continuada durante un periodo de tiempo mayor (10 segundos), se emitirá una señal sonora intermitente y más larga.

### Función Booster


Para usar esta función, seleccione una zona de cocción, establezca el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" (Booster).

La función Booster solo se puede activar si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si está activada la función Booster, se muestra la letra "P" en el indicador correspondiente.

Si se activa la función Booster, se puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activa la el sistema de gestión de potencia integrado.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se activará durante 3 segundos para permitir posteriores modificaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.


Códigos de error	
Si hubiese un error, se mostrará un código de error en los indicadores de los calentadores.	
E1	El ventilador de refrigeración está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E3	El voltaje de suministro no es el mismo que el de los valores nominales. Apague la encimera pulsando (Ⓛ), espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando (Ⓛ) y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E4	La frecuencia de suministro no es la misma que la de los valores nominales. Apague la encimera pulsando (Ⓛ), espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando (Ⓛ) y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, desconecte el enchufe del aparato y vuelva a conectarlo. Encienda la encimera pulsando (Ⓛ) y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.

E5	La temperatura interna de la encimera es muy alta. Apague la encimera pulsando  y deje que se enfríen los calentadores.
E6	Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E7	El sensor de temperatura de bobina está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E8	El sensor de temperatura del refrigerador está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
EA	Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
EC	Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
C1-C8	Advertencia de microprocesador. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.


a vapor en ninguna parte del aparato.

## Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.

 **ADVERTENCIA:** Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

 No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.

- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

## Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación


## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 5.1. Limpieza


 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

#### Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar

séquelas bien con un trapo seco.



No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.



No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.



## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

### 6.1. solución de problem As



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.
El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.	Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.	Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.

### 6.2. tr Ansporte

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Use .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Hob Controls.....	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning .....	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport .....	18



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 General Safety Warnin GS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

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

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

**⚠ CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 inStalla tion Warnin GS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

### 1.3 Durin G uSe

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


## 1.4 Durin G Cleanin G anD Maintenan Ce

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

### CE Declaration of conformity

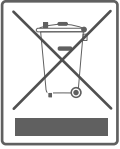
 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.



## Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection.

You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m<sup>2</sup> or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m<sup>2</sup>. Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer.

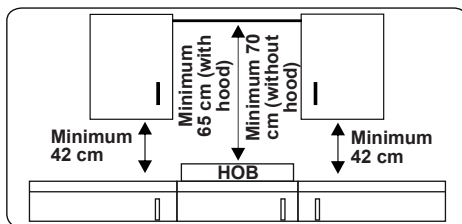
## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**WARNING:** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 Installation for the installer General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



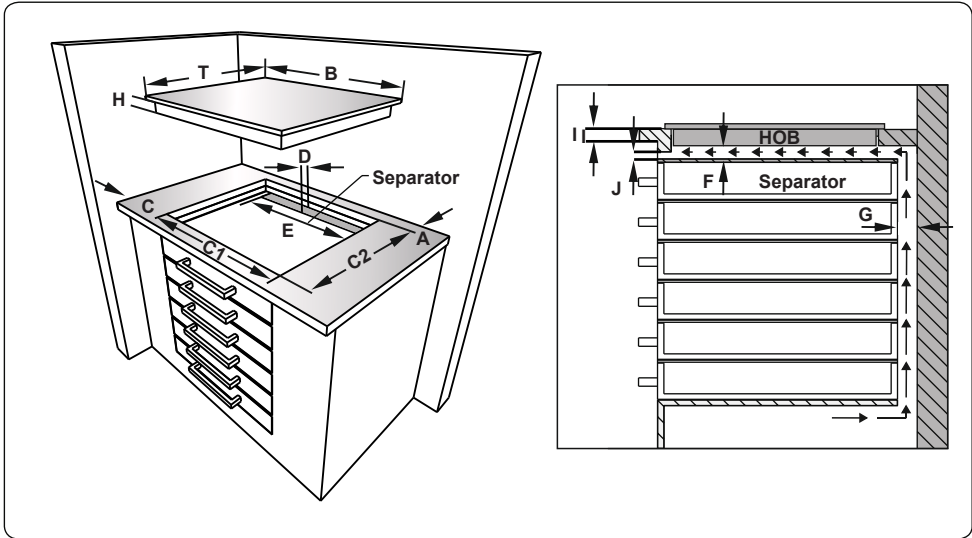
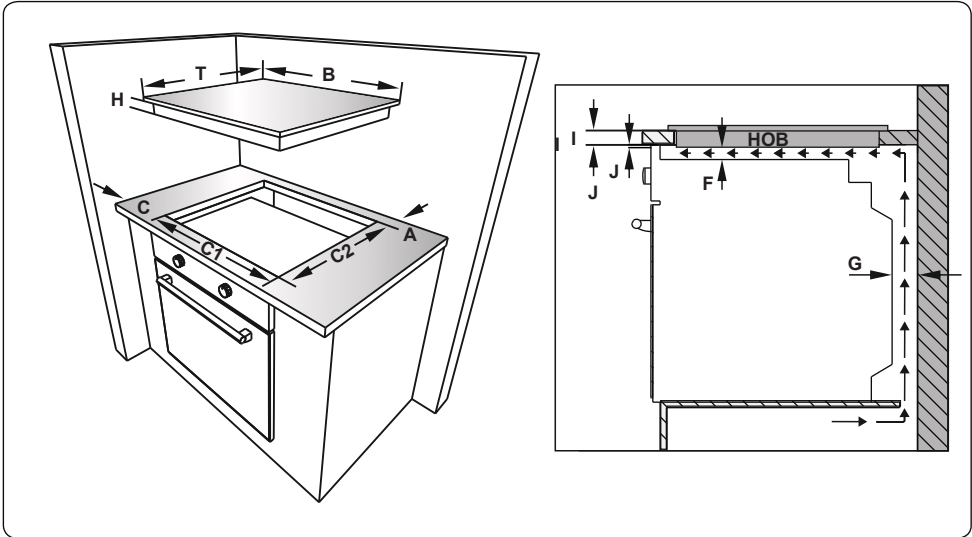
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

### 2.2 Installation of the hob

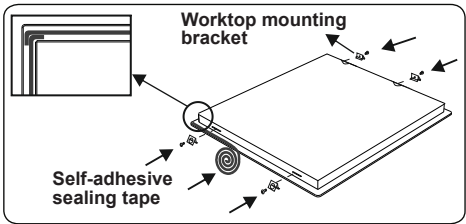
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



- Screw the 4 worktop mounting brackets into the side walls of product.

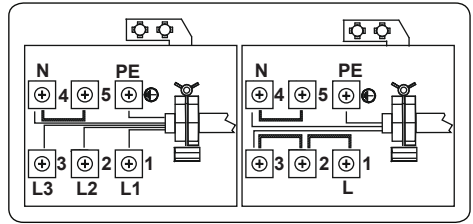
Insert the appliance into the aperture.

### 2.3 ele Ctri Cal ConneCtion an D Safety

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.
- 

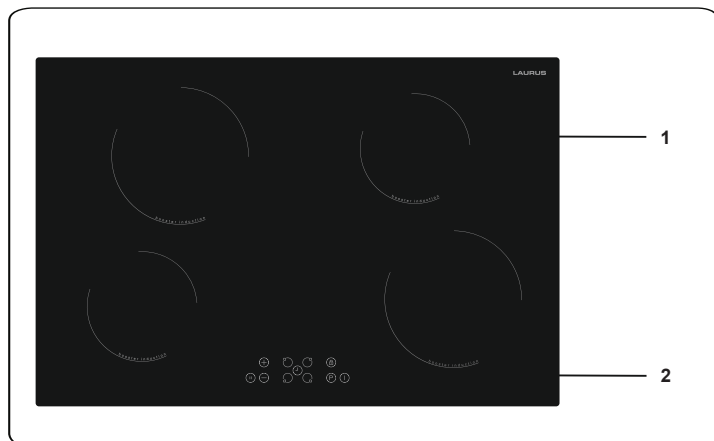


### 3. PRODUCT FEATURES



**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Induction zone
2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT


### 4.1 hob Controls


#### Induction Zone

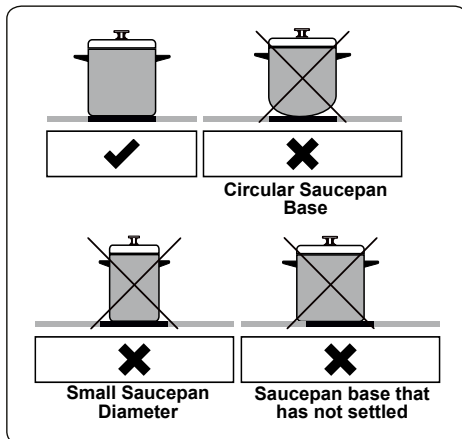
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

#### Cookware

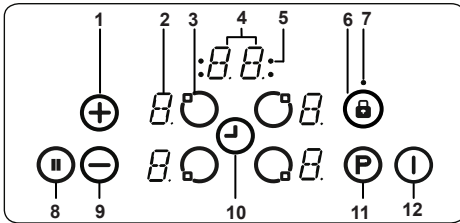
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

## Touch Control Unit




- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Timer selection
- 11- Boost
- 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.


The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

## Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).



## Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .




The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

## Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


Select the temperature setting by using the increase heat setting button  or decrease heat setting button . The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

## Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the  button, turn the temperature down to "0". (Pressing the  and  buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

## Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the .

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

## Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.


After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


## Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.




Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

## Safety Switch-Off Function




A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

## Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the increase heat setting key  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the decrease heat setting button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

## Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds.



This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press ⊕ to increase the time or press ⊖ to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button ⊕ and/or the decrease timer button ⊖. Switching off the hob by touching ① at any time will also switch off the minute minder timer.

#### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button ⊕, the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following

activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

### Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.


The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing ⊕ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ⊕ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ⊕ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.


## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleanin G


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.


#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and

dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.


- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.


Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 trouble Shootin G



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

### 6.2 tran Sport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

**Tak, fordi du valgte dette produkt.**

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	<b>ADVARSEL</b>	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	<b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØD</b>	Risiko for farlig elektrisk spænding
	<b>BRAND</b>	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	<b>FORSIGTIG</b>	Risiko for skader på personer eller materialer
	<b>VIGTIGT/BEMÆRK</b>	Korrekt betjening af systemet

# INDHOLD


1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER .....	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter .....	4
1.2 Installations advarsler .....	6
1.3 Under brug .....	7
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse .....	8
2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG .....	9
2.1 Vejledning til installatøren .....	9
2.2 Installation af kogepladen .....	9
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed .....	11
3. PRODUKTETS FUNKTIONER .....	12
4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET .....	13
4.1 Kogepladens betjeningsknapper .....	13
5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	17
5.1 Rengøring .....	17
6. FEJLFINDING OG TRANSPORT .....	18
6.1 Fejlfinding .....	18
6.2 Transport .....	18
7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER .....	19
7.1 Skema over strømforbrug .....	19
8. ENERGISPARERÅD .....	19
8.1 For kogeplader .....	19



# 1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER


- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.


## 1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter


- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.

  **ADVARSEL:** Det kan være farligt at tilberede mad uden opsyn, hvis det indeholder fedt eller olie, og kan forårsage brand. Du må ALDRIG prøve at slukke sådanne brande med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.


 **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal holdes under opsyn. Kort tilberedning af mad skal holdes under konstant opsyn

 **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogeplader.

 **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Du må ikke placere metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer og låg på induktionskogeplader, da de kan blive varme.
- Sluk altid induktionskogeplader via betjeningsknappen. Stol ikke på sensoren til kogevej.
- Hvis du har en model med et låg til kogepladen, skal du fjerne alle madrester fra låget inden brug og lade kogepladen køle af, inden du lukker låget.
- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprensning til at rengøre apparatet.
- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere,

at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.
- Når du bruger induktionskogepladen, skal du holde genstande væk fra kogepladen, hvis de er følsomme overfor magnetiske felter (som f.eks. kreditkort, debetkort, ure og lignende). Det anbefales kraftigt at alle med pacemakere kontakter deres hjertelæge, inden de bruger induktionskogepladen.

## 1.2 installationsadværsler

- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.



- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.
- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Materialerne rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Temperaturen under bunden på kogepladen kan stige under brug. Du skal derfor installere beskyttelse under produktet.

### 1.3 Under br UG

- Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, mens det er tændt.




Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode. Sluk for gasventilen, når du ikke bruger et gasapparat.
- Placer altid dit kogegrej midt på kogezone n, og drej håndtagene til en sikker position, hvor de ikke kan væltes eller gribes fat i.
- Sørg for, at displayet altid viser "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.


## 1.4 Under ren Gørin G oG vedli Geholdelse

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.

### CE-overensstemmelseserklæring

 Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og de anførte standarder, der henvises til.

Dette apparat er udelukkende designet til madlavning. Enhver anden brug (som f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.

 Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller. Der kan være uoverensstemmelser mellem denne vejledning og din model.

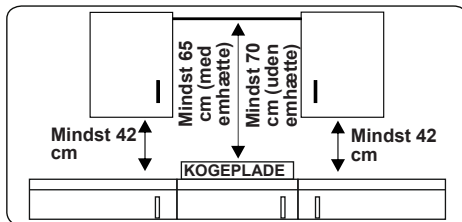
## 2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

**⚠ ADVARSEL:** Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens og/eller forbindelsen og trykket af naturgassen) og justeringerne på apparatet er kompatible. Apparats justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).

### 2.1 vejlednin G til installa tøren Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Hvis der installeres en emhætte eller et skab over apparatet, skal sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet/emhætten være som vist herunder.



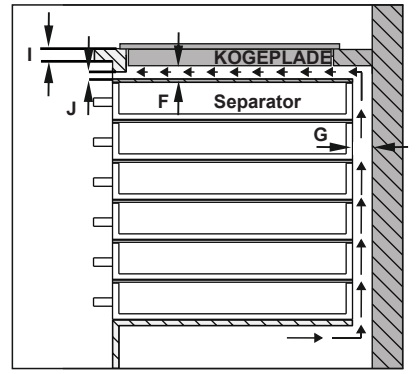
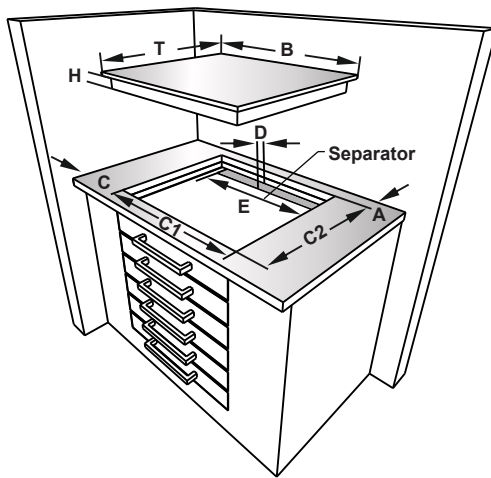
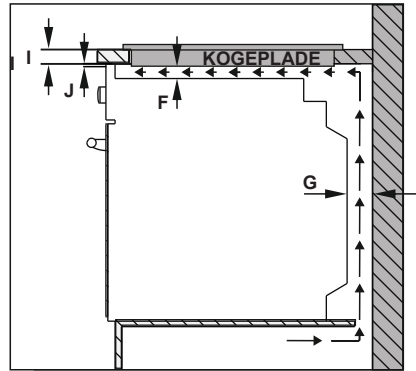
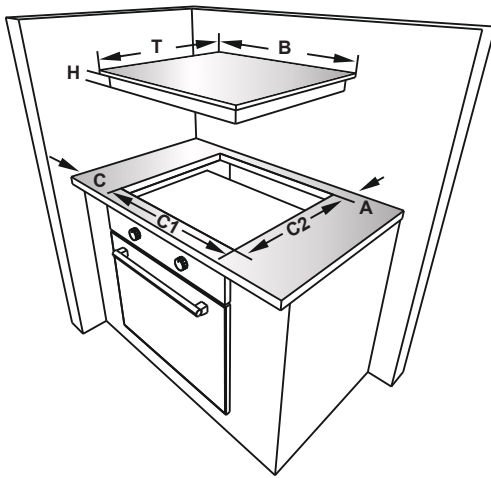
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, fryserne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Hvis du kan røre ved apparatets bund, skal du installere en skærm i et passende materiale under apparatets bund, som sikrer, at der ikke er adgang til bunden på apparatet.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal ovnen have en køleventilator.
- Sørg for, at induktionskogepladen har god ventilation, og at hverken luftindtag eller -udtag er blokeret.

### 2.2 installa tion af ko Gegladen

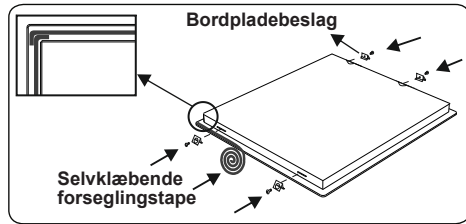
Apparatet leveres med et installationssæt, som indeholder klæbende forseglingsmateriale, fastgørelsesbeslag og skruer.

- Skær åbningen efter de mål, der er angivet i figuren. Placer åbningen på bordpladen, så følgende krav overholdes når kogepladen er blevet installeret.

<b>B (mm)</b>	780	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	700
<b>C1 (mm)</b>	750	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Brug den selvklæbende forseglingsstape, der blev leveret sammen med apparatet, hele vejen rundt om den nederste kant på kogepladen. Du må ikke strække tæpen.



- Skru de 4 beslag til montering på bordplade i siderne på produktet.

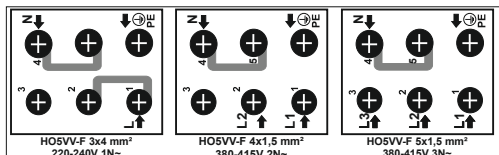
ILæg apparatet ned i åbningen.

### 2.3 elektrisk tils. Utnin GoG sikkerhed

**⚠ ADVARSEL:** Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.**

- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Den sikrede kontakt skal være lettilgængelig, når apparatet er installeret.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.

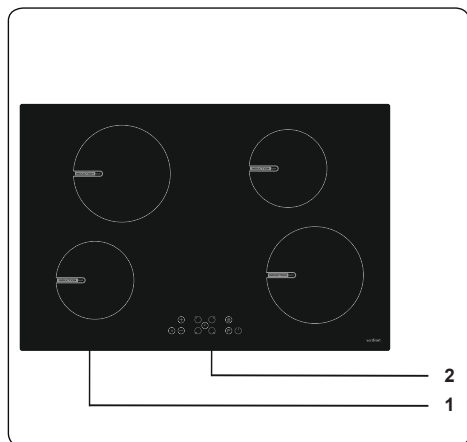


### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER



**Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

#### Liste over komponenter



1. Induktionszone
2. Betjeningspanel

## 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

### 4.1 Kogepladens betjening Gsknapper Induktionszone


Informationerne i følgende skema er kun vejledende.

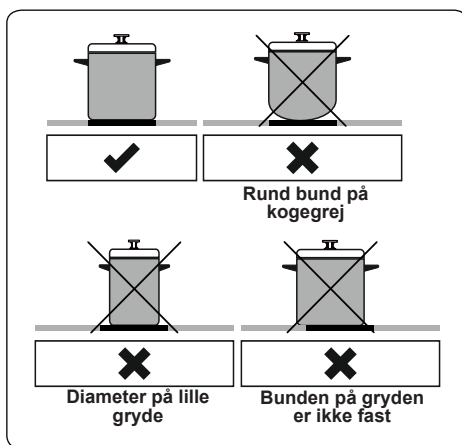
Indstillinger	Brug til
0	Elementet er slukket
1-3	Let varme
4-5	Småsimre, langsom varme
6-7	Genopvarme og simre
8	Koge, sautere og svitse
9	Maksimal varme
P	Boost-funktion

### Kogegrej

- Brug tykke, glatte, fladbundede kogegrej af høj kvalitet, lavet af stål, emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål. Kvaliteten og sammensætningen af kogegrejet har en direkte indvirkning på ydeevnen.
- Brug ikke kogegrej med konkav eller konveks bund. Kogegrej fremstillet af aluminium og rustfrit stål uden ferromagnetisk bund, glas, kobber, messing, keramik og porcelæn er uegnet til induktionsopvarmning.
- Du kan kontrollere, om kogegrejet er egnet til induktionsopvarmning ved at holde en magnet mod bunden af kogegrejet. Hvis magneten bliver siddende, er kogegrejet generelt egnet. Du kan også hælde lidt vand i kogegrejet på en kogezone, indstillet på det højeste trin. Vandet skal blive varmt på få sekunder.
- Når du bruger visse pander, kan du høre forskellige lyde fra panderne. Dette skyldes konstruktionen af panderne og påvirker ikke kogezonens ydelse eller sikkerhed.
- En gryde skal placeres midt på kogezone for at opnå den bedste ydelse.
-  symbolet blinker, når strømniveauet er valgt i displayet for kogezone, hvis der

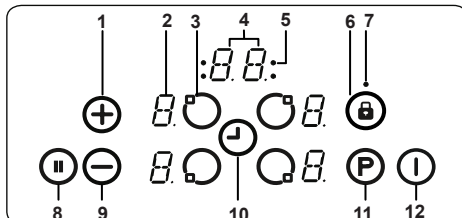
er anbragt en uegnet eller slet ingen gryde/pande på kogezone. Kogezone slukkes automatisk efter 2 minutter.

- Hvis der anbringes en egnet gryde/pande på kogezone  vil symbolet forsvinde, og tilberedningen fortsætter på det valgte effektrin.
- Kogegrejet skal anbringes på en kogezone, der passer i diameter for at opnå den bedste energioverførsel fra kogezone.
- Kogegrej skal mindst have en diameter D120 mm for 160 mm kogezone, D140 mm for 210 mm kogezone og D160 mm for 290 mm kogezone.



Apparatet bruges ved at trykke på knapperne. Funktionerne bekræftes af displayene og hørbare signaler.

### Touch-betjeningspanel



- 1- Øg varmeindstillingen/timeren
- 2- Zone-display
- 3- Zone-valg
- 4- Timer-display
- 5- Kogezoneindikatorer for timerfunktion
- 6- Nøglesås

7- Indikator for nøglelås

8- Smart pause

9- Sænk varmeindstillingen/timeren

10- Valg af timer

11- Boost

12- Tænd/sluk

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegej.

Når netspændingen tilsluttes vil alle displayene lyse op i kort tid. Herefter er kogepladen i standby-tilstand og klar til brug.

Kogepladen betjenes ved at trykke på den relevante elektroniske knap. Der lyder en alarm, hver gang der trykkes på en knap.

### Sådan tændes apparatet

Tænd for kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen (1). Alle zone-displayene viser et statisk "0", og prikkerne i nederste højre hjørne blinker. (Hvis der ikke vælges en kogezone inden for 20 sekunder, slukkes kogepladen automatisk).

### Sådan slukkes apparatet

Sluk for kogepladen når som helst ved at trykke på (1).

Tænd/sluk-knappen (1) prioriteres altid over sluk-funktionen.

### Sådan tændes kogezoneerne

Tryk på vælgerknappen for den zone, som du ønsker at bruge. Der vises en statisk prik på displayet for den valgte zone. De blinkende prikker lyser ikke længere for de andre zoner.

Vælg temperaturindstillingen ved at bruge knappen til at øge varmeindstillingen (+) eller knappen til at sænke varmeindstillingen (-). Elementet er nu klar til brug. For hurtigere at bringe ting i kog, kan du vælge den ønskede kogezone, og herefter røre ved knappen "P" for at aktivere boost-funktionen.

### Sådan slukkes kogezoneerne

Vælg den zone, du vil slukke, ved at trykke på vælgerknappen for zonen. Brug (-) knappen til at skrue temperaturen ned til "0". (Hvis du trykker samtidig på knapperne (+) og (-) skrues temperaturen også ned til "0").

Hvis kogezoneen er varm, vises der "H" i stedet for "0".

### Sådan slukkes alle kogezoneerne

For at slukke alle kogezoneerne på samme tid skal du trykke på (1)-knappen

I standby-tilstand vises et "H" på alle de kogezoneer, der er varme.

### Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren indikerer, at det glaskeramiske område har en temperatur, der er for høj til at røre ved.

Når kogezoneen er slukket, vises "H" på det tilsvarende display, indtil kogezonens temperatur er på et ufarligt niveau.

### Smart Pause

Når Smart Pause aktiveres, reduceres varmen på alle de tændte kogezoneer.

Når du deaktiverer Smart Pause vender kogezoneerne automatisk tilbage til deres tidligere temperatur.

Kogepladen slukker efter 30 minutter, hvis Smart Pause ikke deaktiveres.

Tryk på (II) for at aktivere Smart Pause. Effekten for den eller de aktiverede kogezoneer sænkes til niveau 1 og "II" vises på alle displayene.

Tryk på (II) igen for at deaktivere Smart Pause. "II" forsvinder, og alle kogezoneerne vender tilbage til deres tidligere indstillinger.

### Sikkerhedsfunktion sluk

Der slukkes automatisk for en kogezone, hvis varmeindstillingen ikke er blevet ændret i en vis rum tid. Hvis du ændrer varmeindstillingen for kogezoneen, genindstilles varigheden til den oprindelige værdi. Denne oprindelige værdi afhænger af det valgte varmeniveau, som vist herunder.

Varmeindstilling	Sikkerhedsafbrydelse efter
1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1.5 timer

### Børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres, når du har tændt for apparatet. For at aktivere børnesikringen skal du trykke samtidig på knappen for højere varmeindstilling (+) og knappen for lavere varmeindstilling (-). Tryk herefter på nøglen til at øge varmeindstillingen (+) igen. Der vises et "L" for LÅST på alle displayene, og betjeningsknapperne kan ikke bruges. (Hvis en kogezone er varm vises der skiftevist et "L" og et "H").

Kogepladen forbliver låst, indtil den låses på. Dette gælder også selvom apparatet



tændes og slukkes.

Du skal tænde kogepladen, inden du kan deaktivere børnesikringen. Tryk samtidig på knappen til at øge varmeindstillingen (+) og knappen til at sænke varmeindstillingen (-). Tryk herefter på knappen til at sænke varmeindstillingen (-) igen. "L" vises ikke længere på displayet, og kogepladen slukkes.

### Nøgletås

Nøgletåsfunktionen bruges til at indstille "sikker tilstand" på apparatet under brug. Du kan ikke foretage ændringer ved at trykke på knapperne (f.eks. til varmeindstillingerne). Du kan kun slukke apparatet.

Låsefunktionen aktiveres, hvis du trykker og holder nede på nøgletåsknappen (Ⓜ) i mindst 2 sekunder. Denne handling bekræftes af en alarm. Hvis handlingen gennemføres, blinker nøgletåsendikatoren, og zonen låses.

### Timerfunktion

Timerfunktionen er tilgængelig i to forskellige versioner.

#### Minutur (1-99 min.)

Minuturet kan betjenes, selvom kogezoneerne ikke er tændt. Timerdisplayet viser "00" med en blinkende prik.

Tryk på (+) for at øge tiden eller tryk på (-) for at sænke tiden. Skal være mellem 0 og 99 minutter. Hvis den viste tid ikke ændres inden for 10 sekunder, indstilles minuturet og den blinkende prik forsvinder. Når timeren er indstillet, begynder den at tælle ned.

Når timeren når til nul, vil du høre en alarm, og timerdisplayet begynder at blinke. Lydsignalet stopper automatisk efter 2 minutter og/eller, hvis der trykkes på en hvilken som helst knap.

Minuturet kan ændres eller slukkes når som helst ved at bruge timerens indstillingsknap (Ⓜ) og/eller ved at skruer ned for timerknappen (-). Minuturet kan også slukkes når som helst, hvis du slukker for kogepladen ved at trykke på (1).

#### Kogezone-timer (1-99 min)

Når komfuret er tændt, kan du indstille en individuel timer for hver enkel kogezone.

Vælg en kogezone, vælg herefter temperaturindstillingen, og aktivér til sidst timer-indstillingsknappen (Ⓜ). Timeren kan indstilles til at slukke for en kogezone. Der sidder fire lys rundt om timeren, som

indikerer, hvilken kogezone timeren er indstillet for.

10 sekunder efter sidste betjening skifter timerdisplayet til den timer, der udløber næste gang (hvis der er indstillet en timer for mere end én kogezone).

Når timeren er løbet ud, lyder der et signal. Timer-displayet viser "00", og timer-lyset for den valgte kogezone blinker. Den indstillede kogezone slukkes og der vises et "H" på displayet, hvis kogezoneen er varm.

Lydsignalet og det blinkende timer-lys stopper automatisk efter 2 minutter og/eller, hvis der trykkes på en hvilken som helst knap.

### Alarm

Når kogepladen er aktiv, signaleres følgende handlinger ved hjælp af en alarm.

- Aktivering af almindelige knapper har et kort lydsignal.
- Kontinuerlig betjening af knapper over en længere periode (10 sekunder) har et længere, periodisk lydsignal.

### Boost-funktion




For at bruge denne funktion skal du vælge en kogezone og det ønskede varmeniveau. Tryk herefter på knappen "P" (boost).

Boost-funktionen kan kun aktiveres, hvis den kan anvendes på den valgte kogezone. Hvis boost-funktionen er aktiveret, vises et "P" på det relevante display.

Aktivering af boosterens kan overskride den maksimale effekt. Det betyder, at den integrerede strømstyring aktiveres.


Den nødvendige effektreduktion vises ved at displayet for den relevante kogezone blinker. Denne blinker i 3 sekunder, så du kan foretage yderligere justeringer af indstillingerne inden effekten reduceres.

Fejlkode	
Hvis der opstår en fejl, vises der en fejlkode øverst på displayet.	
E1	Køleblæseren er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.
E3	Forsyningsspændingen er en anden end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på (1). Vent indtil "H" forsvinder på alle zoner. Tænd herefter for kogepladen ved at trykke på (1), og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.

<b>E4</b>	Forsyningsfrekvensen er en anden end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på  . Vent indtil "H" forsvinder på alle zoner. Tænd herefter for kogepladen ved at trykke på  , og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tænde og slukke for apparatet på stikkontakten. Tænd for kogepladen ved at trykke på  , og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
<b>E5</b>	Kogepladens indvendige temperaturer er for høje. Sluk for kogepladen ved at trykke på, og lad kogezoneerne køle ned.
<b>E6</b>	Kommunikationsfejl mellem touchbetjeningen og kogezone. Tilkald en autoriseret fagperson.
<b>E7</b>	Sensoren til spoletemperaturer er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.
<b>E8</b>	Sensoren til køleteperaturer er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.
<b>EA</b>	Stor fejl på spolemætning. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
<b>EC</b>	Fejl med forsyningsspændingen. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
<b>C1-C8</b>	Mikroprocessor-advarsel. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.


## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 5.1 RENGØRING


 **ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

#### Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsmidlerne er passende til dit apparat og anbefalet af producenten, inden du bruger dem på dit apparat.
- Du bør kun bruge rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.


 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.

- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

 Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af keramisk glas

Keramisk glas kan holde til tunge potter og pander, men bliver ødelagt, hvis det rammes af skarpe genstande.

 **ADVARSEL:** Keramiske kogeplader – Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet og tilkalde service. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Brug et cremerensemiddel eller et flydende rensmiddel til at rengøre det keramiske glas. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

 Brug aldrig rengøringsmidler til stål, da det kan beskadige glasset.

- Hvis du anvender genstande med et lavt smeltepunkt på apparatet, kan det beskadige den glaskeramiske kogeplade. Hvis der falder plastik, stanniol, sukker eller sukkerholdige madvarer ned på den varme glaskeramiske kogeplade, skal du skrabe det af den varme overflade så hurtigt og sikkert som muligt. Disse materialer kan beskadige den

glaskeramiske kogeplade, hvis de smelter på den. Når du tilbereder meget sukkerholdigt mad som f.eks. syltetøj, skal du anvende et passende beskyttelsesmiddel, inden du går i gang med madlavningen, hvis det kan lade sig gøre.


- Støv på overfladen skal tørres af med en våd klud.
- Farveændringer af det keramiske glas har ikke betydning for strukturen eller holdbarheden, og skyldes ikke ændringer i materialet.


Der er flere årsager til, at der opstår farveændringer af det keramiske glas.

1. Madrester er ikke blevet tørret af overfladen.
2. Brug af forkerte potter og pander på komfuret ætser overfladen.
3. Brug af forkerte rengøringsmidler.

#### Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene i rustfrit stål af med en blød klud, som er vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

 Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.

 Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice sidde på det rustfrit stål i længere tid.

## 6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

### 6.1 fejlfindin G



Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have kontrolleret alle disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Kogepladens betjeningspanel er gået i sort. Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes.	Der er ingen strøm.	Kontrollér apparatets husholdningssikring. Se om der er strømsvigt ved at afprøve andre elektroniske apparater.
Kogepladen slukker, mens den er i brug, og "F" blinker på alle displayene.	Betjeningsknapperne er fugtige, eller der ligger noget på dem.	Tør betjeningsknapperne af eller fjern genstanden.
Kogepladen slukker, mens den er i brug.	En af kogezoneerne har været tændt for længe.	Du kan bruge kogezoneen igen, ved at tænde for den igen.
Kogepladens betjeningsknapper virker ikke, og lyset for børnesikring er tændt.	Børnesikringen er aktiveret.	Slå børnesikringen fra.
Gryderne larmer under tilberedningen, eller kogepladen siger "klik"-lyde under tilberedningen.	Dette er helt normalt med kogevej til induktion. Det skyldes overførslen af energi fra kogepladen til gryden eller panden.	Dette er helt normalt. Det er ikke farligt, hverken for din kogeplade eller dit kogevej.
Symbolet "U" tændes på displayet for en af kogezoneerne.	Der står ingen pande på kogezoneen, eller panden kan ikke anvendes.	Brug en passende pande.
Effektniveau 9 eller "P" sænkes automatisk. Hvis du vælger effektniveau "P" eller 9 for to kogezoneer på samme side af kogepladen samtidigt.	Det maksimale effektniveau for de to zoner er nået	Hvis du kører begge zoner på effektniveau "P" eller 9 overskrider du det tilladte maksimale effektniveau for de to zoner.






### 6.2 t ransport

Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne fores så apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger

**Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.**

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	<b>VAROITUS</b>	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	<b>SÄHKÖISKUN VAARA</b>	Korkean jännitteen vaara
	<b>TULIPALO</b>	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	<b>HUOMIO</b>	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	<b>TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS</b>	Laitteen oikea käyttö

# SISÄLTÖ

1.TURVAOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvaohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat varoitukset.....	6
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU.....	9
2.1 Ohjeet asentajalle.....	9
2.2 Lieden asentaminen.....	9
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus.....	10
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	12
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	13
4.1 Keittotason ohjaimet.....	13
5.PUHDISTUS JA HUOLTO.....	17
5.1 Puhdistus.....	17
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	18
6.1 Vianetsintä.....	18
6.2 Kuljetus.....	18
7.TEKNISET TIEDOT.....	19
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	19
8.ENERGIANSÄÄSTONEUVOJA.....	19
8.1 Keittotasolle.....	19

# 1. TURVAOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.

## 1.1 Yleiset turvaohjeet


- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

**⚠ VAROITUS:** Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

**🔥 ⚠ VAROITUS:** Öljyn tai rasvan valvomaton kuumentaminen liedellä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tällaista tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit kannella tai sammutuspeitteellä.

**⚠ HUOMIO:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason päällä.

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Induktioliedet: metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tule asettaa induktiolieden keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Induktioliedet: kun lopetat laitteen käytön, sammuta keittoalueet laitteen ohjainnupeilla. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoka-aineet ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Älä puhdista uunin sisäpintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että



asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkettäviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

**⚠️ HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi hajota, se ei saa naarmuuntua puhdistuksen aikana. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai asianmukaisen koulutuksen omaavan sähköasentajan toimesta.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskusteleth induktiolieden käytöstä sydänlääkärisi kanssa ennen käytön aloittamista.

## 1.2 asennusta koskevat varoitukset

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä

sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.

- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Lieden pohjassa oleva pinta saattaa kuumentua käytön aikana, minkä vuoksi laitteen alle on asennettava suojalevy.

### 1.3 käyttöön aikana

- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.



Älä poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä


- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasuliesi ei ole käytössä.
- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu niihin vahingossa.

- Varmista, että laitteen näyttö ovat ”0” (stop)-asennossa aina, kun laitetta ei käytetä.


#### **1.4 puhdistuksen ja huollon aikana**

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelimme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

#### **EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus**

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

## 2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

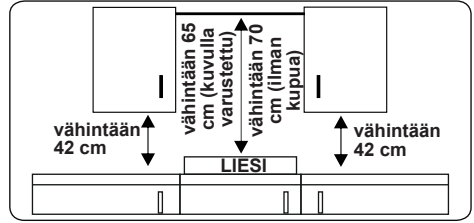
**VAROITUS:** Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus ja/ tai kaasuyhteys ja kaasun paine) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).

### 2.1 ohjeet asent ajalle

#### Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätaisojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.



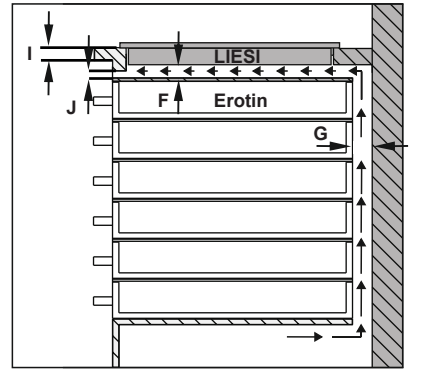
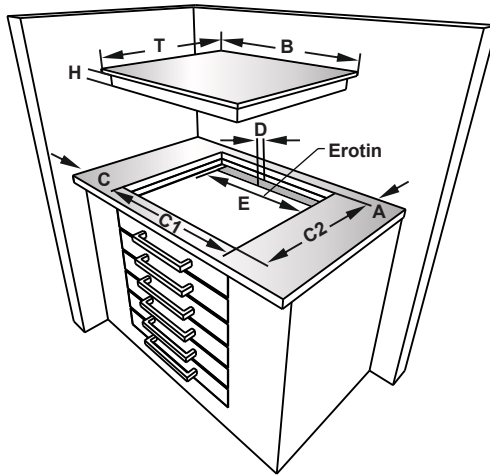
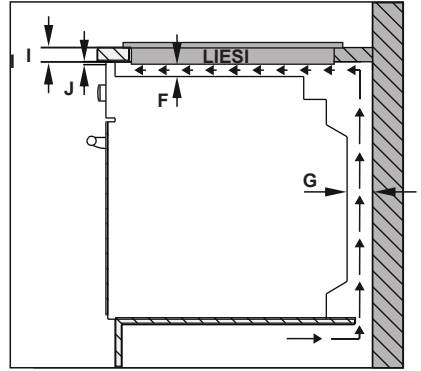
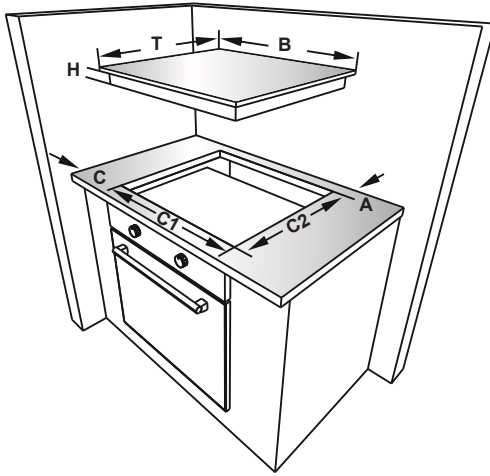
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Jos laitteen pohjaosa jää käsien ulottuville, sen ympärille tulee asentaa tarkoituksenmukaisesta materiaalista valmistettu suojuus. Suojuksella estetään pääsy laitteen pohjaosan sisään.
- Jos liesi asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava jäähdyttävä tuuletin.
- Varmista, että induktioliesi sijaitsee hyvin tuuletetussa paikassa ja että ilmanvaihdon sisään- ja ulostuloaukot ovat avoimet.

### 2.2 Ieden asent aminen

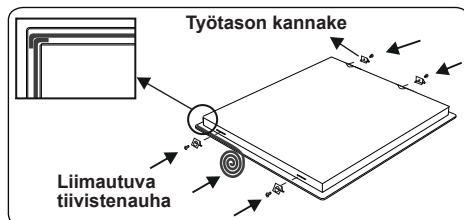
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, johon kuuluu liimautuva tiivistenauha, kannakkeet ja ruuveja.

- Valmistele laitteelle kuvassa esitettyjen mittojen mukainen paikka. Ennen kuin asennat laitteen paikalleen, varmista, että keittotason ollessa asennettuna paikka täyttää alla esitetyt vaatimukset.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Kiinnitä toiselta puolelta liimautuva tiivistenauha keittotason alareunan ympärille. Älä venytä nauhaa.



- Ruuvaa 4 työtason kannaketta tuotteen sivuihin.
- Työnnä laite paikalleen.

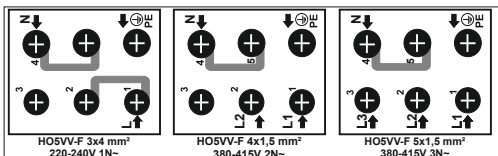
### 2.3 sähkö Ytkent ä ja t Ur vallis UUs

**VAROITUS:** Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

**VAROITUS: LAITE ON**

## IMAADOITETTAVA.

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoja varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojakytkintä (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy olla helposti käytettävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

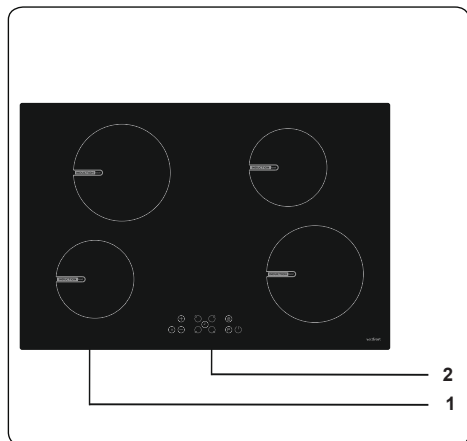


### 3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



**Tärkeää:** Tuotteen ominaisuudet saattavat muuttua, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

#### Osat



1. Induktioalue
2. Ohjauspaneeli

## 4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

### 4.1 keittotason ohjaimet

#### Induktioalue

Seuraavassa taulukossa esitetyt tiedot on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeiksi.

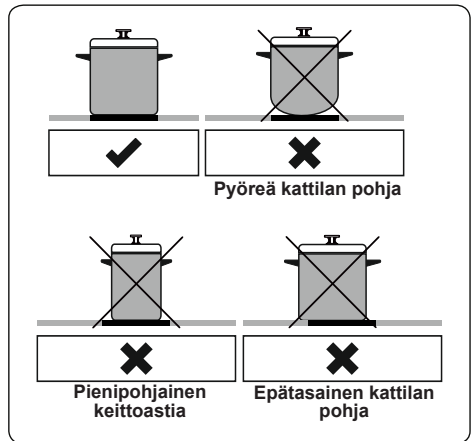
Asetukset	Käyttötarkoitus
0	Alue on poissa päältä
1–3	Hyvin hidas lämmitys
4–5	Hidas haudutus tai lämmitys
6–7	Uudelleenlämmitys tai nopea haudutus
8	Keittäminen, paistaminen, käristäminen
9	Maksimilämpötila
P	Lisäteho toiminto

#### Keittoastiat

- Käytä laadukkaita keitto-astioita, joissa on paksu ja tasainen pohja. Sopivia valmistusmateriaaleja ovat teräs, emaloitu teräs, valurauta ja ruostumaton teräs. Keittoastian laatu ja materiaali vaikuttavat suoraan sen keitt ominaisuuksiin.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on muuttunut kuperaksi tai koveraksi. Alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joissa ei ole ferromagneettista pohjaa, lasi, kupari, messinki, keramiikka tai positiini, eivät sovellu induktiokuumennukseen.
- Voit tarkistaa, ovatko astiat sopivia induktiolle pitämällä magneettia keittoastian pohjassa. Jos magneetti tarttuu keittöastiaan, se on yleensä sopiva. Voit myös laittaa keittoastiaan vähän vettä keittoalueelle ja asettaa lämmön täysille. Veden tulee kuumentua muutamassa sekunnissa.
- Tietyt keittoastiat saattava tuottaa ääniä, kun käytät niitä induktioliedellä. Äänet johtuvat astioiden ominaisuuksista, eivätkä ne vaikuta lieden suorituskykyyn tai turvallisuuteen.
- Parhaan tehon saavuttamiseksi astia pitää asettaa keittoalueen keskelle.
- ⚡-symboli vilkkuu, kun tehotaso on valittu keittoalueen näytössä, mutta sille ei ole asetettu sopivaa keittoastiaa tai ei astiaa lainkaan. Keittoalue sammuu

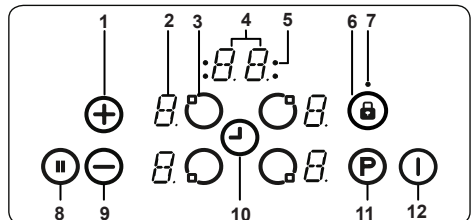
automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, ⚡-symboli katoaa ja keittäminen jatkuu valitulla tehotasolla.
- Parhaan energiansiirron saamiseksi keittoastian pohjan halkaisijan tulisi olla sama kuin keittoalueen halkaisijan.
- Keittoastian vähimmäishalkaisijan tulisi olla 120 mm 160 mm:n keittoalueella, 140 mm 210 mm:n keittoalueella ja 160 mm 290 mm:n keittoalueella.



Laitetta käytetään siinä olevilla painikkeilla, ja se vahvistaa valitun toiminnon asianmukaisessa näytössä ja äänimerkein.

#### Kosketusohjauksyksikkö



- Lämpötilan nosto/ajastin
- Keittoalueen näyttö
- Keittoalueen valinta
- Ajastinnäyttö
- Ajastintoinninnon keittoalueilmaisimet
- Näppäinlukko
- Näppäinlukon ilmaisim
- Älykäs tauko



## 9- Lämpötilan lasku

## 10- Ajastimen valitsin

## 11- Lisäteho

## 12- Virta

Käytä induktiolieden keittotasolla niille sopivia keittoastioita.

Kun laite kytketään päälle, kaikkiin näyttöihin syttyy valo lyhyeksi aikaa. Tämän jälkeen liesi siirtyy valmiustilaan ja on valmis käytettäväksi.

Lieden toimintoja ohjataan sähköisillä painikkeilla. Aina, kun painat jotakin painiketta, laitteesta kuuluu summeria muistuttava vahvistusääni.

### Laitteen kytkeminen päälle

Kytke liesi päälle painamalla virtapainiketta

ⓘ. Kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy numero "0", ja niiden oikeissa alakulmissa näkyy vilkkuva piste. (Jos keittoaluetta ei valita 20 sekunnin kuluessa, liesi kytketty automaattisesti pois päältä.)

### Laitteen kytkeminen pois päältä

Kytke laite pois päältä painikkeella ⓘ.

Pyri aina käyttämään virtapainiketta ⓘ automaattisen sammutustoiminnon sijaan.

### Keittoalueiden kytkeminen päälle

Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta. Valitun keittoalueen näytössä näkyy piste, ja vilkkuvat pisteet häviävät kaikkien muiden keittoalueiden näytöistä.

Valitse lämpötila-asetus käyttämällä lämpötilan nostopainiketta ⊕ tai lämpötilan laskupainiketta ⊖. Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi. Valmistusaika lyhenee, jos aktivoit lisätehotoiminnon valitsemalla haluamasi tehoasetuksen ja koskettamalla sitten "P"-painiketta.

### Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Valitse alue, jonka haluat kytkeä pois päältä painamalla keittoalueen valintapainiketta. Käytä ⊖-painiketta ja laske lämpötila arvoon "0". (Lämpötila laskee arvoon "0" myös painamalla samanaikaisesti painikkeita ⊕ ja ⊖.

Jos keittoalue on kuuma, näytössä näkyy kirjain "H" kylmää ilmaisevan numeron "0" sijaan.

### Kaikkien keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Kytke kerralla kaikki keittoalueet pois päältä painamalla ⓘ-painiketta

Valmiustilassa "H" ilmestyy kaikkiin

keittoalueisiin, jotka ovat kuumia.

### Kuuman pinnan ilmainen

Kuuman pinnan ilmainen ilmoittaa keraamisen lasitason olevan liian kuuma kosketettavaksi.

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, sen näytössä näkyy kirjain "H", kunnes keittoalueen pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

### Älykäs tauko

Älykäs tauko -toiminto laskee automaattisesti kaikkien päälle kytkettyjen keittoalueiden lämpötilaa.

Kun kytket Älykäs tauko -toiminnon pois päältä, laite nostaa kaikkien keittoalueiden lämpötilat automaattisesti takaisin aiempaan lämpötilaan.

Jos Älykäs tauko -toiminto jätetään päälle, laite kytketty automaattisesti pois päältä 30 minuutin jälkeen.

Kytke Älykäs tauko -toiminto päälle painikkeella ⓘ. Kaikkien päälle kytkettyjen keittoalueiden lämpötila laskee tasolle 1, ja niiden näytöissä näkyy symboli "II".

Kytke Älykäs tauko -toiminto pois päältä painamalla uudelleen painiketta ⓘ. Symboli "II" häviää keittoalueiden näytöistä, ja niiden lämpötilat palaavat toimintoa edeltäville tasolle.

### Turvasammutustoiminto

Tämä toiminto kytkee keittoalueen automaattisesti pois päältä, jos sen lämpötilaa ei ole muutettu tietyn ajanjakson aikana. Jos lämpötila-asetusta muutetaan, ajanjakson laskuri nollautuu. Sovellettava ajanjakso riippuu keittoalueen lämpötila-asetuksesta. Ajanjaksot on esitetty alla.

Lämpötila-asetus	Ajanjakso, jonka jälkeen virta katkaistaan
1-2	6 tuntia
3-4	5 tuntia
5	4 tuntia
6-9	1,5 tuntia

### Lapsilukko

Kun olet kytkenyt laitteen päälle, voit kytkeä päälle lapsilukkotoiminnon. Lapsilukko kytketään päälle painamalla ensin samanaikaisesti lämpötilan nostopainiketta ⊕ ja lämpötilan laskupainiketta ⊖ ja heti tämän jälkeen pelkkää lämpötilan nostopainiketta ⊕. Kun toiminto on päällä, kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy

kirjain "L" (L = LOCKED, lukittu), ja kaikki ohjainlaitteet ovat poissa käytöstä. (Jos keittoalue on kuuma, sen näytössä näkyy vuorotellen "L" ja "H").

Lapsilukko pysyy päällä, jos keittotaso kytketään pois päältä ja takaisin päälle, ja se avataan vasta, kun toiminto poistetaan käytöstä.

Kun haluat kytkeä lapsilukon pois päältä, kytke aluksi liesi päälle. Paina samanaikaisesti lämpötilan nostopainiketta ⊕ ja lämpötilan laskupainiketta ⊖ ja heti tämän jälkeen pelkkää lämpötilan laskupainiketta ⊖. "L"-kirjain poistuu näkyvästä, ja keittotaso kytketty pois päältä.

### Näppäinlukko

Näppäinlukkotoiminnolla voit kytkeä laitteen käytön ajaksi turvalliseen tilaan. Toiminnon ollessa käytössä laitteen asetuksia (esim. keittoalueiden lämpötilat) ei voi muuttaa painikkeita painamalla. Laitteen voi ainoastaan kytkeä pois päältä.

Lukitus kytketään päälle painamalla lukituspainike (Ⓐ) pohjaan 2 sekunnin ajaksi. Laite vahvistaa valinnan summeriäänellä. Kun lukitus on asetettu päälle, näppäinlukon ilmaisin vilkkuu ja lieden toiminnot lukkiutuvat.

### Ajastintointo

Ajastintointoa voi käyttää kahteen alla esitettyyn tarkoitukseen.

#### Muistutusajastin (1–99 min.)

Muistutusajastinta voi käyttää vain keittoalueiden ollessa poissa päältä. Ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja vilkkuva piste.

Paina ⊕ lisätäksesi aikaa tai paina ⊖ vähentääksesi aikaa. Ajan voi valita väliltä 0–99 minuuttia. Jos ajastimen näyttämää aikaa ei muuteta 10 sekunnin kuluessa, muistutusajastin kytketty päälle ja vilkkuva piste häviää näytöstä. Kun aika on asetettu, ajastin käynnistää ajan laskennan.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuluu merkkiääni ja ajastimen näyttö vilkkuu. Merkkiääni sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa laitteen painiketta.

Voit muuttaa ajastimen asetusta tai kytkeä sen pois päältä milloin tahansa ajastinpainikkeella (J) ja/tai ajastimen vähennyspainikkeella (⊖). Kun sammutat lieden painikkeella (I), tämä kytkee samalla pois päältä myös muistutusajastimen.

#### Keittoalueen ajastin (1–99 min.)

Kun liesi on käytössä, voit ohjelmoida jokaiselle keittoalueelle oman ajastimen.

Valitse aluksi haluamasi keittoalue. Aseta sitten haluamasi lämpötila-asetus ja kytke ajastin päälle painikkeella (J). Nyt voit asettaa ajastimen sammuttamaan valitsemasi keittoalueen. Ajastimen ympärillä on neljä LED-valoa, joista näet, mille keittoalueelle tietty ajastin on asetettu.

10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen ajastimen näyttöön tulee ensimmäisenä loppuun kuluva ajastin (mikäli laitteeseen on asetettu useita ajastimia).

Kun ajastimen aika kuluu loppuun, laitteesta kuuluu merkkiääni, ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja asianmukaisen lämmitysalueen LED-valo vilkkuu. Asianmukainen keittoalue kytketty pois päältä, ja mikäli keittoalueen pinta on kuuma, sen näyttöön ilmestyy kirjain "H".

Merkkiääni ja vilkkuva LED-valo sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa painiketta.

#### Summeri

Kun liesi on käytössä, seuraavista toiminnoista seuraa summerin merkkiääni.

- Jokainen painikkeen painallus tuottaa lyhyen merkkiäänen.
- Jos painike pidetään pohjassa pitkään (10 sekuntia), merkkiääni on jatkuva ja pitkäkestoinen.

#### Lisätehotoiminto

Kun haluat käyttää lisätehotoimintoa, valitse aluksi haluamasi keittoalue ja tehoasetus ja paina sen jälkeen painiketta "P".







Lisätehotoiminnon voi kytkeä päälle vain, jos sitä voi käyttää valitulla keittoalueella. Kun lisätehotoiminto on päällä, asianmukaisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "P".

Lisätehotoiminto voi nostaa tehon maksimiasetusta suuremmaksi. Tämä kytkee päälle laitteen integroidun virranhallintatoiminnon.

Ennen kuin virranhallintatoiminto vähentää laitteen tehoa, asianmukaisen keittoalueen näyttö vilkkuu. Vilkkuminen jatkuu 3 sekunnin ajan. Tämän ajan voit muuttaa keittoalueiden asetuksia. Jos lasket lämpötiloja itse, virranhallintatoiminto kytketty pois päältä.

**Virhekoodit**

Jos laitteessa ilmenee virhe, keittoalueiden näytöissä näkyy siitä ilmoittava virhekoodi.

<b>E1</b>	Jäähdytystuuletin on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>E3</b>	Syöttöjännite ei ole laitteelle määritellyllä jännitealueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa liedien käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>E4</b>	Syöttöjännitteen taajuus ei ole laitteelle määritellyllä taajuusalueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa liedien käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, irrota laitteen virtajohto seinästä ja kytke se sitten takaisin. Kytke liesi tämän jälkeen päälle painikkeella  ja jatka käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>E5</b>	Lieden sisäinen lämpötila on liian korkea. Kytke liesi pois päältä painikkeella  , ja anna keittoalueiden jäähtyä.
<b>E6</b>	Kosketusohjaimien ja keittoalueiden välinen kommunikaatiovirhe. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>E7</b>	Lämpötila-anturikierukka on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>E8</b>	Jäähdyttimen lämpötila-anturi on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>EA</b>	Suuren käämin saturaatiovirhe Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>EC</b>	Syöttöjännitteen virhe. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
<b>C1-C8</b>	Mikroprosessorin hälytys. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.


## 5. PUHDISTUS JA HUOLTO

### 5.1 puhdistus


**VAROITUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

#### Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

 Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.


 Älä puhdisti mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

#### Keraamisten lasipintojen puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaiden keittoastioiden painon, mutta ei terävän esineen aiheuttamaa iskua.

**VAROITUS:** Keraaminen keittotaso - Jos keittotason pintaan tulee halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi. Kutsu tämän jälkeen valtuutettu korjaaja.

- Puhdisti keraaminen lasipinta vaahtotai nestemäisellä puhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinta kuivalla liinalla.

 Älä käytä metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa lasipintaa.

- Jos keittoastian ulkopinnoilla on matalan sulamispisteen omaavaa ainetta, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos kuumalle keittotasolle putoaa tinafoliota, sokeria tai sokeripitoista ruokaa, raaputa se varovasti irti keittotason pinnasta niin nopeasti kuin mahdollista. Jos tällainen aine ehtii sulamaan, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos aiot valmistaa hyvin sokeripitoista ruoka-ainetta, kuten hilloa, pyri käsittelemään keittotason pinta etukäteen suojaavalla

aineella.

- Keittotason päälle kerääntynyt pöly tulee pyyhkiä pois kostealla liinalla.
- Keraamisessa lasissa ilmenevät värimuutokset eivät vaikuta sen rakenteeseen tai kestävyYTEEN. Tällaiset värimuutokset aiheuttaa aina jokin ulkoinen tekijä, eli ne eivät johdu materiaalisissa itsessään tapahtuneista muutoksista.

Värimuutoksen voi aiheuttaa esimerkiksi jokin seuraavista:


1. Keraamiselle pinnalle on pudonnut ruokaa, jota ei ole puhdistettu pois.


2. Keraamisella pinnalla on käytetty sille sopimattomia, pintaa kuluttavia keittoastioita.

3. Pinnan puhdistamiseen on käytetty vääränlaista materiaalia.

#### Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdisti laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

 Älä puhdisti ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.

 Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

## 6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

### 6.1 vianetsintä



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ohjauspaneelin näyttö on pimeä. Keittotaso tai -alueet eivät kytkeydy päälle.	Laitteeseen ei tule virtaa.	Tarkasta käyttötilaan tulevan virran sulake. Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite.
Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näyttöissä vilkkuu kirjain F.	Laitteen ohjaimet ovat kosteat tai niiden päälle on asetettu jokin esine.	Kuivaa ohjaimet / poista esine.
Laite kytkeytyy pois päältä kesken käytön.	Yksi keittoalueista on ollut päällä liian pitkään.	Voit käyttää keittoaluetta uudelleen kytkemällä sen takaisin päälle.
Lieden ohjaimet eivät toimi ja lapsilukon LED-valo palaa.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Kytke lapsilukko pois päältä.
Keittoastioista kuuluu poikkeavia ääniä käytön aikana tai liedestä kuuluu naksahduksia.	Induktioliedellä käytettävistä keittoastioista kuuluu usein tällaisia ääniä. Tämä on täysin normaalia. Ääni syntyy energian siirtyessä liedenninnasta keittoastiaan.	Tämä on normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.
Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".	Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai sillä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.	Vaihda keittoastia sopivaan.
Tehotaso 9 tai "P" laskee alemmas automaattisesti. Olet valinnut tehotason "P" tai 9 kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle.	Näille kahdelle keittoalueelle määritellyt enimmäistehotaso on ylittynyt.	Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotosilla "P" tai 9 samanaikaisesti.

### 6.2 kuljetus

Jos sinun on kuljetettava laite uuteen paikkaan, pakkaa se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen kuljetusta varten. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia ohjeita. Teippaa kaikki liikkuvat osa kiinni laitteeseen, jotta estät laitteen vahingoittumisen kuljetuksen aikana.

Jos olet ehtinyt hävittää tuotteen alkuperäisen pakkauksen, pakkaa se laatikkoon, jossa laite, ja etenkin sen ulkopinnat pysyvät ehjinä ja suojattuina.



**FR**  
Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**  
**LE TRI**  
**+ FACILE**

NOTICE



**52474697**