

GB English**Instructions for use****HOB****Contents**

Important safety instructions 4
Safeguarding the environment 5
Declaration of conformity 5
Before use 5
Existing pots and pans 5
Recommended pot bottom widths 5
Installation 6
Electrical connection 6
Instructions for use 7
Cleaning 9
Troubleshooting guide 10
Noises made by the hob 10
After-sales service 10
Power level table 11

FR Français**Directives d'utilisation****TABLE DE CUISSON****Table des matières**

Consignes de sécurité importantes 4
Protection de l'environnement 5
Déclaration de conformité 5
Avant d'utiliser l'appareil 5
Casseroles et poêles existantes 5
Largeurs de fond de casserole recommandées 5
Installation 6
Branchements électriques 6
Directives d'utilisation 7
Nettoyage 9
Guide de dépannage 10
Bruit provenant de la table de cuisson 10
Service après-vente 10
Tableau de niveau de puissance 11

ES Español**Instrucciones de uso****HOB****Contenido**

Instrucciones importantes para la seguridad 4
Consejos para preservar el medio ambiente 5
Declaración de conformidad 5
Antes del uso 5
Ollas y sartenes anteriores 5
Diámetros de fondo de olla recomendados 5
Instalación 6
Conexión eléctrica 6
Instrucciones de uso 7
Limpieza 9
Guía para la solución de problemas 10
Ruidos producidos por la placa 10
Servicio Postventa 10
Tabla de niveles de potencia 11

PT Português**Instruções de utilização****PLACA DE FOGÃO****Índice**

Instruções importantes sobre segurança 4
Preservação do ambiente 5
Declaração de conformidade 5
Antes da utilização 5
Painéis e frigideiras já existentes 5
Diâmetro de painéis recomendado 5
Instalação 6
Ligação elétrica 6
Instruções de utilização 7
Limpeza 9
Guia de resolução de problemas 10
Ruídos feitos pela placa 10
Serviço Pós-venda 10
Tabela de níveis de potência 11

AR العربية**دليل الاستعمال****موقد****المحتويات**

إرشادات هامة خاصة بالسلامة 4
حماية البيئة 5
بيان المطابقة 5
قبل الاستخدام 5
الأواني والقنود الموجودة 5
قيم عرض القاعدة الموصى بها للأواني 5
التركيب 6
التوصيل الكهربائي 6
دليل الاستعمال 7
تنظيف 9
دليل التغلب على الأعطال 10
صدور أصوات ضجيج عن الموقد 10
خدمة ما بعد البيع 10
جدول مستويات القدرة 11

GB

AVAILABLE HOB CONFIGURATION

FR

CONFIGURATION DE TABLE DE CUISSON DISPONIBLE

ES

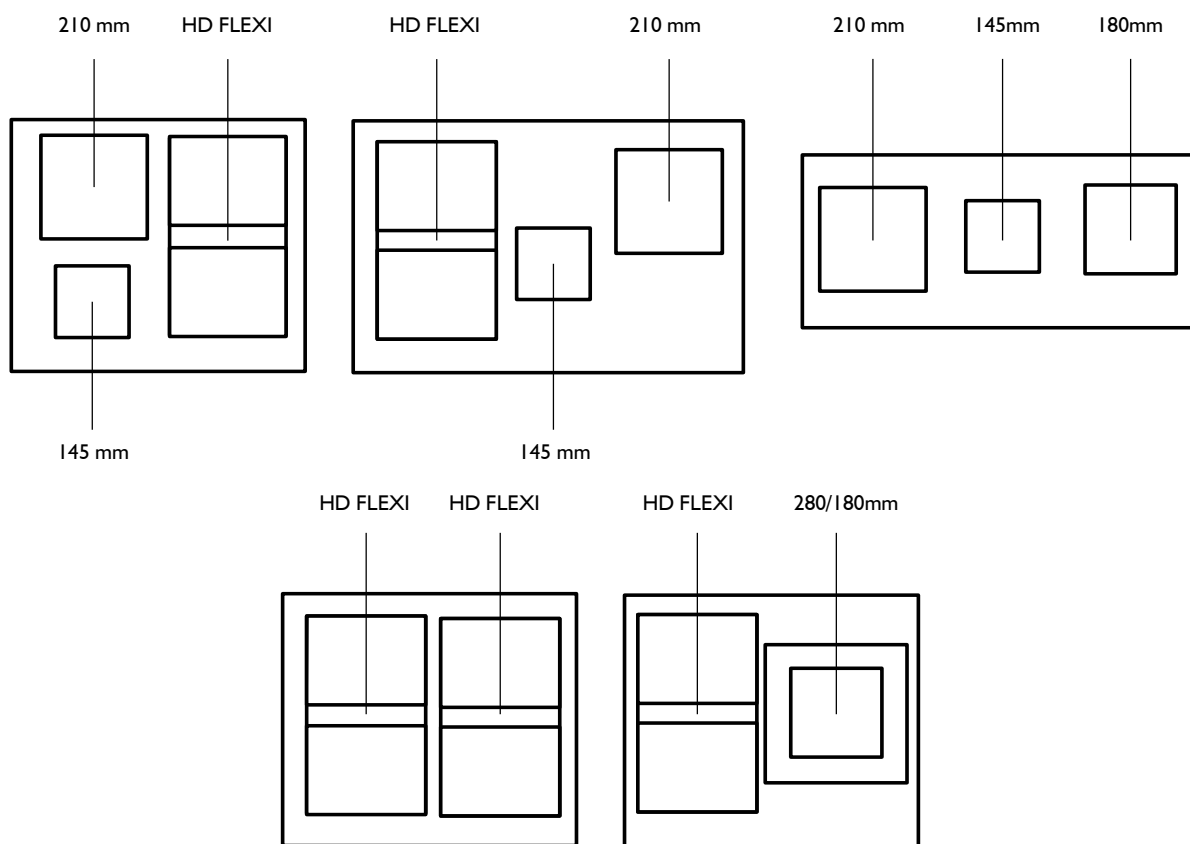
CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DISPONIBLE

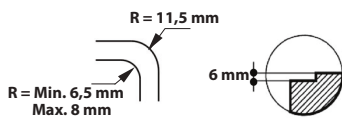
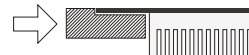
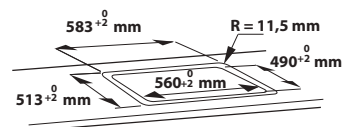
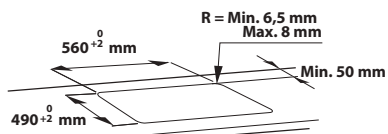
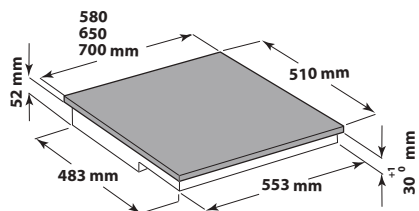
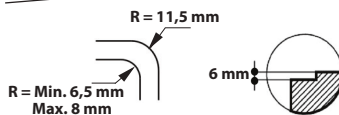
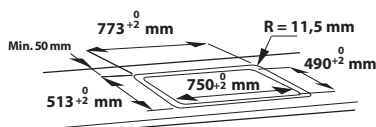
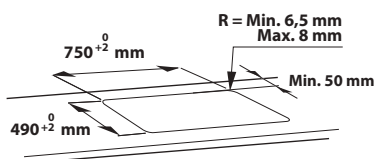
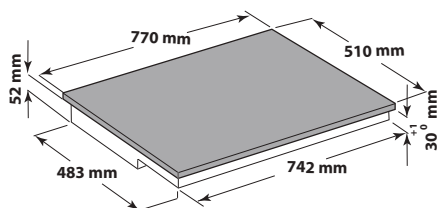
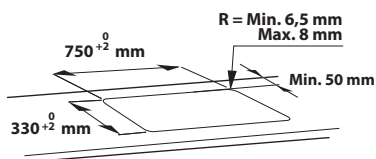
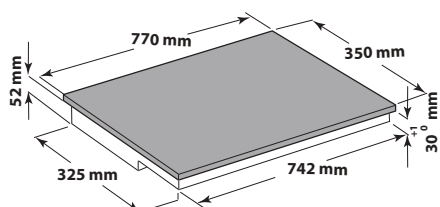
PT

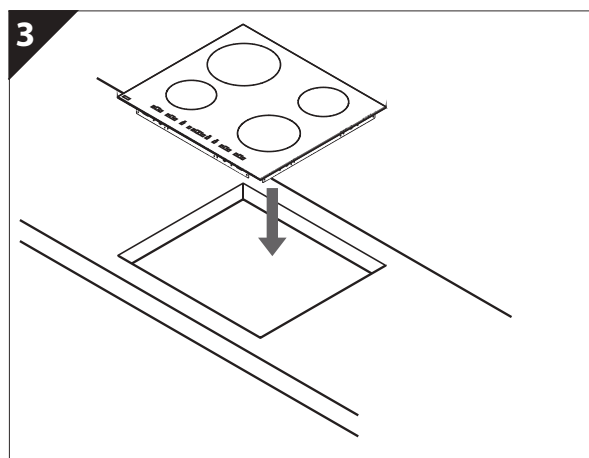
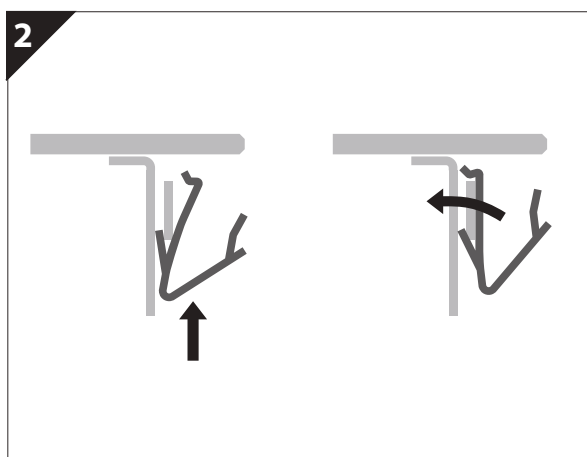
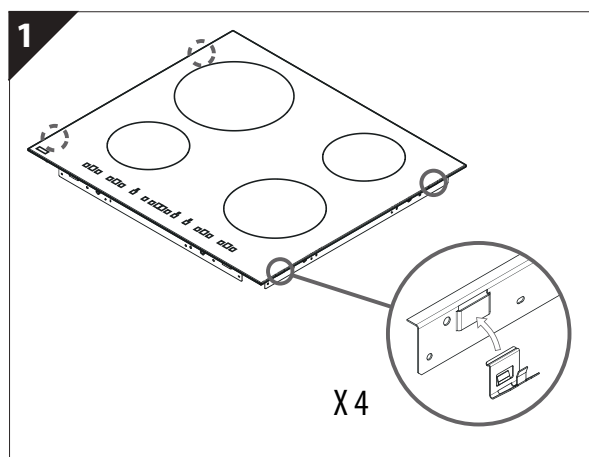
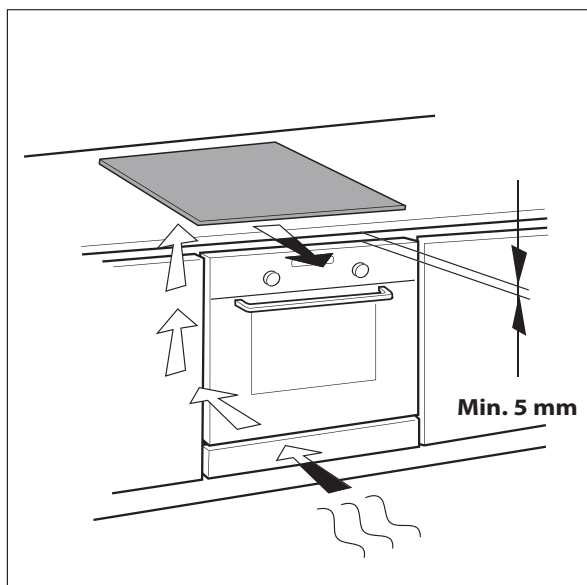
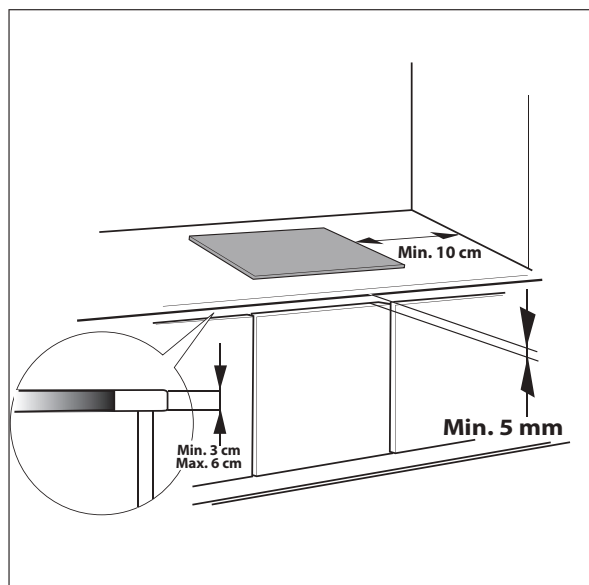
CONFIGURAÇÃO DA PLACA DISPONÍVEL

AR

إعدادات الموقد المتاحة



A**B****C**



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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

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

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

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

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

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (only for induction appliances).

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing

The packing material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♻️). The various parts of the packing must not be dispersed in the environment, but disposed of in compliance with local regulations.

Disposal

This appliance is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is correctly disposed of, the user can help prevent potentially negative consequences for the environment and the health of people.

The symbol  on the appliance or the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection point for recycling WEEE.

Energy saving tips

- For optimum results, it is advisable to:
- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
 - Only use flat-bottomed pots and pans.
 - When possible, keep pot lids on during cooking.
 - Use a pressure cooker to save even more energy and time.
 - Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

DECLARATION OF CONFORMITY

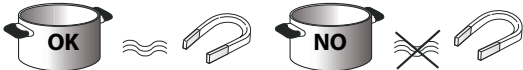
- This appliance has been designed, manufactured and marketed in conformity with the safety requirements of “Low Voltage” Directive 2006/95/EC (replacing 73/23/EEC as amended) and protection requirements of “EMC” Directive 2004/108/EC.
- This appliance meets the eco design requirements of european regulation N. 66/2014, in conformity to the european standard EN 60350-2.

BEFORE USE



IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol “INDUCTION SYSTEM” (Figure opposite). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.

EXISTING POTS AND PANS

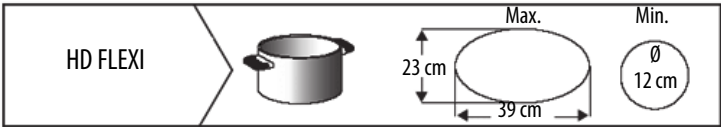


Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob’s control panel. This could result in damage.

RECOMMENDED POT BOTTOM WIDTHS

 XL Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 M Ø 18 cm	 Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 L Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 S Ø 14.5 cm	 Ø 10 cm min. → 14.5 cm max.



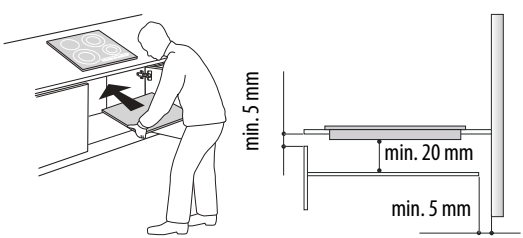
INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.
For built-in dimensions and installation instruction, see the pictures in page 2.

PREPARING THE CABINET FOR FITTING

**WARNING**

- Install a separator panel under the hob.
- The lower part of the product must not be accessible after installation.
- Do not fit the separator panel if an undertop oven is installed.



- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure.
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit (min. 5 mm).
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- In the case of flush-mounted installation, call the After-Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.
- To remove the hob, use a screwdriver (not provided) to prise off the perimeter clips on the underside of the appliance.

ELECTRICAL CONNECTION

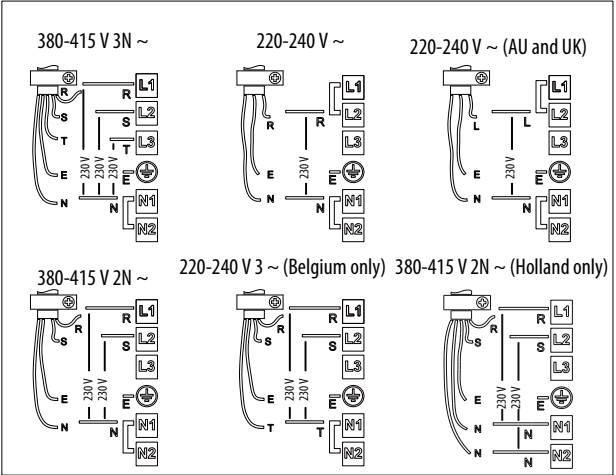
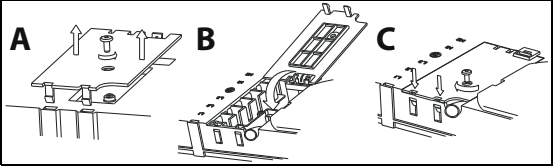
**WARNING**

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the dataplate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Connection to the terminal block

For the electrical connection, use an H05RR-F or H05V2V2-F cable as specified in the table below.

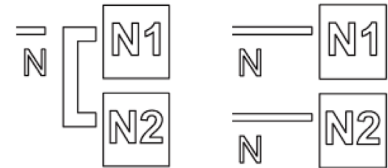
Wires	Number x size
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1.5 mm ²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1.5 mm ²
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1.5 mm ²



Important:

- Based on the wiring diagram (see figure) either keep or remove the metal jumpers between the screws on the terminal block L1-L2 and N1-N2.
- If the cable is provided, see the connection instructions attached to the cable.
- Make sure all six screws on the terminal block are tightened after connecting the cables.

Example of jumper present (left) or removed (right). See the wiring diagram for details (the jumpers can be between L1-L2 and between N1-N2).



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

This wire must be longer than the other wires.

1. Remove the terminal block cover (A), undoing the screw and inserting the cover in the terminal block hinge (B).
2. Insert the power cable in the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram located near it.
3. Secure the power cable with the cable clamp.
4. Close the cover (C) and screw it on the terminal block with the previously removed screw.

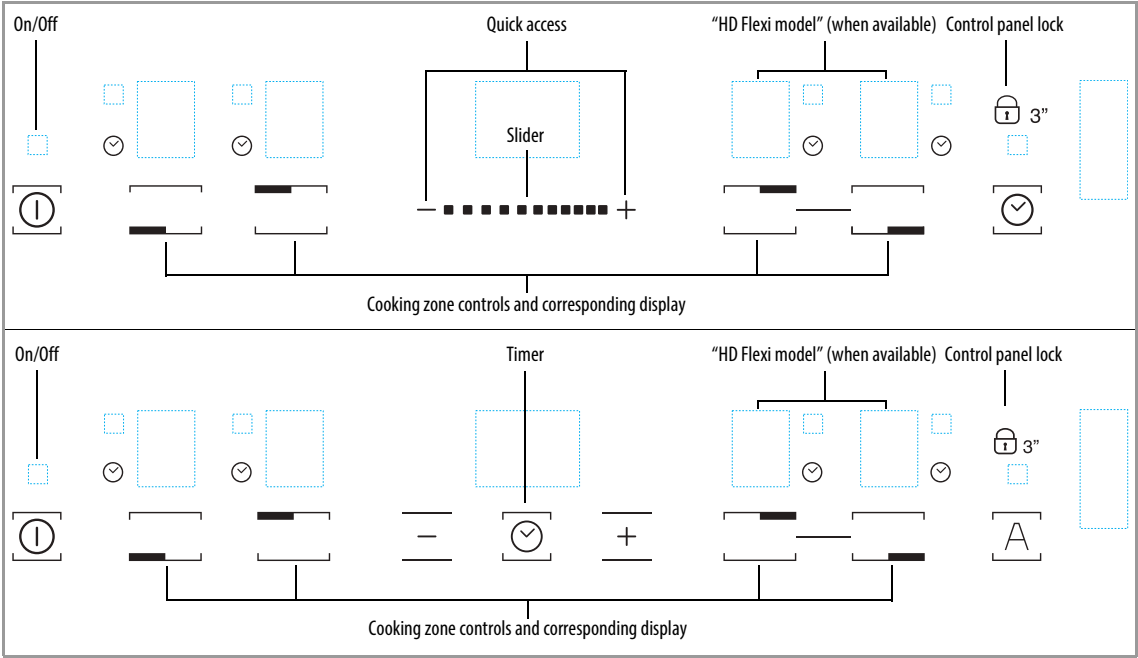
Each time the power is connected, the hob performs an automatic check for a few seconds.

If the hob already has a power cable, follow the instructions attached to the cable. Connect the appliance to the power supply by means of a multipole switch with minimum contact gap of 3mm.

INSTRUCTIONS FOR USE

Control Panel Description

Control panel



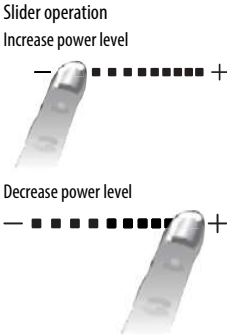
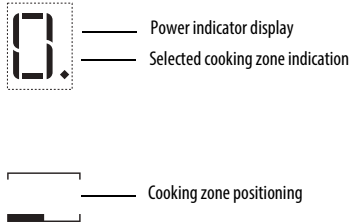
Switching the hob ON/OFF

To switch the hob on, press the  button for approx. 2 seconds until the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

If the hob has been in use, the residual heat indicator "H" remains lit until the cooking zones have cooled down.

If within 10 seconds of switching on, no function is selected, the hob switches off automatically.

Switching on and adjusting cooking zones



After switching the hob on, activate the required cooking zone by pressing the corresponding button and place the pot on the zone. It is possible to select the required power level, from min. 0 to max. 9, or booster "P" if available.

To increase the power level, push the “+” button. To decrease the power level push the “-” button.

With the slider control, (if available), to increase the power level, slide your finger on the slider from left to right several times; to decrease it, slide in the opposite direction. Alternatively the “+” and “-” quick access buttons can be used.

Deactivation of cooking zones

To switch off the cooking zone, press the corresponding button for more than 3 seconds.

The cooking zone switches off and, if still hot, the letter “H” appears on the zone display.

Control panel lock

This function locks the controls to prevent accidental activation of the hob. To activate the control panel lock, switch the hob on and press the Timer button for three seconds; an acoustic signal and a luminous indicator near the padlock symbol signal activation. The control panel is locked except for the switching off function. To deactivate the control lock, repeat the activation procedure. The luminous dot goes off and the hob is active again.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the button below the symbol can accidentally activate or deactivate the control panel lock.

Timer



The timer can be used to set the cooking time for a maximum of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for all the cooking zones.

Select the cooking zone to be used with the timer, press the timer and a beep signals the function (see figure). The display shows “00” and the LED indication comes on. The Timer value can be decreased and increased by keeping the slider function “+” and “-” buttons pressed. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically. To deactivate the timer, keep the Timer button pressed for at least 3 seconds.

To set the timer for another zone, repeat the above steps. The timer display always shows the timer for the selected zone or the shortest timer.

To modify or deactivate the timer, press the cooking zone selection button for the timer in question.

Control panel warnings.

Automatic function

The function automatically sets a power level suitable for maintaining a low boil. Activate this function after bringing to the boil, pressing the corresponding zone button first and then the button .

Residual heat indicator.



The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot.

If the display shows , the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator.



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

Fast boil function (Booster)

This function, only present on some cooking zones, makes it possible to exploit the hob’s maximum power (for example to bring water to the boil very quickly). To activate the function, press the “+” button until “P” appears on the display. After 10 minutes’ use of the booster function, the appliance automatically sets the zone to level 9.

POWER MANAGEMENT (IF AVAILABLE)

Thanks to the “Power management” function, the user can set the maximum power the hob can reach, as required.

This setting is possible at any time and is maintained until the next change.

By setting the required maximum power, the hob automatically adjusts distribution in the various cooking zones, ensuring that this limit is never exceeded; with the advantage of also being able to manage all the zones simultaneously, but without overload problems.

4 maximum power levels are available and showed on display: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 kW (7.2 kW is considered as max power of cooktop)

At the time of purchase, the hob is set to maximum power

After plugging the appliance into the electrical socket, in the first 60 seconds it is possible to set the required power level by running the following points:

Step 1 Press + for approximately 3 seconds

Step 2 Press  or  to confirm the previous step. The display shows PL.

Step 3 Press + / - to set the chosen level amongst the different options available. The light comes on together with the in-use lights for the individual cooking zones

Step 4 Press  or  to confirm the previous step. The display shows the set level which flashes for approximately 2 seconds; after which the hob emits an acoustic signal and then turns itself off; it is now ready for use.

In case of an error when setting the power, the symbol EE appears in the middle and an acoustic signal sounds for about 5 seconds. In this case repeat the configuration procedure from the beginning. If the error occurs again, contact the After-Sales Service.

During normal use, if the user tries to increase the maximum available power level when reached, the level of the zone in use flashes twice and an acoustic signal sounds.

To obtain a higher power in that zone, it is necessary to manually decrease the power level of one or more already active cooking zones.

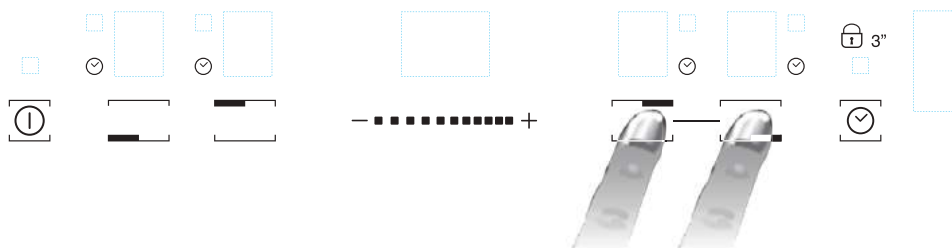
ACTIVATION/DEACTIVATION OF THE ACOUSTIC SIGNAL (NOT AVAILABLE ON SLIDER VERSION)

After switching the hob on, press and hold the “+” button and the outermost button on the right simultaneously for at least three seconds

HD FLEXI

Where present, this function allows the cooking zone to be used as two separate zones or as a single extra large zone.

It is perfect for oval, rectangular and elongated pans (with maximum base dimensions of 38x23 cm) or more than one standard pan in the same time. In order to activate the HD FLEXI function, switch on the hob, press simultaneously the 2 selecting buttons of the zones as shown in the picture below: the two cooking zone displays show level “0”; both dots next to the level number are lit, indicating that the HD FLEXI is activated.



To change the power level (from 1 to max. 9 or P) press the -/+ buttons or slide your finger horizontally on the slider. To deactivate the HD FLEXI function, press simultaneously the 2 selecting buttons of the zones. To switch off the zones instantly, hold one of the zone selection button for 3 seconds.

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

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

To reactivate the HD FLEXI function, press one of the 2 buttons .

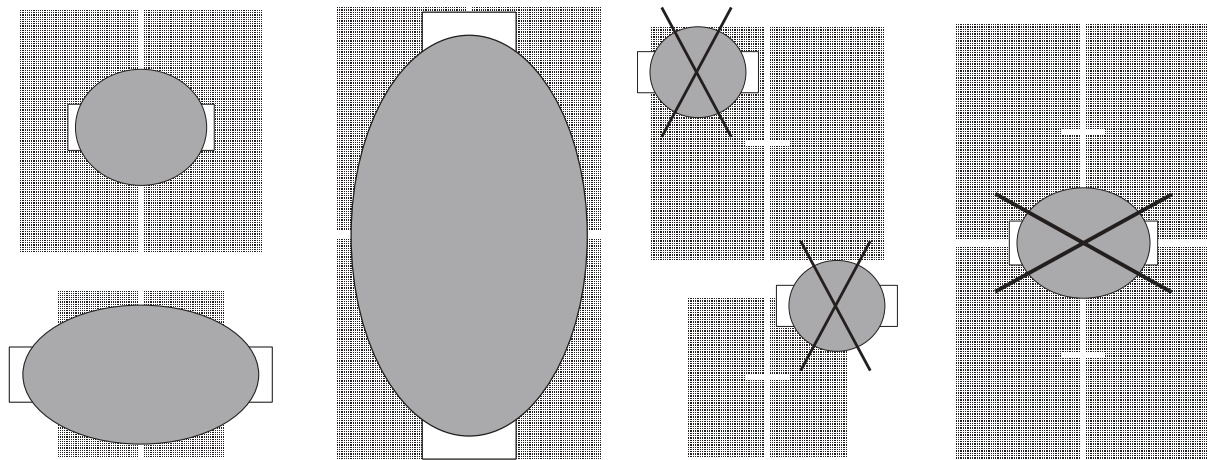
The HD FLEXI function is also able to detect when a pot is moved from one zone to the other one within the HD FLEXI area keeping the same power level of the zone where the pan originally was placed (see the example in the figure below: if the pot is moved from the front heater to the rear heater, the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

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

i Important: make sure to place the pans centered on the cooking zone in the way to cover the center of the single cooking zone.

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

Examples of good pot placement and bad pot placement :



CLEANING

! WARNING

- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

- IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
 - Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
 - Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
 - Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
 - Liquid spillages on the cooking zones may make pan vibrate or move
 - Dry the hob thoroughly after cleaning it.
 -

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR ELIMINATION
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures	The internal temperature of electronic parts is too high	Wait for the hob to cool down before using it again.
F42 or F43	The connection voltage is wrong	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Call the After-Sales Service and specify the error code		

NOISES MADE BY THE HOB

Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms). These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.

In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible. This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
 2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.
- If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.**

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the product type and exact model;
- the serial number located under the appliance, also available in the attached technical documentation.
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, contact an **authorised After-Sales Service Centre** (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available for 10 years.

POWER LEVEL TABLE

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

NOTE:

When making quick-cook foods that require perfect heat distribution (e.g. pancakes) on the 28 cm double cooking zone (where present), use pans no greater than 24 cm in diameter. For delicate cooking (for example, melting chocolate or butter) use the smaller diameter single zones.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil; elles doivent être lues et observées en tout temps.



Voici le symbole de danger, relié à la sécurité; il avertit des risques potentiels pour les utilisateurs et autres personnes.

Tous les messages de sécurité sont précédés par le symbole de danger et les mots suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Assurez-vous de vous conformer avec ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et les règlements de sécurité locale en vigueur. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour la cuisson domestique des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidies.
- Ne placez pas de produits inflammables sur ou près de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Un panneau de séparation (pas inclus) doit être installé dans le compartiment, sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter toute décharge électrique (seulement si l'appareil à une surface de verre).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie ou d'un système de contrôle à distance.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson, avec de la graisse ou de l'huile, peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti-feu.
- **Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.**
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

- Après l'utilisation, éteignez les éléments de la table de cuisson en utilisant les commandes, ne vous fiez pas au détecteur de casserole (seulement pour les appareils à induction).

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et portent le symbole de recyclage (♻️). Les diverses pièces de l'emballage ne doivent pas être jetées dans la nature, mais elles doivent être mises au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur.

Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur peut contribuer à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé.

Le symbole  figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'appliquer ce qui suit :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson délimitée sur la table de cuisson.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux normes de sécurité de la directive « Basse tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE telle qu'amendée) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME A INDUCTION » (figure ci-contre). Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON EXISTANTS

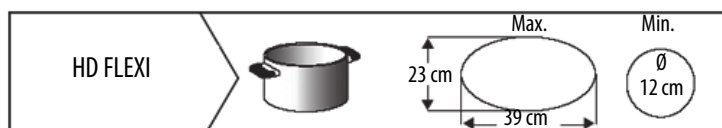


Utilisez un aimant pour vérifier si le fond de la casserole convient à la table à cuisson à induction : les casseroles et poêles ne sont pas appropriées s'ils ne sont pas détectables magnétiquement.

- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon il pourrait rayer la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.

LARGEURS DE FOND DE CASSEROLE RECOMMANDÉES

 XL	Ø 28 cm		17 cm min. → 28 cm max.	Ø
 M	Ø 18 cm		12 cm min. → 18 cm max.	Ø
 L	Ø 21 cm		15 cm min. → 21 cm max.	Ø
 S	Ø 14,5 cm		10 cm min. → 14,5 cm max.	Ø



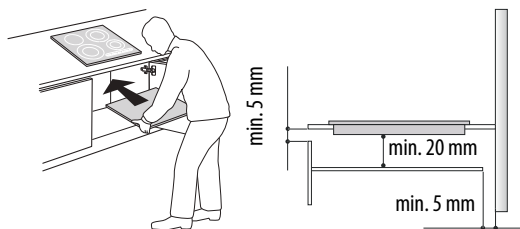
INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente. Pour connaître les dimensions et instructions à observer dans le cadre d'une installation encastree, reportez-vous aux illustrations fournies page 2.

PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure du produit ne doit pas être accessible après l'installation.
- Si un four est installé au-dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas de panneau de séparation.



- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur l'illustration.
- Afin de garantir le bon fonctionnement du produit, n'obstruez pas le jeu minimal requis entre la table de cuisson et la partie supérieure de l'unité (min. 5 mm).
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous que le four est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électroniques ne soient endommagés par la vapeur ou l'humidité.
- En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.
- Pour retirer la table de cuisson, dégagez les attaches sur le dessous de l'appareil en faisant levier à l'aide d'un tournevis (non fourni).

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

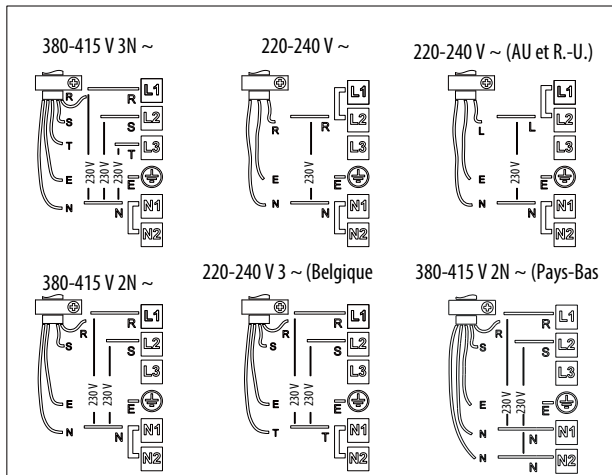
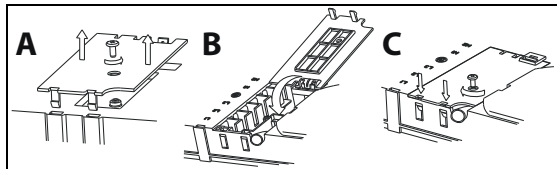
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

Raccordement au bloc de jonction

Pour le branchement électrique, utilisez un câble H05RR-F ou H05V2V2-F comme spécifié dans le tableau ci-dessous.

Grilles	Nombre x taille
220-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Important :

- Conservez ou éliminez les jonctions métalliques entre les vis L1-L2 et N1-N2 du bornier conformément au schéma de câblage (voir la figure).
 - Si le câble est fourni, voir les directives de connexion sur le câble.
 - Après avoir branché les câbles, assurez-vous que les six vis du bornier sont serrées.
- Exemple de jonction présente (gauche) ou enlevée (droite). Voir le schéma de câblage pour plus de détail (les fonctions peuvent être entre L1-L2 et entre N1-N2).



Branchez le fil de mise à la terre jaune/vert à la borne avec le symbole .

Ce câble doit être plus long que les autres câbles.

1. Retirez le cache-bornes (A), en dévissant la vis et en insérant le couvercle dans l'attache du bloc de jonction (B).
2. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage et branchez les fils au bornier comme illustré sur le schéma de connexion qui se trouve à côté.
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le au bornier avec la vis retirée précédemment.

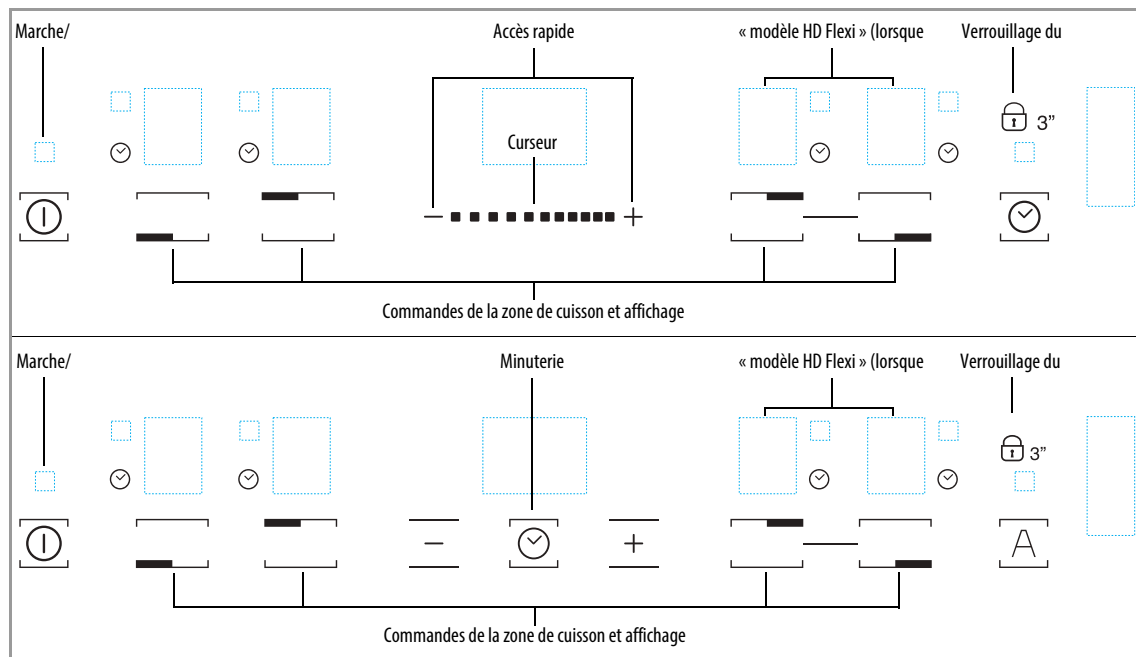
Chaque fois que l'alimentation est branchée, la table de cuisson effectue automatiquement un contrôle qui prend quelques secondes.

Si la table de cuisson dispose déjà d'un câble d'alimentation, suivez les directives de l'étiquette attachée au câble. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique à l'aide d'un interrupteur multipolaire avec une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Description du panneau de commandes

Panneau de commande



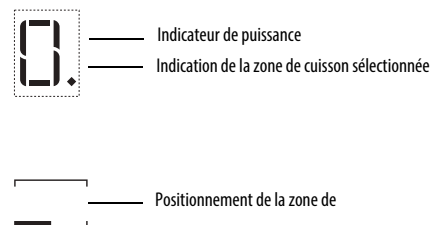
Mise en marche/arrêt de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson en marche, appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que les afficheurs des zones de cuisson s'allument. Pour l'arrêter, appuyez sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si vous avez utilisé la table de cuisson, le voyant de chaleur résiduelle « H » reste allumé jusqu'au refroidissement complet des zones de cuisson.

Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des zones de cuisson



Fonctionnement du curseur

Augmenter le niveau de puissance



Baisser le niveau de puissance



Après avoir allumé la table de cuisson, activez la zone de cuisson désirée en appuyant sur la touche correspondante, et placez la casserole sur la zone.

Il est possible de sélectionner le niveau de puissance requis, de 0 min. à 9 max., ou le booster « P » si disponible.

Pour augmenter le niveau de puissance, appuyez sur la touche « + ». Pour diminuer le niveau de puissance, appuyez sur la touche « - ». Avec la barre de défilement (selon le modèle), glissez votre doigt de gauche à droite plusieurs fois sur la barre de puissance pour augmenter le niveau de puissance; pour le diminuer, faites-le glisser dans le sens opposé. Vous pouvez également appuyer sur les touches d'accès rapide « + » et « - ».

Désactivation des zones de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante pendant plus de 3 secondes.

La zone de cuisson s'éteint; si elle est encore chaude, la lettre « H » est visible sur l'afficheur.

Verrouillage du panneau de commandes

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour activer le verrouillage du panneau de commande, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche Minuterie pendant trois secondes; un signal sonore et un indicateur lumineux près du symbole de la clé signalent l'activation. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour désactiver la commande de verrouillage, répétez la procédure d'activation. Le point lumineux s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du panneau de commande.

Minuterie



La minuterie permet de programmer le temps de cuisson (maximum 99 minutes, soit 1 heure et 39 minutes) et fonctionne avec toutes les zones de cuisson.

Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie, appuyez sur la minuterie (reportez-vous au schéma); un signal sonore confirme que la fonction est activée. L'écran affiche « 00 » et l'indication par LED s'allume. La valeur de Minuterie peut être diminuée et augmentée en maintenant les touches « + » et « - » de la barre de défilement appuyées. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Pour désactiver

la minuterie, maintenez le bouton Minuterie enfoncé pendant au moins 3 secondes.

Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus. L'écran de la minuterie affiche toujours la minuterie pour la zone choisie ou la minuterie la plus courte.

Pour modifier ou désactiver la minuterie, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour la minuterie en question.

Avertissements du panneau de commandes.

Fonction automatique

Cette fonction permet de régler automatiquement un niveau de puissance permettant de maintenir une légère ébullition. Activez cette fonction après avoir amené la préparation à ébullition en appuyant tout d'abord sur la touche de la zone de cuisson correspondante, puis sur la touche .

Indicateur de chaleur résiduelle.



La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Ces indicateurs signalent les zones de cuisson dont la température est encore élevée.

L'afficheur indique  si la zone de cuisson est encore chaude. Si le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.

L'afficheur s'éteint lorsque la zone de cuisson a refroidi.

Détection des casseroles.



Si vous utilisez une casserole inadaptée, incorrectement positionnée ou de mauvaise dimension pour votre table de cuisson à induction, le message « no pot » (aucune casserole) s'affiche (voir la figure ci-contre). Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Fonction d'ébullition rapide (Surchauffeur)

Cette fonction, associée uniquement à certains foyers, permet une montée en température ultrarapide (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer la fonction, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce qu'un P apparaisse à l'écran. Dix minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer au niveau 9.

GESTION D'ÉNERGIE (DISPONIBLE SUR CERTAINS MODÈLES)

Grâce à la fonction " Gestion d'énergie ", l'utilisateur peut sélectionner comme il le souhaite le niveau de puissance maximale que la table de cuisson peut atteindre. Disponible à tout moment, ce réglage est maintenu jusqu'à la sélection d'une autre fonction.

En réglant la puissance maximale requise, la table de cuisson ajuste automatiquement la distribution sur les zones de cuisson, s'assurant ainsi que la limite n'est jamais dépassée; avec l'avantage d'être aussi capable de gérer toutes les zones en même temps, sans risque de surcharge.

4 niveaux de puissance maximale sont disponibles : 2,5 - 4,0 - 6,0 - 7,2 kW (7,2 kW étant la puissance maximale de la table de cuisson)

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée sur la puissance maximale

Après avoir branché l'appareil dans la prise électrique, il est possible de régler le niveau de puissance requis pendant les 60 premières secondes en suivant les points ci-dessous :

Étape 1 Appuyer + pendant environ 3 secondes

Étape 2 Appuyez  ou  pour confirmer l'étape précédente. L'écran indique PL.

Étape 3 Appuyez + / - pour définir le niveau choisi parmi les différentes options disponibles. Le voyant s'allume avec les voyants d'activité pour les zones de cuisson individuelles

Étape 4 Appuyez  ou  pour confirmer l'étape précédente. L'écran indique le niveau de réglage qui clignote environ 2 secondes; après quoi la table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint; elle est maintenant prête à être utilisée

En cas d'erreur lors du réglage de la puissance, le symbole EE apparaît au centre et un signal acoustique retentit pendant environ 5 secondes. Dans ce cas, reprenez la procédure de configuration depuis le début. Si l'erreur persiste, contactez le Service après-vente.

Dans des conditions normales d'utilisation, si l'utilisateur tente d'augmenter le niveau de puissance maximale lorsque la table de cuisson atteint ce niveau, le niveau de la zone en cours d'utilisation clignote deux fois et un signal acoustique retentit.

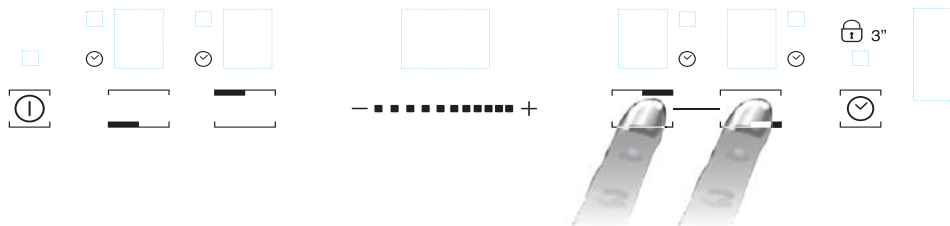
Pour régler un niveau de puissance supérieur dans cette zone, il est nécessaire de réduire le niveau de puissance d'une ou de plusieurs zones de cuisson actives

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE (NON DISPONIBLE SUR LES VERSIONS AVEC BARRE DE DÉFILEMENT)

Après avoir activé la table, appuyez sur la touche " + " et la touche la plus à l'extérieur à droite en même temps pendant au moins trois seconds.

HD FLEXI

Si présente, cette fonction vous permet d'utiliser la zone de cuisson comme deux zones de cuisson séparées ou comme une seule zone de cuisson extra large. Elle est idéale pour les casseroles ovales, rectangulaires et allongées (avec des dimensions minimales de fond de 38x23 cm) ou plusieurs casseroles standard simultanément. Pour activer la fonction HD FLEXI, allumez la table de cuisson et appuyez sur les deux touches de sélection des zones en même temps, comme démontré sur la photo ci-dessous : les afficheurs des deux zones de cuisson indiquent le niveau « 0 » les deux points près du numéro de niveau sont illuminés, indiquant que HD FLEXI est activé.



Pour modifier le niveau de puissance (de 1 à 9 max. ou P), appuyez sur les touches -/+ ou faites glisser votre doigt horizontalement sur le curseur. Pour désactiver la fonction HD FLEXI, appuyez en même temps sur les 2 touches de sélection des zones. Pour désactiver les zones instantanément, appuyez sur l'une des touches de sélection de zone pendant plus de 3 secondes.

i Le message « aucune casserole »  apparaît sur l'affichage de la zone qui ne parvient à détecter aucune casserole (soit parce qu'aucune casserole n'est présente, soit parce que la casserole est incorrectement positionnée, ou n'est pas adaptée à une table de cuisson à induction). Ce message reste actif pendant 60 secondes : pendant ce temps, vous pouvez ajouter ou déplacer les casseroles dans la zone HD FLEXI comme bon vous semble.

Au bout de 60 secondes, si aucune casserole n'est placée sur cette zone, le système cesse de « chercher » des casseroles sur cette zone. Le symbole  reste affiché pour rappeler à l'utilisateur que la zone est désactivée.

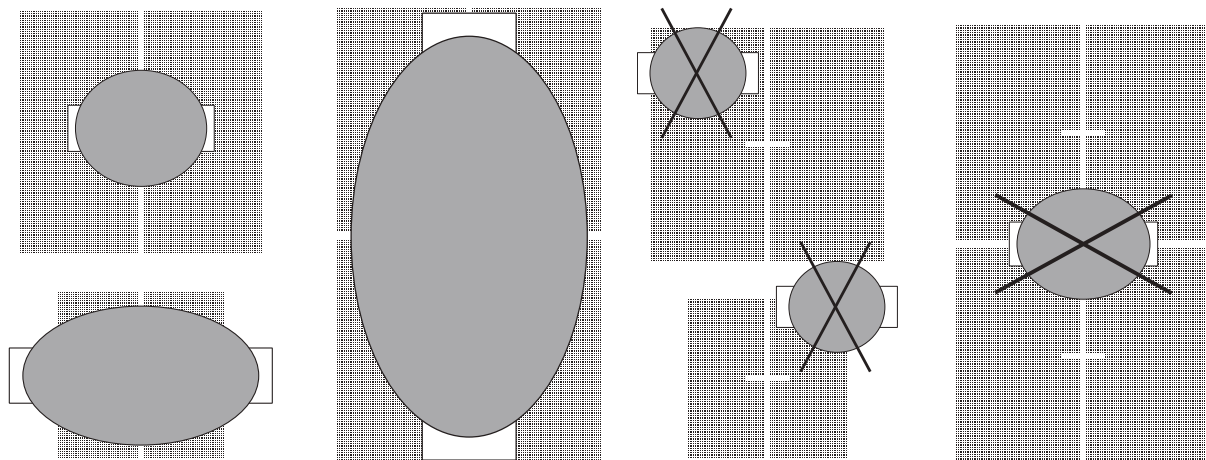
Pour réactiver la fonction HD FLEXI, appuyez sur l'une des 2 touches .

La fonction HD FLEXI peut également détecter lorsqu'une casserole est déplacée d'une zone à l'autre dans la zone HD FLEXI, conservant la puissance de la zone où se trouvait la casserole à l'origine (voir l'exemple dans la figure ci-dessous : si la casserole est déplacée de la zone de cuisson avant à la zone de cuisson arrière, le niveau de puissance est affiché à l'écran correspondant à la zone sur laquelle se trouve la casserole).

La zone HD FLEXI peut également être divisée en deux zones de cuisson indépendantes grâce à la touche correspondante de zone unique. Placez la casserole au centre de la zone individuelle et réglez le niveau de puissance avec le défilement tactile.

i Important : assurez-vous que les casseroles sont bien centrées sur la zone de cuisson de sorte que le centre de la zone de cuisson simple soit bien recouvert. Dans le cas de grandes casseroles ovales, rectangulaire et allongées, assurez-vous de placer les casseroles au centre de la zone de cuisson.

Exemple de positionnement correct et incorrect des casseroles :



NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle (« H ») n'est allumé.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer. sous peine d'endommager la surface en verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table de cuisson (suivez les indications du fabricant).
- Les débordements de liquide sur les zones de cuisson peuvent provoquer des vibrations ou des déplacements des casseroles
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Lisez et suivez les directives données dans la section « Directives d'utilisation ».
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour obtenir des directives.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation secteur.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	ERREUR ÉLIMINÉE
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint à cause d'une température trop élevée	La température interne des composants électroniques est trop élevée	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte	Le capteur détecte une différence entre la tension de l'appareil et l'alimentation principale	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur		

BRUITS PROVENANT DE LA TABLE DE CUISSON

Les tables à cuisson à induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements lors du fonctionnement normal, ces sons proviennent des casseroles et poêles, et sont causés par les caractéristiques des fonds (par exemple, des fonds faits de plusieurs couches de matériau, ou des fonds irréguliers). Ces sons varient selon les casseroles ou poêles utilisées et la quantité de nourriture qu'elles contiennent; ils ne sont pas signes de défauts.

De plus, la table de cuisson à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des pièces électroniques; donc, lors du fonctionnement et pour plusieurs minutes après avoir éteint la table de cuisson, on peut entendre le son du ventilateur. Cela est parfaitement normal et même essentiel pour le bon fonctionnement de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide du « Guide de dépannage ».
2. Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

Si le problème persiste après avoir effectué?? les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de série situé sous l'appareil, également disponible dans la documentation technique jointe.
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, contactez un **centre de Service Après-Vente autorisé** (pour garantir l'utilisation de pièces d'origine et les réparations correctes). Les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 ans.

TABLEAU DE NIVEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance max.	Surchauffe	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement
	8-9	Frïre - bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frïre des produits surgelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes)
	6-7	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes
	3-4	Cuire - mijoter - épaissir - préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes
	2 - 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	1-2	Fondre - décongeler - garder les aliments au chaud - préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone)
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction)
ARRÊT	Puissance nulle	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un « H »)

REMARQUE :

Lors de la réalisation d'aliments à cuisson rapide, qui nécessitent une parfaite distribution de la chaleur (par exemple les crêpes), sur la zone double cuisson de 28 cm (si elle existe), utilisez des poêles ne dépassant pas 24 cm de diamètre. Pour une cuisson délicate (par exemple, faire fondre du chocolat ou du beurre) utilisez les zones simples dont le diamètre est plus petit.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen importantes mensajes de seguridad, que deberá leer y seguir en todo momento.



Este es el símbolo de peligro de seguridad que advierte de los posibles riesgos a los usuarios y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes relacionados con la seguridad especifican el peligro potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del electrodoméstico. Asegúrese de respetar lo siguiente:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
 - El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.
 - La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico especializado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario.
 - El electrodoméstico debe estar conectado a tierra.
 - El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
 - Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm.
 - No utilice adaptadores múltiples ni cables de prolongación.
 - No tire del cable de alimentación del electrodoméstico.
 - Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
 - El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: calentar habitaciones). El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
 - El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
 - Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.
 - No toque las resistencias del electrodoméstico durante ni después del uso. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
 - No coloque material inflamable sobre el electrodoméstico o cerca de él.
 - Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
 - Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del electrodoméstico.
 - Si la superficie está agrietada, desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).
 - El electrodoméstico no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.
 - Cocinar sin vigilancia con grasa o aceite en una placa puede resultar peligroso y puede producir un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta contraincendios.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.

- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en que esta se apague automáticamente mediante el detector de recipientes (solo para electrodomésticos por inducción).

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Reciclaje del embalaje

El material de embalaje es totalmente reciclable y lleva el símbolo de reciclaje (♻️). Las distintas piezas del embalaje no se deben dispersar en el medio ambiente, sino que se deben desechar según la normativa local.

Reciclaje

Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al garantizar el correcto reciclaje de este electrodoméstico ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

El símbolo  que incluye el electrodoméstico, o la documentación que lo acompaña, indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Consejos para ahorrar energía

Para conseguir resultados óptimos se recomienda que:

- Utilice ollas y sartenes cuyo fondo tenga un diámetro igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Cuando sea posible, tape las ollas durante la cocción.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

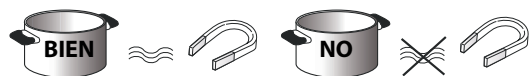
- Este electrodoméstico ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con las normas de seguridad de la Directiva sobre «Baja Tensión» 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE de acuerdo con las modificaciones) y las normas de protección de la Directiva «EMC» 2004/108/CE.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice solo ollas marcadas con el símbolo «INDUCTION SYSTEM» (Figura al lado). Coloque la olla en la zona de cocción correcta antes de encender la placa.

OLLAS Y SARTENES ANTERIORES

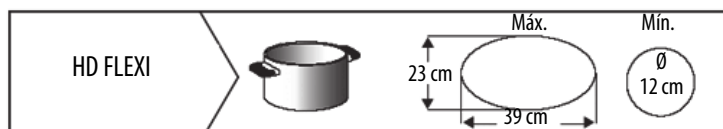


Utilice un imán para comprobar si la olla es adecuada para la placa de inducción: las ollas y las sartenes no son adecuadas si no atraen el imán.

- Asegúrese de que las ollas tengan un fondo plano, de lo contrario podrían arañar la placa. Compruebe los platos.
- Nunca se deben colocar ollas o sartenes calientes sobre el panel de control de la placa. Esto podría provocar daños.

DIÁMETROS DE FONDO DE OLLA RECOMENDADOS

 Ø 28 cm	 17 cm mín. → 28 cm máx.	 Ø 18 cm	 12 cm mín. → 18 cm máx.
 Ø 21 cm	 15 cm mín. → 21 cm máx.	 Ø 14,5 cm	 10 cm mín. → 14,5 cm máx.



INSTALACIÓN

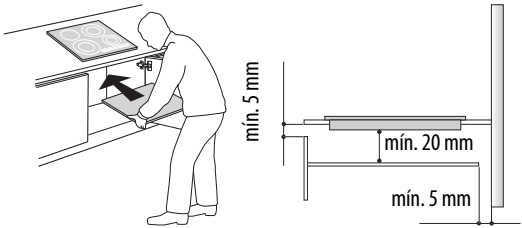
Después de desembalar el electrodoméstico, compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte. En caso de que haya algún problema, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

Para obtener las instrucciones de instalación y las dimensiones de montaje, consulte las imágenes de las página 2.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL MONTAJE

! ADVERTENCIA

- Monte un panel separador debajo de la placa.
- La parte inferior del electrodoméstico no debe quedar accesible después de la instalación.
- No monte el panel separador si se monta un horno debajo.



- La distancia entre la parte inferior del electrodoméstico y el panel separador debe ser conforme a las dimensiones indicadas en la figura.
- Para garantizar el funcionamiento correcto del electrodoméstico, no se debe obstruir el espacio mínimo (mín. 5 mm) necesario entre la placa y la parte superior de la unidad.
- Si se instala un horno debajo, compruebe que esté equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la placa encima de un lavavajillas o de una lavadora para evitar que los circuitos eléctricos entren en contacto con vapor o humedad que podrían dañarlos.
- Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio Postventa para solicitar el kit de montaje con tornillos 4801 211 00112.
- Para desmontar la placa, utilice un destornillador (no suministrado) para hacer palanca sobre los enganches del perímetro de la parte inferior del electrodoméstico.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

! ADVERTENCIA

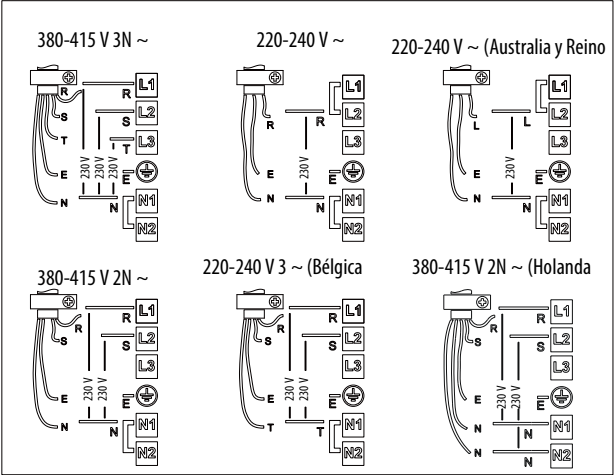
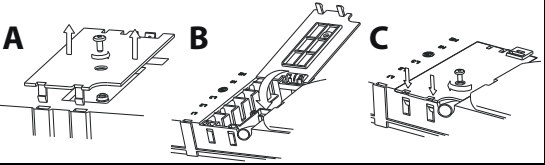
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.

- El fabricante dedina toda responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad derivados del incumplimiento de las precauciones indicadas en este documento.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir desmontar la placa de la encimera.
- Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

Conexión al bloque de conexiones

Para la conexión eléctrica, utilice un cable H05RR-F o H05V2V2-F como se especifica en la tabla siguiente.

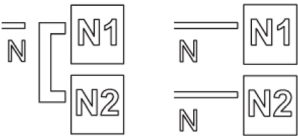
Cables	Número por tamaño
220-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Siguiendo el diagrama de cableado (véase la figura), mantenga o retire los puentes metálicos entre los tornillos del bloque de conexiones L1-L2 y N1-N2.
- Si se proporciona el cable, consulte las instrucciones de conexión adjuntas al cable.
- Compruebe que los seis tornillos del bloque de conexiones están apretados después de conectar los cables.

Ejemplo de puente montado (izquierda) o desmontado (derecha). Consulte el diagrama de cableado para obtener más información (los puentes pueden estar entre L1-L2 y entre N1-N2).



Conecte el cable amarillo/verde de puesta a tierra al terminal con el símbolo .

El cable deberá ser más largo que los otros cables.

1. Retire la tapa del bloque de conexiones(A) aflojando el tornillo e insertando la tapa en la bisagra del bloque (B).
2. Inserte el cable de alimentación en la pinza para cables y conecte los cables al bloque de conexiones tal como se indica en el diagrama de conexiones ubicado cerca del mismo.
3. Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
4. Cierre la tapa (C) y atornillela al bloque de conexiones con el tornillo que anteriormente a desenroscado.

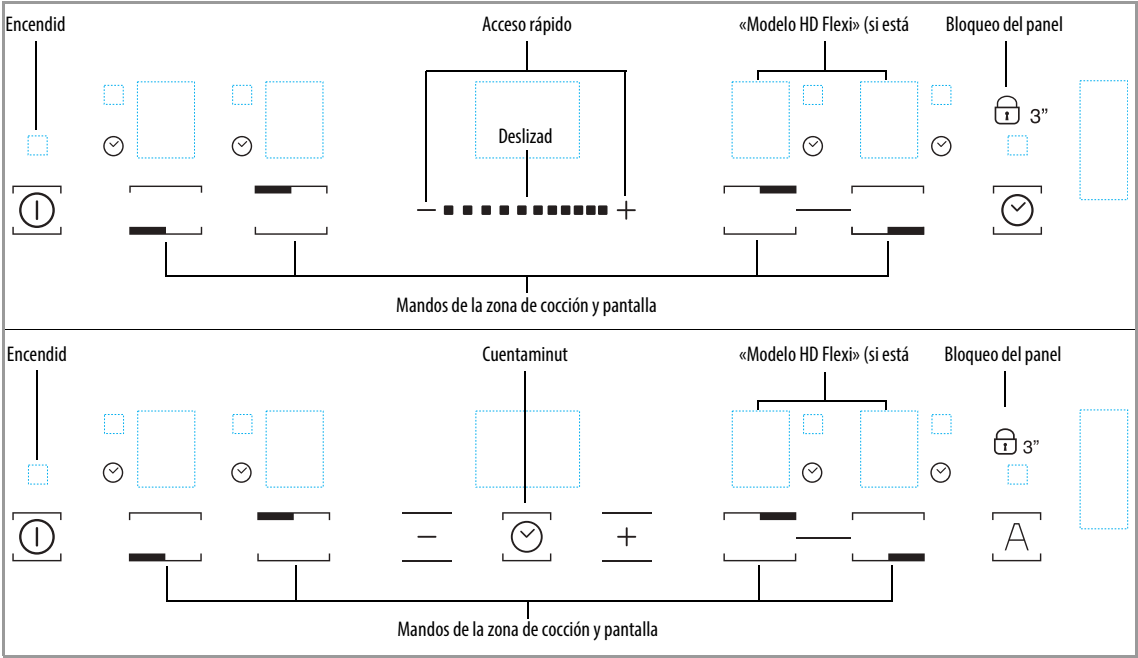
Cada vez que el cable se conecte, la placa realizará una comprobación automática que durará unos segundos.

Si la placa ya dispone de un cable de alimentación, siga las instrucciones acopladas al cable. Conecte la unidad al suministro de alimentación mediante un interruptor multipolar con una distancia mínima de contacto de 3 mm.

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de control

Panel de control



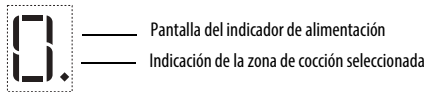
Encendido y apagado de la placa

Para encender la placa, pulse el botón  durante aproximadamente 2 segundos, hasta que se iluminen las pantallas de la zona de cocción. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa está siendo utilizada, el indicador «H» de calor residual permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

Si no se selecciona ninguna función en un plazo máximo de 10 segundos después de haber encendido la placa, la placa se apagará automáticamente.

Encendido y ajuste de las zonas de cocción



Funcionamiento del deslizador
Incremente el nivel de potencia



Reduzca el nivel de potencia



Después de encender la placa, active la zona de cocción deseada pulsando el botón correspondiente y coloque la olla sobre dicha zona.

Es posible seleccionar el nivel de potencia necesario, desde un mín. de 0 a un máx. de 9, o reforzar la potencia con la función «P» si esta está disponible. Para aumentar el nivel de potencia, pulse el botón «+». Para reducir el nivel de potencia, pulse el botón «-». Con el control con deslizador, para aumentar la potencia, deslice el dedo por el deslizador de izquierda a derecha varias veces; para reducirla, hágalo en la dirección contraria. De modo alternativo, también podrá usar los botones de acceso rápido «+» y «-».

Desactivación de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, pulse el botón correspondiente durante más de 3 segundos. La zona de cocción se apagará y, si continúa estando caliente, aparecerá la letra «H» en la pantalla de la zona.

Bloqueo del panel de control

Esta función bloquea los mandos para evitar la activación accidental de la placa. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la placa y pulse el botón Temporizador durante tres segundos. Una señal acústica y un indicador luminoso situado junto al símbolo del candado le indicarán que se ha activado. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación. El punto luminoso se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.

La presencia de agua, líquidos vertidos de ollas o cualquier otro objeto sobre el botón de debajo del símbolo podría activar o desactivar accidentalmente el bloqueo del panel de control.

Cuentaminutos



El temporizador puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) en todas las zonas de cocción. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar con el temporizador, pulse el temporizador y un pitido señalará la función (véase la figura). La pantalla muestra «00» y se enciende el indicador de LED. El valor del temporizador puede reducirse o incrementarse pulsando de forma continuada los botones «+» y «-» de la función del deslizador. Cuando ya ha transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente. Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado el botón del temporizador durante al menos 3 segundos.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados. La pantalla del temporizador siempre muestra el temporizador con relación a la zona seleccionada o el temporizador más breve.

Para modificar o desactivar el temporizador, pulse el botón de selección de la zona de cocción del temporizador en cuestión.

Advertencias del panel de control.

Función automática

La función ajusta de forma automática un nivel de potencia adecuado para mantener una ebullición suave. Active esta función después de alcanzar el punto de ebullición pulsando primero el botón de la zona correspondiente y, después, el botón .

Indicador de calor residual.



La placa dispone de un indicador de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Estos indicadores advierten al usuario cuando las zonas de cocción todavía están calientes.

Si la pantalla muestra , la zona de cocción todavía está caliente. Si se ilumina el indicador de calor residual de una zona de cocción en cuestión, esa zona podrá usarse, por ejemplo, para mantener un plato caliente o para derretir mantequilla.

Cuando la zona de cocción se enfríe, la pantalla se apagará.

Indicador de olla incorrecta o ausente.



Si usa una olla que no es la adecuada, que no está correctamente situada o no es de las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje «no pot» (no hay olla) en la pantalla (véase la figura a un lado). Si no se detecta la presencia de ninguna olla en un plazo de 60 segundos, la placa se apagará.

Función de ebullición rápida (Booster)

Esta función, únicamente presente en algunas zonas de cocción, permite aprovechar la máxima potencia de la placa (por ejemplo, para hervir agua de manera rápida). Para activar esta función, pulse el botón «+» hasta que aparezca «P» en la pantalla. A los 10 minutos de uso de la función Booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel 9.

POWER MANAGEMENT (DISPONIBLE EN ALGUNOS MODELOS)

Gracias a la función "Power management", el usuario puede ajustar la potencia máxima para la placa en caso necesario.

Este ajuste se puede realizar en cualquier momento y se mantiene hasta que se modifique.

Al poner al máximo la potencia, la placa ajusta automáticamente las diferentes zonas de cocción, garantizado que no se supere dicha potencia. Tiene la ventaja adicional de poder controlar todas las zonas a la vez, sin problemas de sobrecarga.

Están disponibles 4 niveles de potencia máxima que se muestran en la pantalla: 2,5 - 4,0 - 6,0 - 7,2 kW (se considera 7,2 kW como la potencia máxima de la placa de cocción)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia.

Después de enchufar el aparato a la toma eléctrica, durante los primeros 60 segundos es posible ajustar el nivel de potencia requerido siguiendo las instrucciones siguientes:

Paso 1 Pulse + durante aprox. 3 segundos

Paso 2 Pulse  o  para confirmar el paso anterior. La pantalla muestra PL.

Paso 3 Pulsar + / - para ajustar el nivel elegido entre las diferentes opciones disponibles. La luz se enciende junto con las luces de las zonas de cocción en uso.

Paso 4 Pulse  o  para confirmar el paso anterior. La pantalla muestra el nivel elegido durante unos 2 segundos. A continuación, la placa emite una señal acústica y se apaga sola. Está lista para ser utilizada.

En caso de que se produzca un error al ajustar la potencia, el símbolo EE aparece en el centro y suena una señal acústica durante unos 5 segundos. En este caso, repita el procedimiento de configuración desde el principio. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

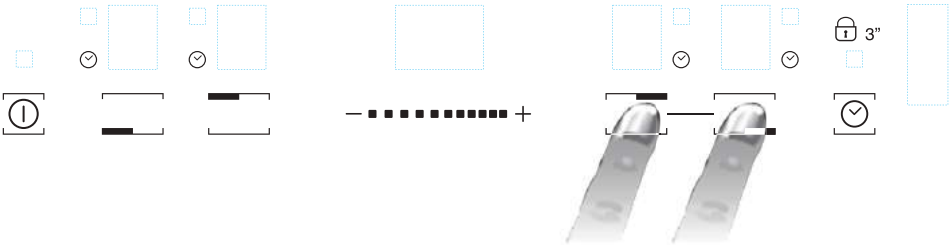
Durante el uso normal, si el usuario intenta aumentar el nivel de potencia de una zona cuando se ha alcanzado el nivel máximo disponible, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica. Para conseguir mayor potencia en esa zona es necesario reducir manualmente el nivel de potencia de una o varias zonas de cocción activas en uso.

ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN DE LA SEÑAL ACÚSTICA (NO DISPONIBLE EN LA VERSIÓN CON CONTROL DESLIZANTE)

Después de encender la placa, mantenga pulsado el botón "+" y el botón situado más a la derecha simultáneamente durante al menos tres segundos.

HD FLEXI

Esta función, si se dispone de ella, permite usar la zona de cocción como si se tratara de dos zonas separadas o como una sola zona de grandes dimensiones. Es perfecta para sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas (con una base de dimensiones máximas de 38 x 23 cm), o para más de una sola sartén estándar a la vez. A fin de activar la función HD FLEXI, encienda la placa y pulse simultáneamente los dos botones selectores de las zonas tal como se muestra en la ilustración a continuación; El visor de las dos zonas de cocción muestra el nivel «0». Los dos puntos situados junto al número de nivel se encienden para indicar que la función HD FLEXI está activada



Para cambiar el nivel de potencia (de 1 a un máx. de 9 o P), pulse los botones +/- o deslice el dedo en dirección horizontal sobre el deslizador. Para desactivar la función HD FLEXI, pulse simultáneamente los dos botones de selección de las zonas. Para apagar de manera instantánea las zonas, mantenga pulsado uno de los botones de selección de la zona durante 3 segundos.

i El mensaje «no pots»  (no hay olla) aparecerá en la pantalla de la zona que no haya podido detectar ninguna olla (ya sea debido a que no hay ninguna olla, a que está incorrectamente colocada o a que no es la olla adecuada para la placa de inducción en cuestión). Este mensaje permanecerá activo durante 60 segundos, período durante el cual podrá añadir o deslizar ollas dentro de la zona HD FLEXI según prefiera.

Una vez hayan transcurrido 60 segundos, en caso de no haber ninguna olla sobre la zona, el sistema dejará de «buscar» ollas sobre esa zona y el símbolo  permanecerá visible en la pantalla para recordarle que la zona está inhabilitada.

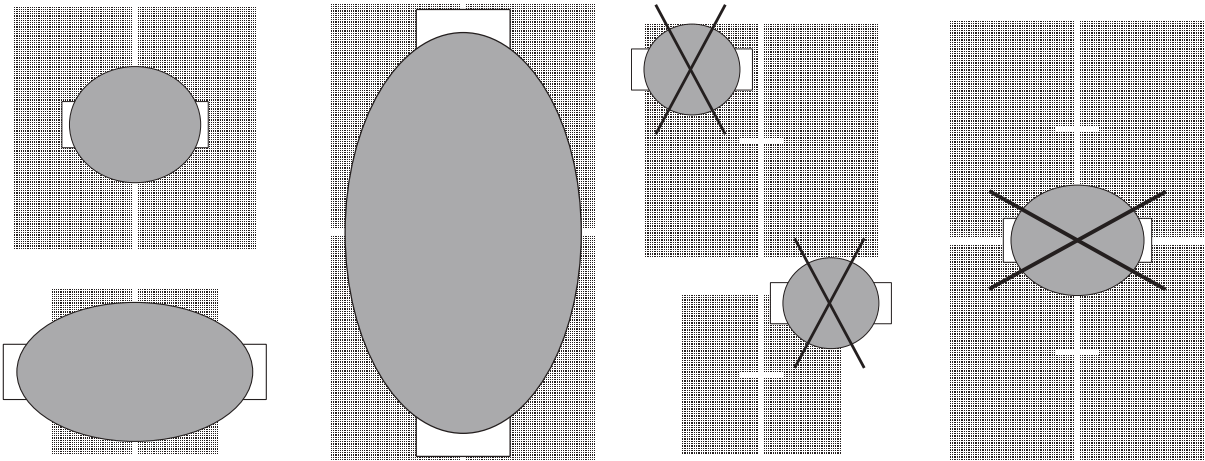
Para reactivar la función HD FLEXI, pulse uno de los 2 botones. 

La función HD FLEXI también puede detectar cuando una olla se desplaza de una zona a otra dentro del área HD FLEXI, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona desde la cual la sartén se ha desplazado originalmente (véase el ejemplo de la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador anterior al posterior, el nivel de potencia se mostrará en la pantalla correspondiente a la zona donde se ha colocado la olla).

También es posible operar el área HD FLEXI como dos zonas de cocción independientes usando el botón correspondiente a la zona individual. Coloque la olla en el centro de la zona individual y ajuste el nivel de potencia con la pantalla táctil de deslizamiento.

i Importante: asegúrese de colocar las sartenes centradas en la zona de cocción de manera que cubran el centro de una única zona de cocción. En caso de tratarse de ollas de grandes dimensiones o de sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de que las sartenes estén centradas en la zona de cocción.

Ejemplos de ollas bien colocadas y de ollas mal colocadas:



LIMPIEZA

ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual («H»).

IMPORTANTE: No utilice abrasivos, esponjas ni estropajos. Su uso podría estropear el cristal.

- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar los restos incrustados y las manchas de comida.
- El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar podrían dañar la placa, por lo que deben retirarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel absorbente de cocina o un limpiador específico para placas (según las indicaciones del fabricante).
- El derramamiento de líquido en la zona de cocción puede hacer que las sartenes vibren o se muevan
- Seque bien la placa después de limpiarla.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones que se indican en la sección «Instrucciones de uso».
- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.
- Si aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla al encender la placa, consulte la tabla siguiente para obtener instrucciones.
- Si no fuera posible apagar la placa después del uso, desenchúfela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN DEL ERROR
C81, C82	El panel de control se apaga debido a que la temperatura es demasiado elevada	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado elevada	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F42 o F43	La tensión de conexión es incorrecta.	El sensor detecta una discrepancia entre la tensión del electrodoméstico y la de la red eléctrica.	Desconecte la placa de la de la red eléctrica y compruebe la conexión eléctrica.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Póngase en contacto con el Servicio Postventa y especifique el código de error.		

RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PLACA

Las placas de inducción pueden producir silbidos o chasquidos durante el funcionamiento normal; en realidad, estos sonidos proceden de las ollas y sartenes y se producen como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos con varias capas de material o fondos desiguales). Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes que se utilicen y de la cantidad de comida que contengan, y no indican la existencia de ningún defecto.

La placa de inducción también cuenta con un sistema de refrigeración interna para controlar la temperatura de las piezas electrónicas. Por consiguiente, durante el funcionamiento y varios minutos después de apagar la placa, oírás el ruido de un ventilador de refrigeración. Esto es totalmente normal y, además, fundamental para el correcto funcionamiento del electrodoméstico.

SERVICIO POSTVENTA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio Postventa:

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

Si el problema persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- El tipo y modelo exactos;
- el número de serie que aparece debajo del aparato o en la documentación técnica que lo acompaña.
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesario reparar la placa, póngase en contacto con el **Servicio Postventa autorizado**, que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta. Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8-9	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente.
Potencia alta	7-8	Dorar, saltear, hervir, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos)
	6-7	Dorar, cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios
Potencia media	4-5	Cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado).Mantecar pasta.
	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	2-3		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche)
Potencia baja	1-2	Derretir, descongelar, mantener calientes los alimentos, mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción).
APAGADO	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una «H»).

NOTA:
Cuando se cocinen alimentos rápidos en los que se requiera una distribución perfecta del calor (p. ej., crepes) en la zona de cocción doble de 28 cm (cuando esté disponible), utilice sartenes de no más de 24 cm de diámetro. Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) utilice las zonas individuales de menor diámetro.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

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



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si e para os outros.

Todas as mensagens de segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.



AVISO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todas as mensagens de segurança especificam o potencial risco a que dizem respeito e indicam como reduzir o risco de lesões, danos e choques elétricos resultantes da utilização inadequada do aparelho. Certifique-se de que cumpre o seguinte:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- O aparelho deverá ter uma ligação à terra.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve colocar um interruptor onipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- Não utilize tomadas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica para cozinhar alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa). O fabricante rejeita qualquer responsabilidade decorrente da utilização inadequada ou de uma regulação incorreta dos controlos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não toque nas resistências do aparelho nem durante, nem após a sua utilização. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo.
- As gorduras e os óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- É necessário instalar um painel de separação (não fornecido) no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar potenciais choques elétricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em caso de incêndio, desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.
- Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

- Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos (apenas para aparelhos com indução).

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (). As várias partes da embalagem não devem ser dispersas no ambiente mas sim eliminadas de acordo com os regulamentos locais.

Eliminação

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar que este aparelho é eliminado corretamente, o utilizador pode ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública.

O símbolo  no aparelho, ou na documentação que o acompanha, indica que este não deve ser tratado como resíduo doméstico indiferenciado, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Poupança de energia

Para obter ótimos resultados, recomendamos que:

- Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da superfície de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- Utilize uma panela de pressão para poupar ainda mais energia e tempo.
- Coloque a panela no meio da zona de cozedura marcada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

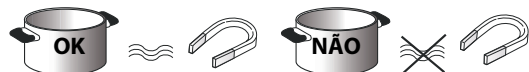
- Este aparelho foi desenhado, fabricado e comercializado em conformidade com as normas de segurança da Diretiva 2006/95/CE relativa a "Baixa Voltagem" (que substitui a 73/23/EEC) e normas de proteção da Diretiva 2004/108/CE relativa a "EMC".
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: As zonas de cozedura não se ativam se as panelas não tiverem a dimensão certa. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Coloque a panela na zona de cozedura desejada antes de ligar a placa.

PANELAS E FRIGIDEIRAS JÁ EXISTENTES

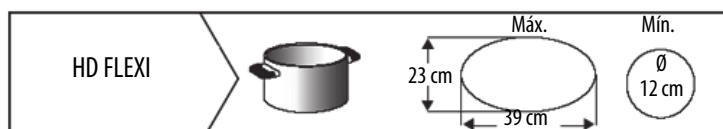


Utilize um íman para confirmar se o utensílio é adequado a placas de indução: os utensílios onde não seja detetado íman não são adequados.

- Certifique-se de que os utensílios têm um fundo liso, caso contrário podem riscar a placa. Verifique a base.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETRO DE PANELAS RECOMENDADO

 Ø 28 cm	 17 cm mín. → 28 cm máx.	 Ø 18 cm	 12 cm mín. → 18 cm máx.
 Ø 21 cm	 15 cm mín. → 21 cm máx.	 Ø 14,5 cm	 10 cm mín. → 14,5 cm máx.



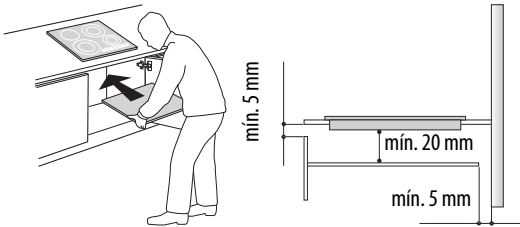
INSTALAÇÃO

Após desembalar o produto, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda. Para obter informação acerca de dimensões para estrutura encastrada e instruções de instalação, veja as imagens na página 2.

PREPARAÇÃO DO ARMÁRIO PARA A INSTALAÇÃO

 **AVISO**

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
- A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
- Não instale um painel de separação caso esteja instalado um forno por baixo.



- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Em caso de instalação de um forno por baixo da placa, certifique-se de que este está equipado com um sistema de arrefecimento.
- Não instale a placa de fogão por baixo de um lava-louça ou de uma máquina de lavar, para que os circuitos eletrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
- No caso de uma instalação de encastramento, contacte o Serviço Pós-Venda para solicitar o kit de parafusos de montagem 4801 211 00112.
- Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não incluída) para desaparafusar os parafusos na parte inferior do aparelho.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

 **AVISO**

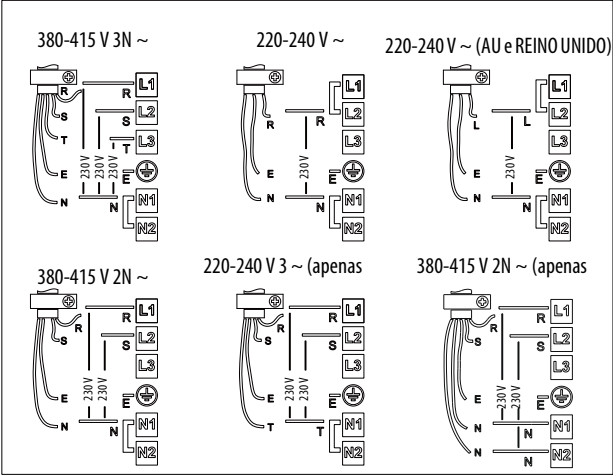
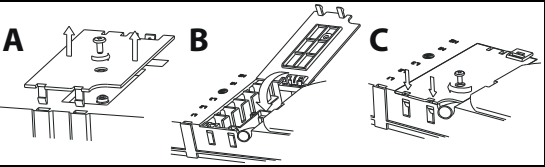
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança.

- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa possa ser retirada da bancada.
- Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

Ligação ao bloco de terminais

Para a ligação elétrica, utilize um cabo H05RR-F ou H05V2V2-F conforme especificado na tabela abaixo.

Cabos	Número x dimensões
220-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Tendo em conta o esquema elétrico (ver figura), mantenha ou remova as ligações em ponte metálicas entre os parafusos no bloco de terminais L1-L2 e N1-N2.
 - Caso o cabo seja fornecido, consulte as instruções de ligação fornecidas com o mesmo.
 - Certifique-se que os seis parafusos no bloco de terminais estão apertados, após efetuar a ligação dos cabos.
- Exemplo de ligações em ponte efetuada (à esquerda) ou retirada (à direita). Consulte o esquema elétrico para obter mais detalhes (as ligações em ponte podem estar entre o terminal L1-L2 e N1-N2).



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

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

1. Retire a tampa do painel de terminais (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do painel de terminais.
2. Insira o cabo de alimentação na braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminais, conforme indicado no diagrama de ligação localizado perto da mesma.
3. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
4. Feche a tampa (C) do bloco de terminais utilizando o parafuso que retirado anteriormente.

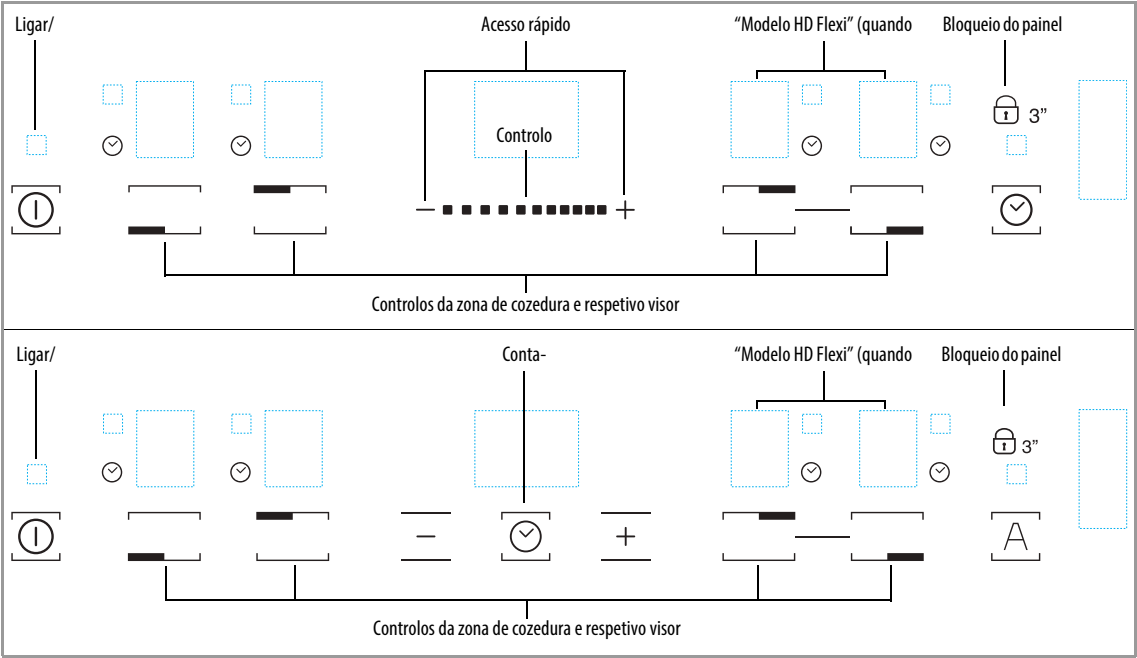
Sempre que é ligada a eletricidade, a placa efetua uma verificação automática que demora alguns segundos.

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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do Painel de Controle

Painel de controle



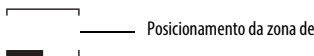
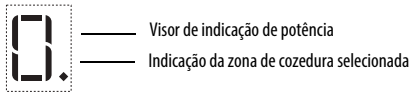
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima o  botão durante cerca de 2 segundos até que os visores da zona de cozedura se acendam. Para desligar, prima o mesmo botão até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desativadas.

Se a placa esteve a ser usada, o indicador de calor residual "H", permanece aceso até que as zonas de cozedura arrefeçam.

Se, decorridos 10 segundos após ligar, não for selecionada uma função, a placa desliga-se automaticamente.

Ligar e ajustar as zonas de cozedura



Operação do controlo deslizante
Aumentar nível de potência



Diminuir nível de potência



Após ligar a placa, ative a zona de cozedura desejada premindo o botão correspondente e coloque a panela sobre essa zona.

É possível selecionar o nível de potência desejado desde o mínimo 0 até ao máximo 9 ou booster "P", se disponível.

Para aumentar o nível de potência, pressione o botão "+". Para diminuir o nível de potência, pressione o botão "-".

Com o controlo deslizante, se disponível, para aumentar o nível de potência, deslize várias vezes o dedo sobre a barra deslizante da esquerda para a direita; para diminuir a potência, deslize o dedo na direção oposta. Como alternativa, podem ser usados os botões de acesso rápido "+" e "-".

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar a zona de cozedura, prima o botão correspondente durante mais de 3 segundos.

A zona de cozedura desliga-se e, caso ainda esteja quente, a letra "H" aparece na zona do visor.

Bloqueio do painel de controlo

Esta função bloqueia os comandos para evitar a ativação acidental da placa. Para ativar o bloqueio do painel de comandos, ligue a placa e prima durante três segundos o botão do Conta-minutos; para indicar a sua ativação será emitido um sinal sonoro e acender-se-á um indicador luminoso junto ao símbolo do cadeado. O painel de comandos fica bloqueado, à exceção da função que permite desligar. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos que fiquem sobre o botão abaixo do símbolo, podem ativar ou desativar acidentalmente o bloqueio do painel de comandos.

Conta-minutos



O conta-minutos pode ser usado para programar o tempo de cozedura até um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) em todas as zonas de cozedura.

Selecione a zona de cozedura a ser usada com o conta-minutos, pressione o conta-minutos e um sinal sonoro assinala a função (veja a figura). O visor apresenta "00" e o indicador LED acende-se. O valor do Conta-minutos pode ser diminuído ou aumentado mantendo os botões "+" e "-" pressionados. Quando o tempo programado se esgotar, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Para desativar o conta minutos, mantenha pressionado o

botão do Conta-minutos durante pelo menos 3 segundos.

Para programar o conta minutos para outra zona, repita os passos acima. O visor do conta minutos mostra sempre o tempo da zona selecionada ou o tempo mais curto.

Para alterar ou desativar o conta minutos, pressione o botão de seleção da zona de cozedura relativo ao conta minutos em questão.

Avisos do painel de comandos.

Função automática

A função define automaticamente o nível de potência adequado para manter uma fervura baixa. Ative esta função após iniciar a fervura, premindo primeiro o botão da zona correspondente e depois o botão .

Indicador de calor residual.



A placa possui um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Estes indicadores avisam o utilizador quando as zonas de cozedura ainda estão quentes.

Se o visor apresentar , a zona de cozedura ainda está quente. Se o indicador de calor residual de uma determinada zona de cozedura estiver aceso, essa zona pode ser usada para, por exemplo, manter um prato quente ou para derreter manteiga.

Quando a zona de cozedura arrefece, o visor apaga-se.

Indicador de panela incorreta ou em falta.



Se estiver a usar uma panela que não seja adequada, que não esteja bem posicionada ou que não tenha as dimensões corretas para a placa de indução, será apresentado um símbolo de ausência de panela no visor (consulte a figura ao lado). Se não for detetada nenhuma panela num período de 60 segundos, a placa desliga-se.

Função de ebulição rápida (Booster)

Função existente apenas em algumas zonas de cozedura que permite aproveitar ao máximo a potência da placa (por exemplo, para ferver rapidamente a água). A função ativa-se premindo o botão "+" até fazer aparecer "P" no visor. Após 10 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

POWER MANAGEMENT (DISPONÍVEL EM ALGUNS MODELOS)

Graças à função "Power management", o utilizador pode programar a potência máxima que a placa pode atingir, com base nas suas necessidades. Esta regulação pode ser realizada em qualquer momento e é mantida até à seguinte modificação. Programando a potência máxima desejada, a placa regulará automaticamente a divisão nas várias zonas de cozedura, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado, com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga. Estão disponíveis 4 níveis potência máxima, conforme apresentado no visor: 2,5 - 4,0 - 6,0 - 7,2 kW (7,2 kW é considerada a potência máxima da placa) No momento da compra, a placa está programada na potência máxima. Após ligar a placa à tomada elétrica, nos primeiros 60 segundos é possível definir a potência pretendida executando os seguintes passos:

Passo 1 Prima durante cerca de 3 segundos

Passo 2 Prima  ou  para confirmar o passo anterior. O visor apresenta PL.

Passo 3 Prima + / - para definir o nível seleccionado entre as diferentes opções disponíveis. A luz acende-se juntamente com as luzes em utilização das áreas individuais de cozedura.

Passo 4 Prima  ou  para confirmar o passo anterior. O visor mostra o nível definido que pisca durante cerca de 2 segundos, após os quais a placa emite um sinal acústico e desliga-se por si; está agora pronta a usar.

Caso ocorra um erro durante a programação da potência, surge o símbolo EE ao centro, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repetir o procedimento de programação do início. Caso o erro se repita, contacte o serviço pós-venda. Durante a utilização normal, quando o nível de potência máximo disponível for atingido, caso o utilizador tente aumentá-lo, o nível da zona em utilização pisca duas vezes e emite um sinal sonoro. Caso necessite de uma potência superior nessa zona, deverá diminuir manualmente o nível de potência de uma ou mais zonas de cozedura já activas.

ACTIVAR/DESACTIVAR O SINAL SONORO (NÃO DISPONÍVEL VERSÃO SLIDER)

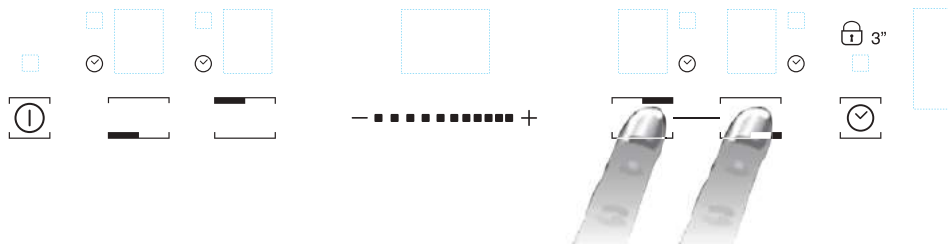
Depois de ligar o fogão ligado, pressione e segure o botão "+" e o botão mais externa à direita simultaneamente durante pelo menos três segundos.

HD FLEXI

Nas placas onde existe, esta função permite usar a zona de cozedura como duas zonas separadas ou como uma única zona grande.

É ideal para recipientes ovais, retangulares e alongados (com uma dimensão máxima de base de 38x23 cm) ou mais do que um recipiente standard em simultâneo.

Para ativar a função HD FLEXI, ligue a placa, prima simultaneamente os 2 botões de seleção das zonas, como se indica na imagem abaixo: Os dois visores das áreas de cozedura apresentam o nível "0", os dois pontos situados ao lado do número indicador do nível acendem-se, indicando que a função HD FLEXI está ativada.



Para alterar o nível de potência (de 1 até ao máximo de 9 ou P), prima os botões -/+ ou deslize o dedo na horizontal sobre a barra deslizante. Para desativar a função HD FLEXI, prima simultaneamente os 2 botões de seleção das zonas. Para desligar as zonas de imediato, fixe o botão de seleção de uma zona durante 3 segundos.

i É apresentada a mensagem "no pot" (sem panela)  no visor da zona onde não foi possível detetar a panela (pois esta está em falta, está mal colocada ou não é adequada para uma placa de indução). Esta mensagem permanece ativa durante 60 segundos: durante este tempo, pode colocar uma panela ou posicionar as panelas na área HD FLEXI conforme preferir.

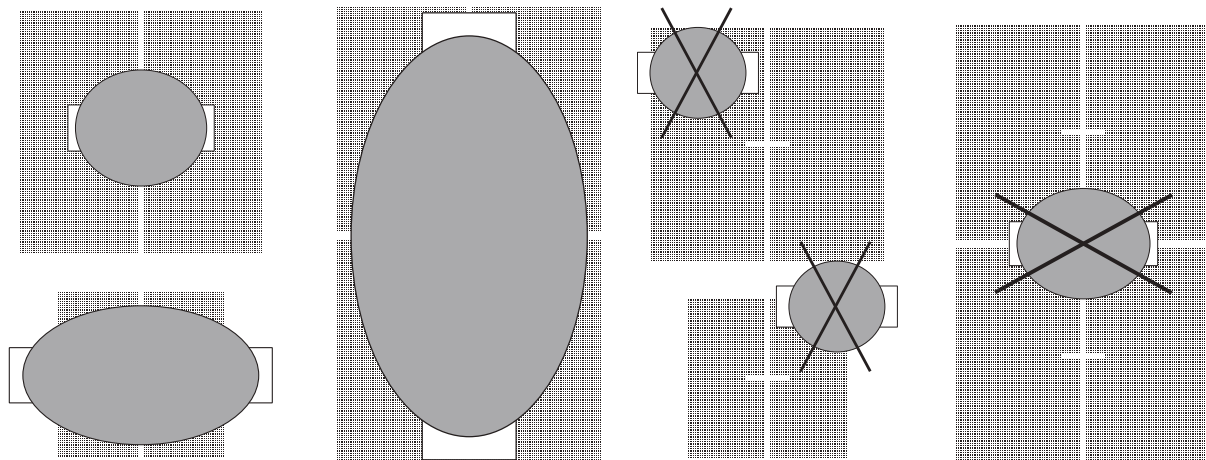
Após 60 segundos, se não for colocada nenhuma panela na zona, o sistema interrompe a "procura" de panelas nessa zona e o símbolo  permanece visível no visor para lhe recordar que a zona está desligada.

Para reativar a função HD FLEXI, prima um dos 2 botões respetivos  .

A função HD FLEXI também consegue detetar quando é movida uma panela de uma zona para outra dentro da área HD FLEXI, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde se encontrava a panela originalmente (consulte o exemplo na figura abaixo: se a panela for movida da placa frontal para a placa posterior, o nível de potência será apresentado no visor correspondente à zona onde foi colocada a panela).

É também possível utilizar a área HD FLEXI como duas zonas de cozedura independentes, usando o botão correspondente à zona simples. Coloque a panela no centro da zona simples e ajuste o nível de potência com a barra deslizante tátil.

i Importante: tenha o cuidado de colocar as panelas centradas na zona de cozedura, de forma a cobrirem o centro da zona de cozedura simples. Quando usar panelas grandes ou recipientes ovais, retangulares e alongados, não se esqueça de os colocar centrados na zona de cozedura. Exemplos de bom e mau posicionamento das panelas:



LIMPEZA



AVISO

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não está aceso.

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço. A sua utilização poderá eventualmente danificar o vidro.

- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar, danificam a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem causar a vibração ou o movimento das painéis ou dos tachos
- Seque a placa completamente antes de a limpar.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Leia e siga as instruções dadas na secção "Instruções de utilização".
- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.
- Se não conseguir desligar a placa após a utilização, desligue-a da fonte de alimentação.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	ELIMINAÇÃO DO ERRO
C81, C82	O painel de controlo desliga-se devido a temperaturas excessivamente elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F42 ou F43	A voltagem da ligação não é a correta	O sensor deteta uma discrepância entre a voltagem do aparelho e a voltagem da rede elétrica	Desligue a placa da rede elétrica e verifique a ligação elétrica
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacte o Serviço Pós-Venda e indique o código de erro		

RUÍDOS FEITOS PELA PLACA

As placas de indução podem emitir sons semelhantes a assobios e estalidos durante a operação normal. Estes têm na realidade origem nas painéis e frigideiras como resultado das características dos seus fundos (fundos compostos por exemplo de várias camadas de material ou fundos irregulares). Estes ruídos podem variar de acordo com as painéis e frigideiras usadas e com a quantidade de alimentos que contém, não sendo por isso indicador de qualquer tipo de defeito.

Adicionalmente, a placa de indução está equipada com um sistema de arrefecimento interno para controlar a temperatura das partes eletrónicas; consequentemente, durante o funcionamento e alguns minutos após a placa ter sido desligada, irá ouvir-se o ruído da ventoinha de refrigeração. Isto é perfeitamente normal, sendo mesmo essencial para o funcionamento adequado do aparelho.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda do "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

Se o problema persistir após efetuar as verificações acima descritas, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- o número de série, que se encontra na parte inferior do aparelho e que também está disponível na documentação técnica fornecida em anexo.
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Técnico Pós-Venda autorizado** (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e uma reparação correta). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE NÍVEIS DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máx.	Boost	Aquecimento rápido	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos para uma rápida ebulição no caso de água ou para aquecer rapidamente líquidos
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para alourar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Alta potência	7-8	Alourar - saltear - ferver - assar	Ideal para saltear, manter uma fervura viva, cozinhar e assar (por um curto período de tempo 5-10 minutos)
	6-7	Alourar - cozer - guisar - saltear - assar	Ideal para saltear, manter uma fervura ligeira, cozer e assar (por um curto período de tempo 10-20 minutos), acessórios de pré-aquecimento
Média potência	4-5	Cozer - guisar - saltear - assar	Ideal para guisar, mantendo uma fervura ligeira, cozer (durante um longo período de tempo). Massa cremosa
	3-4	Cozer - ferverilhar - espessar - fazer creme	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite), pasta cremosa
	2-3		Ideal para receitas de cozedura lenta (inferior a um litro em volume): arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite)
Baixa potência	1-2	Derreter - descongelar - manter alimentos quentes - fazer creme	Ideal para amolecer manteiga, derreter chocolate suavemente, descongelar pequenos produtos e manter quentes os alimentos acabados de cozinhar (exemplo: molhos, sopas, minestrone)
	1		Ideal para manter quentes os alimentos acabados de cozinhar, para risotos cremosos e para manter quentes os pratos de servir (com o acessório adequado)
DESLIGAR	Potência zero	Superfície de suporte	Placa em modo de espera ou desligada (possível calor residual de final de cozedura, indicado por um "H")

NOTA:
Quando prepara alimentos de cozedura rápida que exigem uma perfeita distribuição do calor (exemplo: panquecas) na zona de cozedura dupla de 28 cm (quando existir), use panelas com um diâmetro não superior a 24 cm de diâmetro. Para cozedura delicada (para derreter chocolate ou manteiga por exemplo) use as zonas simples de diâmetro menor.

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه رسائل هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها بشكل دائم. هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي يحذر المستخدمين من المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين. جميع رسائل السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والكلمات التالية:



خطر

يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



تحذير

يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

- جميع رسائل السلامة تحدد تفاصيل الخطر المحتمل الذي تشير إليه وتبين طريقة الحد من خطر الإصابة أو التلف أو الصدمات الكهربائية الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. احرص على الالتزام بما يلي:
- قم بإزالة القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني متخصص، وذلك وفقاً لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية المعمول بها. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي وهو مركب في خزائنه.
- لكي تتوافق عملية التركيب مع تشريعات السلامة السارية حالياً، يلزم وجود مفتاح أحادي القطب ذو فجوة تلامس 3 مم على الأقل.
- لا تستخدم مقاييس متعددة أو أسلاك إطالة.
- لا تقم بالشد من كابل الكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- صُمم هذا الجهاز لطهي الأطعمة للاستخدام المنزلي فقط. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة العُرف). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
- يسخن الجهاز وأجزاءه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 8-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدمون بالإشراف عليهم.
- لا تلمس عناصر تسخين الجهاز أثناء وبعد الاستخدام. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماماً.
- لا تضع مواداً قابلة للاشتعال على الجهاز أو بالقرب منه.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. انتبه عند طهي منتجات غذائية غنية بالشحم والزيت.
- يجب تركيب لوحة عازلة (ليست مرودة مع الجهاز) في الجزء الموجود أسفل الجهاز.
- في حالة تشقق السطح، أو قف الجهاز لتجنب احتمال الإصابة بالصعق الكهربائي (فقط الأجهزة المزودة بسطح زجاجي).
- الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق ميكانيكي خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.
- ترك أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت أثناء طهيها على الموقد دون مراقبة يمكن أن تمثل خطورة وتتسبب في نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.
- خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف البخار.
- لا يجوز وضع أية أشياء معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.
- بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم فيه ولا تعتمد على كاشف الأواني (فقط للمواقد الحثية).

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). لا يجوز التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بإلقائها في البيئة المحيطة، بل يجب التخلص منها مع الالتزام بالوائح المحلية.

التكهين

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال تأكد المستخدم من التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فيمكنه المساهمة في تفادي العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والأشخاص.

يشير الرمز  على الجهاز أو على المستندات المرافقة إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملانم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية حسب مواصفة WEEE.

نصائح توفير الطاقة

للحصول على نتائج مثالية، يُنصح بما يلي:

- استخدم الأواني والقدر التي لها قاعدة بعرض مساو لنطاق الطهي.
- اقتصر على استخدام الأواني والقدر ذات القواعد المستوية.
- اترك أغشية الأوعية باستمرار فوقها أثناء الطهي إذا أمكن.
- استخدم حلة الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.
- ضع الوعاء في منتصف نطاق الطهي المميز على الموقد.

بيان المطابقة (CE)

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة «الجهد المنخفض» 2006/95/EC (التي تحل محل المواصفة 73/23/EEC وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة «التوافق الكهرومغناطيسي» 2004/108/EC «EMC».
- هذا الجهاز يفي بمتطلبات التصميم الاقتصادي الخاصة بالوائح الأوروبية رقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-2.

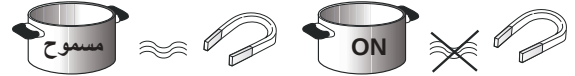
قبل الاستخدام

هام: لا تعمل نطاقات الطهي إذا لم تكن الأواني مناسبة الحجم. استخدم فقط الأواني التي تحمل رمز "النظام الحثي" (الشكل المقابل). ضع الوعاء في منتصف نطاق الطهي المطلوب قبل تشغيل الموقد.

استخدام الأواني المناسبة، لا يمكن استخدام نطاقات الطهي في درجات حرارة أقل من 10°م.



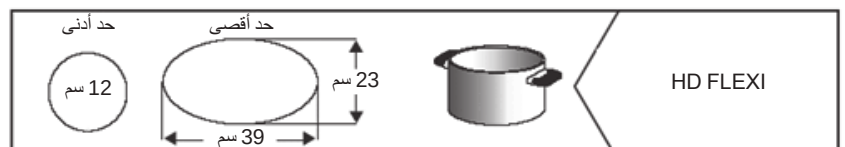
الأواني والقدر الموجودة



- استخدم مغناطيساً للتحقق مما إذا كانت قاعدة الإناء مناسبة للموقد الحثي: تكون قواعد الأواني والقدر غير مناسبة إذا لم يمكن اكتشاف القدرة المغناطيسية.
- تأكد من نعمة قواعد الأواني، وإلا فسوف تخفض الموقد. افحص الأطباق.
- لا تضع أبداً أواني أو قدر ساخنة على سطح لوحة التحكم في الموقد. قد يتسبب ذلك في حدوث ضرر.

قيم عرض القاعدة الموصى بها للأواني

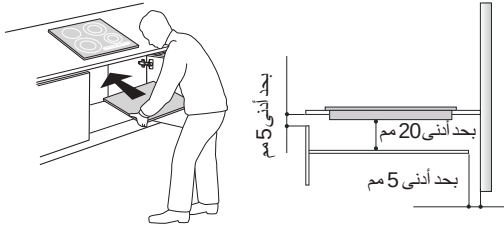
 قطر 12 سم حد أدنى 18 سم حد أقصى	 28 سم حد أدنى 21 سم حد أقصى
 14.5 سم حد أدنى 10 سم حد أقصى	 21 سم حد أدنى 15 سم حد أقصى



التركيب هذا

بعد إخراج المنتج من عبوة التغليف، تحقق من عدم تعرضه للضرر أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو بمركز خدمة ما بعد البيع. للاطلاع على أبعاد الدمج والتركيب، انظر الصور في صفحة 2.

تحضير الخزانة للتركيب



- قم بتركيب لوح فاصل أسفل الموقد.
- لا يجوز أن يكون الجزء السفلي للمنتج متاحا للوصول إليه بعد التركيب.
- لا تقم بتركيب اللوح الفاصل في حالة تركيب فرن أسفل سطح عمل.



تحذير

- المسافة بين الجانب السفلي للجهاز واللوح الفاصل يجب أن تكون متوافقة مع الأبعاد الموضحة في الشكل.
- لضمان التشغيل الصحيح للمنتج، لا تقم بإعاقة الخلوص الضروري الأدنى بين الموقد والجزء العلوي للوحدة (بعد أدنى 5 مم).
- في حالة تركيب فرن أسفل سطح عمل، فتأكد من تزويد الفرن بنظام تبريد.
- لا تقم بتركيب الموقد فوق غسالة أطباق أو غسالة ملابس، وذلك حتى لا تتلامس الدوائر الإلكترونية مع البخار أو الرطوبة وتتسبب في إتلافها.
- في حالة التركيب على سطح مستو، اتصل بخدمة ما بعد البيع لطلب تركيب طقم البراغي 4801 211 00112.
- لفك الموقد، استخدم مفكاً (ليس ضمن التجهيزات الموردة) لفك المشابك المحيطة الموجودة على الجانب السفلي للجهاز.

التوصيل الكهربائي



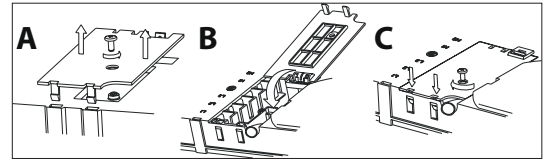
تحذير

- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد بتشريعات السلامة والتركيب المعمول بها.
- ولا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تلف الممتلكات نتيجة عدم مراعاة التشريعات الواردة في هذا الفصل.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بالقدر الكافي للسماح بخلع الموقد من سطح العمل.
- تأكد من أن قيمة الفلظية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلظية تيار الشبكة الكهربائية.

التوصيل بكتلة أطراف التوصيل

لغرض التوصيل الكهربائي استخدم كابل H05V2V2-F أو H05RR-F كما هو موضح في الجدول أدناه.

الأسلاك	العدد x الحجم
220-240 فلظ ~ +	3 x 4 مم ²
220-240 فلظ 3 ~ +	4 x 1.5 مم ²
380-415 فلظ ~ N3	5 x 1.5 مم ²
380-415 فلظ ~ N2	4 x 1.5 مم ²



هام:

- طبقاً لمخطط توصيل الأسلاك (انظر الشكل) اترك أو اخلع القنطرات المعدنية بين البراغي بكتلة أطراف التوصيل L1-L2 و N1-N2.
- إذا كان الكابل مورداً، فانظر تعليمات التوصيل المرفقة مع الكابل.
- تأكد أن جميع البراغي الستة بكتلة أطراف التوصيل محكمة الربط بعد توصيل الكابلات.
- مثال لقنطرة موجودة (يسارا) أو مخلوعة (يميناً). انظر مخطط توصيل الأسلاك لمعرفة التفاصيل (يمكن أن تكون القنطرات بين L1-L2 وبين N1-N2).



قم بتوصيل سلك الأرضي الأصفر/الأخضر بطرف التوصيل المميز بالرمز ④ .

ويجب أن يكون هذا السلك أطول من الأسلاك الأخرى.

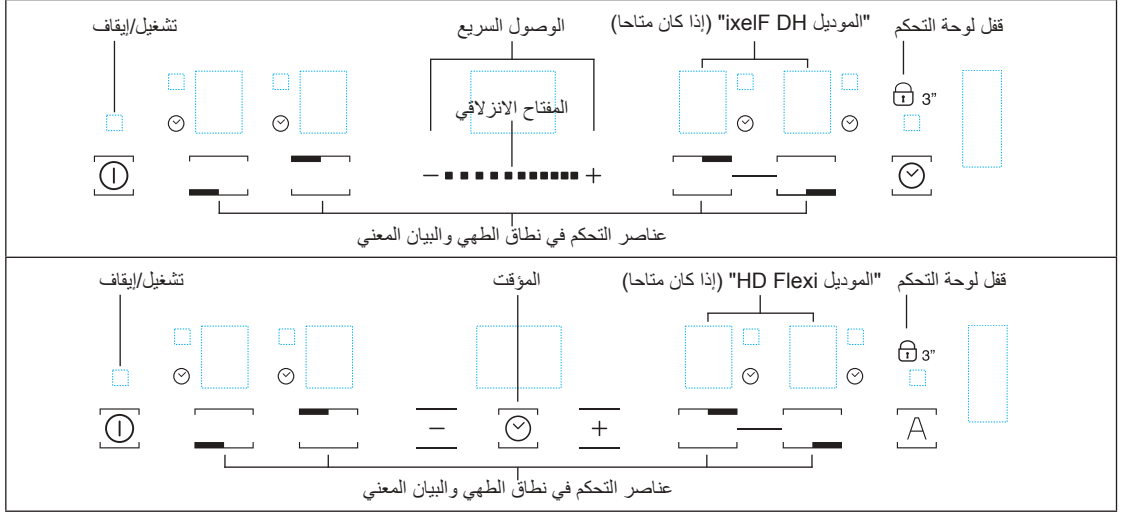
1. قم بفك غطاء كتلة أطراف التوصيل (A)، من خلال فك البرغي وإدخال الغطاء في مفصلة كتلة أطراف التوصيل (B).
 2. أدخل كابل الكهرباء في مشبك الكابل وقم بتوصيل الأسلاك بكتلة أطراف التوصيل كما هو موضح في مخطط التوصيل الموجود بالقرب من أطراف التوصيل.
 3. قم بتأمين كابل الكهرباء بمشبك الكابل.
 4. أغلق الغطاء (C) واربطه على كتلة أطراف التوصيل بالبرغي الذي سبق فكّه.
- كل مرة يتم فيها توصيل الكهرباء، يقوم الموحد بإجراء عملية فحص أوتوماتيكي لعدة ثوان.
- إذا كان الموحد مزودا بالفعل بكابل كهرباء، فاحرص على اتباع التعليمات المرفقة مع الكابل. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الإمداد بالكابل عن طريق مفتاح متعدد الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.



دليل الاستعمال

وصف لوحة التحكم

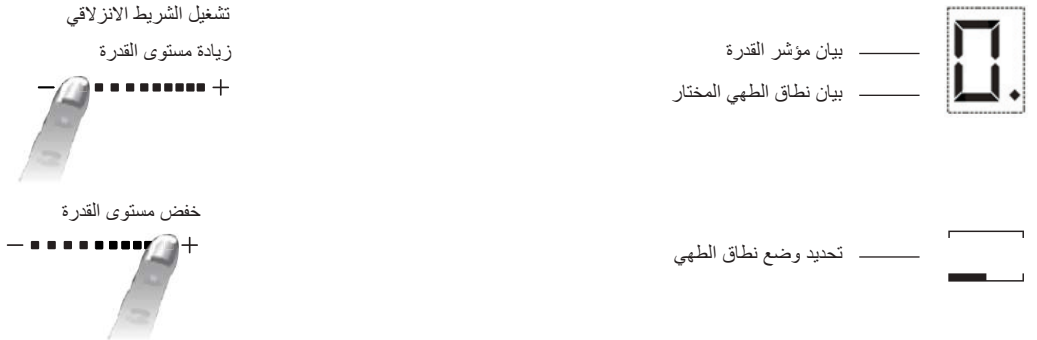
لوحة التحكم



تشغيل/إيقاف الموحد

لتشغيل الموحد، اضغط على الزر ① لمدة ثانيتين تقريباً إلى أن تضيء بيانات نطاق الطهي. لإطفاء الموحد، اضغط على نفس الزر إلى أن تنطفئ البيانات. يتم إيقاف فعالية جميع نطاقات الطهي. إذا كان الموحد قيد الاستخدام، يظل مؤشر سخونة المتبقية "H" مضيئاً إلى أن تبرد نطاقات الطهي. في حالة عدم اختبار وظيفة خلال 10 ثوان من التشغيل، يتوقف الموحد أوتوماتيكياً.

تشغيل وضبط نطاقات الطهي



بعد تشغيل الموحد قم بتفعيل نطاق الطهي المطلوب من خلال الضغط على الزر المعني وضع الوعاء على نطاق الطهي. يمكنك اختيار مستوى القدرة المرغوب بدءاً من 0 كحد أدنى إلى 9 كحد أقصى أو اختيار وظيفة المعزز "P" إن وجدت.

لزيادة مستوى القدرة، اضغط على الزر "4". لتقليل مستوى القدرة، اضغط على الزر "3". مع المتحكم الانزلاقي (إذا كان متاحاً)، لغرض زيادة مستوى القدرة، قم بتحريك إصبعك على الشريط الانزلاقي من اليسار إلى اليمين عدة مرات، أو لتقليله، قم بتحريكه في الاتجاه المقابل. كبديل لذلك، يمكن استخدام أزرار الوصول السريع "+" و "-".

إيقاف فعالية نطاقات الطهي

لإطفاء نطاق الطهي، اضغط على الزر المعني لمدة تزيد على 3 ثوانٍ. ينطفئ نطاق الطهي، وإذا كان لا يزال ساخناً، يظهر الحرف "H" على بيان النطاق.

قفل لوحة التحكم

تقوم هذه الوظيفة بقفل المفاتيح لمنع تشغيل الموقد بشكل غير مقصود. لتفعيل قفل لوحة التحكم، قم بتشغيل الموقد واضغط على زر وظيفة القفل لمدة ثلاث ثوانٍ، تصدر إشارة صوتية ويظهر مؤشر مضيء بجانب تفعيل إشارة رمز القفل. يتم قفل لوحة التحكم ما عدا وظيفة الإيقاف. لإيقاف فعالية قفل التحكم، كرر عملية التفعيل. تنطفئ النقطة المضيئة ويبدأ تفعيل الموقد. وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على الزر أسفل الرمز يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية قفل لوحة التحكم دون قصد.

المبقاتي



يمكن استخدام المبقاتي لضبط زمن الطهي على مدة 99 دقيقة (ساعة واحدة و 39 دقيقة) لجميع نطاقات الطهي. اختر نطاق الطهي المراد استخدامه مع المبقاتي، واضغط على المبقاتي فتصدر إشارات صوتية للإشارة إلى الوظيفة (انظر الشكل). فيظهر في وحدة العرض الرمز "00" وبضوء بيان LED. يمكن خفض قيمة المبقاتي وزيادتها من خلال الضغط المستمر على الأزرار "+" و "-". لوظيفة الشريط الانزلاقي. عند انقضاء الوقت المضبوط، تصدر إشارة صوتية وينطفئ نطاق الطهي أوتوماتيكياً. لإيقاف فعالية المبقاتي، احتفظ بزر المبقاتي مضغوطاً لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.

لضبط المبقاتي لنطاق آخر، كرر الخطوات السابقة. يعرض بيان المبقاتي بشكل دائم المبقاتي للنطاق المختار أو أقصر مبقاتي. لتعديل المبقاتي أو إيقاف فعاليته، اضغط على زر اختيار نطاق الطهي للمبقاتي المعني.

تحذيرات لوحة التحكم

الوظيفة الأوتوماتيكية

تقوم الوظيفة أوتوماتيكياً بضبط مستوى قدرة مناسب للحفاظ على الغليان المنخفض. قم بتفعيل هذه الوظيفة بعد الوصول لدرجة الغليان، وذلك من خلال الضغط على زر النطاق المعني أولاً ثم الزر .

مبين السخونة المتبقية.

الموقد مزود بمبين للسخونة المتبقية لكل نطاق طهي. وهذه المبينات تنبه المستخدم إذا كانت نطاقات الطهي لا تزال ساخنة. إذا ظهر بوحدة العرض البيان ، فلا يزال نطاق الطهي ساخناً. في حالة إضاءة مبين السخونة المتبقية لنطاق طهي محدد، فهذا يعني أن النطاق يمكن استخدامه، على سبيل المثال للحفاظ على سخونة طبق أو لصهر الزبد. عندما يبرد نطاق الطهي، ينطفئ البيان.

مبين الأواني غير الصحيحة أو الناقصة.

إذا كنت تستخدم إناء غير مناسب، وكان غير موضوع بشكل صحيح أو أبعاده غير مناسبة للموقد الحثي، فسوف تظهر الرسالة "no pot" (لا يوجد إناء) في وحدة العرض (انظر الشكل على الجانب). في حالة عدم اكتشاف وعاء خلال 60 ثانية، ينطفئ الموقد.

وظيفة الغلي السريع (المعزز إن وجد)

نتيح هذه الوظيفة، التي تتواجد على بعض نطاقات الطهي فقط، استغلال القدرة القصوى للموقد (على سبيل المثال لغلي الماء بسرعة شديدة). لتفعيل الوظيفة، اضغط على الزر "+" إلى أن يظهر الرمز "P" على وحدة العرض. بعد استخدام وظيفة المعزز لمدة 5 دقائق، يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بضبط النطاق على المستوى 9.

وظيفة التحكم في القدرة (إذا كانت متاحة)

بفضل وظيفة "التحكم في القدرة" يمكن للمستخدم ضبط القدرة القصوى التي يمكن للموقد الوصول إليها حسب الحاجة. يتاح هذا الإعداد في أي وقت ويتم الحفاظ عليه حتى التغيير التالي.

من خلال ضبط أقصى قدرة مطلوبة، يقوم الموقد أوتوماتيكياً بضبط التوزيع في مختلف نطاقات الطهي، مما يضمن عدم تجاوز هذا الحد، مع ميزة القدرة أيضاً على التحكم في جميع النطاقات في وقت واحد، ولكن بدون مشكلات فرط التحميل.

تتاح 4 مستويات للقدرة القصوى وتظهر على وحدة العرض: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 كيلوواط (تعتبر القيمة 2.7 كيلوواط هي أقصى قدرة للموقد المسطح) عند الشراء، يكون الموقد مضبوطاً على القدرة القصوى

بعد توصيل قابس الكهرباء بالمقبس الكهربائي، يمكن في أول 06 ثوانية ضبط مستوى القدرة المطلوب من خلال تشغيل النقاط التالية:

الخطوة 1 اضغط على زر + لمدة 3 ثوانٍ تقريباً

الخطوة 2 اضغط على الزر أو الزر لتأكيد الخطوة السابقة. فيظهر على الشاشة عبارة LP.

الخطوة 3 اضغط على الزر + / - لضبط المستوى المختار من بين مختلف الخيارات المتاحة. بضوء المصباح مع المصباح المستخدمة لنطاقات الطهي المنفردة

الخطوة 4 اضغط على الزر أو الزر لتأكيد الخطوة السابقة. يظهر في وحدة العرض المستوى المضبوط والذي يومض لمدة ثانيتين تقريباً،

بعد ذلك يقوم الموقد بإصدار إشارة صوتية ثم ينطفئ من تلقاء نفسه، وعندئذ يكون جاهزاً للاستخدام.

في حالة حدوث خطأ أثناء ضبط القدرة، يظهر الرمز EE في الوسط وتصدر إشارة صوتية لمدة 5 ثوانٍ. وفي هذه الحالة، كرر عملية التهيئة من البداية. إذا تكرر حدوث الخطأ، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.

أثناء الاستخدام المعتاد، إذا حاول المستخدم زيادة الحد الأقصى المتاح لمستوى القدرة عند الوصول إليه، فإن مستوى النطاق المستخدم يومض مرتين وتصدر إشارة صوتية.

للحصول على قدرة أعلى في هذا النطاق، فمن الضروري خفض مستوى قدرة واحد أو أكثر من نطاقات الطهي الفعالة في حينه يدويا.

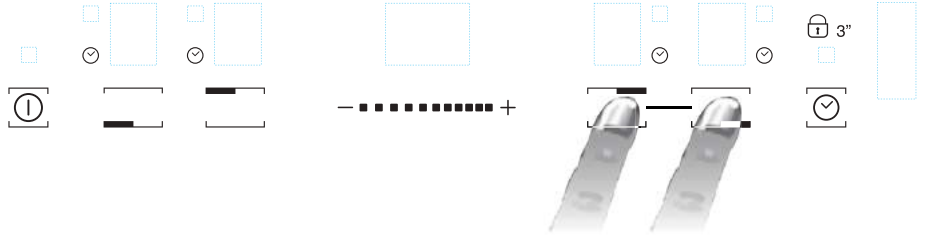
تفعيل/إيقاف فعالية الإشارة الصوتية (غير متاح على إصدار الشريط الانزلاقي)

بعد تشغيل الموقد، اضغط على زر «+» وأبعد زر خارجي على اليمين واحتفظ بهما مضغوطين في نفس الوقت لمدة ثلاث ثوان على الأقل.

وظيفة HD FLEXI

تتيح هذه الوظيفة، في حالة وجودها، إمكانية استخدام نطاق الطهي كنطاقين منفصلين أو كنطاق مفرد كبير للغاية.

وهي مثالية لاستخدام الأوعية البيضاوية أو المستطيلة أو الطويلة (بحد أقصى لأبعاد قاعدة الوعاء 38x23 سم) أو لاستخدام أكثر من وعاء قياسي في نفس الوقت. ولتفعيل وظيفة HD FLEXI، قم بتشغيل الموقد واضغط في وقت واحد على زرّي اختيار النطاقات كما هو موضح في الصورة أدناه: يظهر في وحدتي عرض نطاقي الطهي المستوى "0"، وتضيء كلتا النقطتين الموجودتين بجوار رقم المستوى للإشارة إلى أن وظيفة HD FLEXI فعالة.



لتغيير مستوى القدرة (من 1 إلى الحد الأقصى 9 أو P) اضغط على الأزرار +/- أو قم بتحريك إصبعك أفقيا على الشريط الانزلاقي. لإيقاف فعالية وظيفة HD FLEXI اضغط في وقت واحد على زرّي اختيار النطاقات. ولإطفاء النطاقات على الفور، احتفظ بأحد زرّي اختيار النطاقات مضغوطة لمدة 3 ثوان.

ستظهر الرسالة "no pot" (لا يوجد وعاء) في وحدة عرض النطاق الذي لا يمكنه اكتشاف وجود الوعاء (نظرا لأن الوعاء غير موجود أو غير موضوع بشكل صحيح أو غير مناسب للموقد الحثي). وتظل هذه الرسالة فعالة لمدة 60 ثانية: وخلال هذه المدة يمكنك إضافة أو تحريك أوعية في النطاق HD FLEXI كما تشاء.

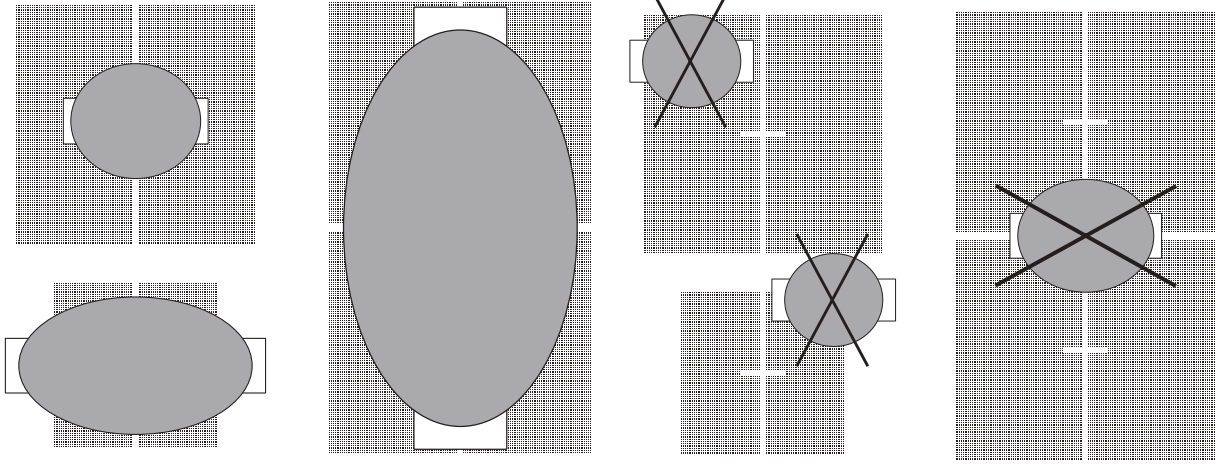
بعد 60 ثانية إذا لم يتم وضع إناء على النطاق، يقوم النظام بإيقاف عملية "البحث" عن أوعية على هذا النطاق، ويظل الرمز  ظاهرا في وحدة العرض للتنكير بأن النطاق غير متاح.

لإعادة تفعيل الوظيفة HD FLEXI، اضغط على أحد الزرين .

الوظيفة HD FLEXI قادرة أيضا على اكتشاف أي عملية نقل للوعاء من نطاق طهي إلى نطاق الطهي الآخر داخل النطاق HD FLEXI مع الحفاظ على نفس مستوى قدرة النطاق الذي تم وضع الوعاء عليه أولا (انظر المثال في الشكل المعروض أدناه: إذا تم نقل الوعاء من موضع التسخين الأمامي إلى موضع التسخين الخلفي، فسيتم عرض مستوى القدرة في وحدة العرض تبعا لنطاق الطهي الموضوع عليه الوعاء).

يمكن أيضا تشغيل النطاق HD FLEXI كنطاق طهي منفصلين، باستخدام الزر المعني للنطاق المفرد. ضع الوعاء في منتصف النطاق المفرد واضبط مستوى القدرة باستخدام الشاشة اللمسية الانزلاقية.

هام: تأكد من وضع الأواني بشكل متمركز على نطاق الطهي بحيث تغطي منتصف نطاق الطهي المفرد. في حالة الأوعية الكبيرة أو الأواني البيضاوية أو المستطيلة أو الطويلة تأكد من وضع الأواني بشكل متمركز على نطاق الطهي. أمثلة على الوضعية الجيدة والوضعية السيئة للوعاء:



التنظيف

- لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.
- قبل التنظيف، تأكد أن نطاقات الطهي مغطاة وعدم ظهور مؤشر الحرارة المتبقية ("H").



تحذير

- هام: لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة. فقد يتعرض الزجاج للضرر من جراء استخدام تلك الأشياء.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (في حالة باردة) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
 - السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
 - الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
 - استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتباع إرشادات الجهة الصانعة).
 - السوائل المنسكبة على نطاقات الطهي قد تجعل الأواني تهتز أو تتحرك.
 - قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

دليل التغلب على الأعطال

- اقرأ واتباع التعليمات الواردة في فصل "إرشادات الاستخدام".
- تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.
- إذا ظهرت أكواد حرفية رقمية على وحدة العرض عند تشغيل الموقد، فراجع الجدول التالي للحصول على الإرشادات اللازمة حيال ذلك.
- إذا تعذر إيقاف الموقد بعد استخدامه، فافصله عن مصدر إمداد الكهرباء.

إزالة الخطأ	الأسباب المحتملة	الوصف	كود الخطأ
انتظر حتى يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية	تتطلب لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة	C81, C82
افصل الموقد عن شبكة الكهرباء وافحص وصلة الكهرباء	المستشعر يكتشف اختلافا بين الجهد الكهربائي للجهاز والجهد الكهربائي لمصدر الكهرباء	الجهد الكهربائي للوصلة غير صحيح	F42 و F43
اتصل بخدمة ما بعد البيع وحدد كود الخطأ			F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60

صدور أصوات ضجيج عن الموقد

المواقد الحديثة يمكن أن تصدر أصوات صغيرة أو طقطقة أثناء التشغيل العادي، وترجع هذه الأصوات في الحقيقة إلى الأوعية والأواني كنتيجة لمواصفات قواعد هذه الأوعية (على سبيل المثال، قواعد الأوعية المصنوعة من طبقات عديدة من الخزانات، أو القواعد غير المستوية). وتختلف هذه الأصوات تبعا للأوعية والأواني المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشرا على وجود عطل من أي نوع.

بالإضافة إلى ذلك، تم تزويد الموقد الحثي بنظام تبريد داخلي للتحكم في درجة حرارة الأجزاء الإلكترونية، ونتيجة لذلك سيكون صوت مروحة التبريد مسموعا أثناء التشغيل ولعدة دقائق بعد إطفاء الموقد. وهذا أمر طبيعي جدا بل وضروري بالفعل لضمان الأداء الوظيفي السليم للجهاز.

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. راجع ما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك باستخدام "دليل التغلب على الأعطال".
2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان قد تم التغلب على المشكلة.

إذا استمر العطل بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

احرص دائما على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع المنتج والطراز بدقة،
- يتوفر الرقم المسلسل الموجود أسفل الجهاز أيضا في الكتيبات المرفقة.
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد المراكز المعتمدة لخدمة ما بعد البيع (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).
قطع الغيار متوفرة حتى عشر سنوات.

جدول مستويات القدرة

مستوى القدرة	نوع الطهي	استخدام المستوى (وفقا لخبرة وعادات الطهي)
أقصى قدرة	تسخين سريع	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للغلي السريع في حالة الماء والتسخين السريع لسوائل الطهي
	التحمير - السلق	مثالي للتحمير وبدء الطهي وقلي المنتجات المجمدة والغلي السريع
قدرة عالية	تحمير - تشويح - سلق - شواء	مثالي للتشويح والحفاظ على غليان نشط والطهي والشواء (لفترة زمنية قصيرة، 10-5 دقائق)
	تحمير - طهي - طهي على نار هادئة - تشويح - شواء	مثالي للتشويح والحفاظ على غليان خفيف والطهي والشواء (لفترة زمنية متوسطة، 20-10 دقيقة)، إحماء الكماليات
	طهي - طهي على نار هادئة - تشويح - شواء	مثالي للطهي على نار هادئة والحفاظ على غليان بسيط والطهي (لمدة زمنية طويلة). معجنات كريمية
قدرة متوسطة	طهي - غلي بطيء - تغليظ القوام - إعداد الكريمة	مثالي لوصفات الطهي طويلة المدة (الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، المرق، اللبن)، المعجنات الكريمة
		مثالي لوصفات الطهي طويلة المدة (بحجم أقل من لتر: الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، المرق، اللبن)
قدرة منخفضة	الصهر - إذابة التجمد - الحفاظ على سخونة الطعام - إعداد الكريمة	مثالي لإذابة الزبد وصهر الشيكولاتة برفق وإذابة تجمد المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية للتو (على سبيل المثال الصوصات وأنواع الحساءات، الشوربة الكثيفة)
	1	مثالي للحفاظ على سخونة الطعام المطهو لتوّه، ولإعداد كريمة الريزوتو، وللحفاظ على الأطعمة التي يتم تقديمها ساخنة (مع ملحق تكميلي مناسب للحث)
الإيقاف	سطح التدعيم	الموقف في وضع الاستعداد أو متوقف (قد تكون هناك حرارة متبقية في نهاية الطهي، يُشار إليها بحرف "H")

ملاحظة:

عند إعداد أطعمة سريعة الطهي تتطلب توزيع السخونة بشكل مثالي (على سبيل المثال البان كيك) على نطاق الطهي المزدوج 28 سم (إن وجد)، فاستخدم أواني لا يزيد قطرها على 24 سم. للطهي الدقيق (على سبيل المثال، صهر الشيكولاتة أو الزبد) استخدم نطاقات منفردة بقطر أصغر.



400010835621

Made in Italy

EN FR ES PT AR



09/15