

**FCLH 9008 ID WT**

**PIANO INDUZIONE WAVE 8IN**

**INDUCTION HOB WAVE 8IN**

**INDUKTIONSKOCHFELD 8IN**

**PLACA INDUCCION 8IN**

**PLĘTA INDUKCYJNA WAVE 8IN**

**ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ  
ПАНЕЛЬ WAVE 8IN**

**IT** **INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE**

**EN** **INSTALLATION - USE - MAINTENANCE**

**DE** **INSTALLATION - GEBRAUCH - WARTUNG**

**ES** **INSTALACIÓN - USO - MANTENIMIENTO**

**PL** **INSTALACJA - OBSŁUGA - KONSERWACJA**

**RU** **УСТАНОВКА - ЭКСПЛУАТАЦИЯ -  
ОБСЛУЖИВАНИЕ**



**Caro Cliente,**

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

**IL COSTRUTTORE**

INDICE	PAG.
<b>1 - Istruzioni di Sicurezza</b> .....	<b>2</b>
<b>2 - Principio di funzionamento</b> .....	<b>3</b>
Induzione .....	3
Principio di funzionamento .....	3
Recipienti .....	3
<b>3 - Istruzioni per l'utente</b> .....	<b>6</b>
Installazione .....	6
Funzioni .....	6
Manutenzione .....	15
<b>4 - Istruzioni per l'installatore</b> .....	<b>16</b>
Installazione .....	16
Posizionamento .....	16
Collegamento elettrico .....	16
Elenco errori visualizzati .....	16

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.**

**IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.**

**L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.**

**I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**



## AVVERTENZE DI SICUREZZA PIANI COTTURA



- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata per permettere la disconnessione dell'apparecchio dalla rete di alimentazione dopo l'installazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



### ATTENZIONE

- la cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.



### ATTENZIONE

- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- L'apparecchio in funzione non deve essere lasciato incustodito.
- Mai lasciare pentole vuote sugli elementi riscaldanti in funzione.
- Non lasciare accesi i bruciatori o elementi riscaldanti elettrici, senza la presenza di una pentola.
- Il processo di cottura deve avvenire sotto controllo. Un processo di cottura breve deve essere costantemente sorvegliato.
- Utilizzare esclusivamente le protezioni progettate dal costruttore del piano, protezioni indicate da esso o protezioni incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Dopo l'uso spegnere gli elementi del piano tramite il loro comando senza fare affidamento al rilevatore di pentole.

### Induzione

Il riscaldamento per induzione è la forma più efficiente, disponibile, per cucinare.

Il calore viene prodotto, con un campo elettromagnetico, direttamente sul fondo della pentola o padella utilizzata. La superficie non coinvolta nel contatto rimane pressoché fredda; una volta terminata la cottura e rimosso il contenitore non rimane calore residuo.

Efficiente perché non spreca energia per dispersione, come i bruciatori a gas, dal 30 al 50% più rapida dei normali piani con tecnologia HGL, consente risparmi energetici fino al 25%. In presenza di trabocco di liquido dal contenitore non si attacca alla superficie del piano in quanto è tiepido.

### Principio di funzionamento

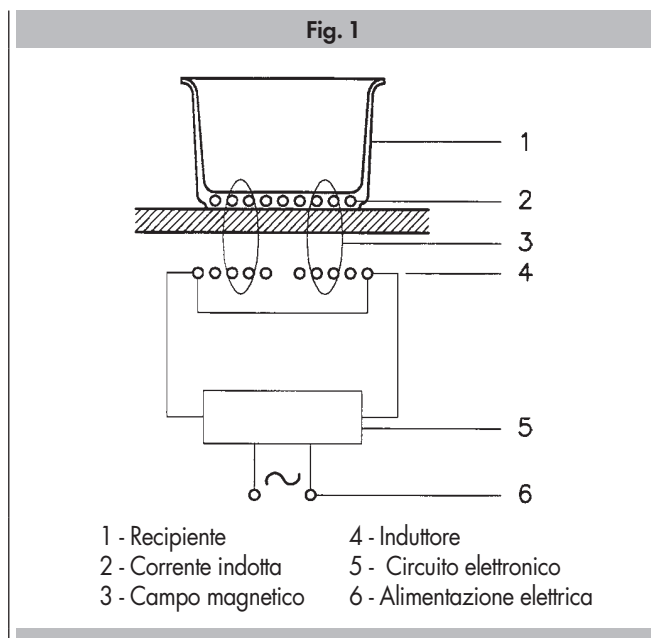
E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.

Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creando un campo magnetico.

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.

La cottura avviene come sotto descritto.

- minima dispersione (alto rendimento);
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema;
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.



### Recipienti

Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

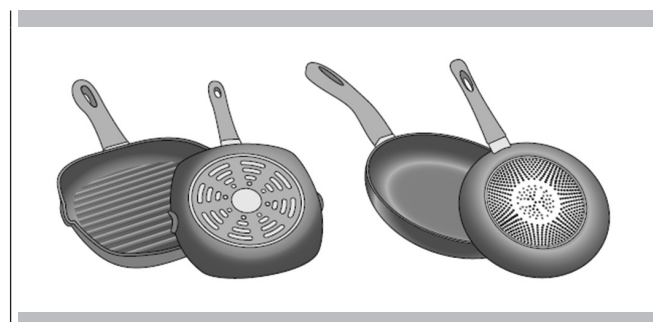
Per capire se la stoviglia è adatta per l'induzione controllare se il fondo della stoviglia viene attratto da un magnete oppure controllare le indicazioni del produttore.

Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo in materiale completamente ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è in materiale solo parzialmente ferromagnetico, si scalda soltanto la superficie ferromagnetica. Pertanto può succedere che il calore non venga distribuito in maniera uniforme. La zona non in materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



- Se il fondo della stoviglia è composto tra l'altro anche da parti in alluminio, viene ridotta anche la superficie in materiale ferromagnetico. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



### Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:


- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

### Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare stoviglie di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio inox in modo da risparmiare tempo ed energia.

La soluzione migliore sarebbe quella di utilizzare stoviglie con il fondo completamente piatto. Fondi non uniformi oppure fondi incisi riducono la conduzione di calore.

### Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile. Se la stoviglia non è collocata correttamente, se non è composta da materiale adatto o se la dimensione non è corretta, il piano cottura segnalerà la mancanza della pentola con il simbolo .

Spostare la stoviglia o tentare utilizzando un'altra stoviglia.

### Stoviglia vuota o stoviglia con fondo sottile

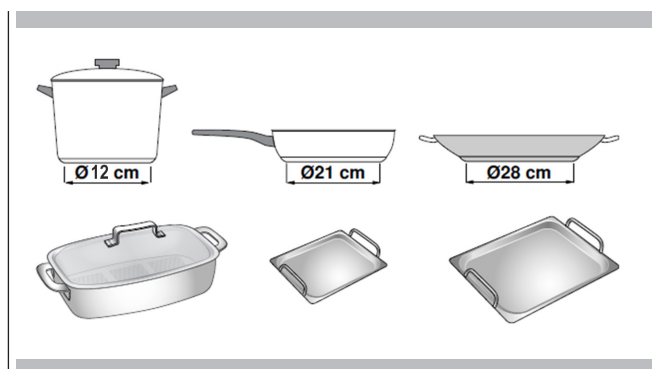
Non riscaldare alcuna stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile. Il fondo della stoviglia potrebbe fondersi e danneggiare la piastra in vetro.

Non toccare in nessun caso la stoviglia e spegnere il piano cottura. Qualora il piano cottura, una volta raffreddato, non funzionasse più, contattare il servizio di assistenza tecnica.

### Riconoscimento della pentola

Il piano cottura riconosce automaticamente la posizione e la forma della stoviglia utilizzata, a seconda del diametro ferromagnetico e del materiale del fondo della stoviglia. Le stoviglie per essere adatte devono avere un diametro del fondo compreso tra 120 e 240 mm.

Avvertenza: Gli indicatori della zona di cottura possono differire dalla dimensione e dalla forma effettive della stoviglia. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del piano cottura.

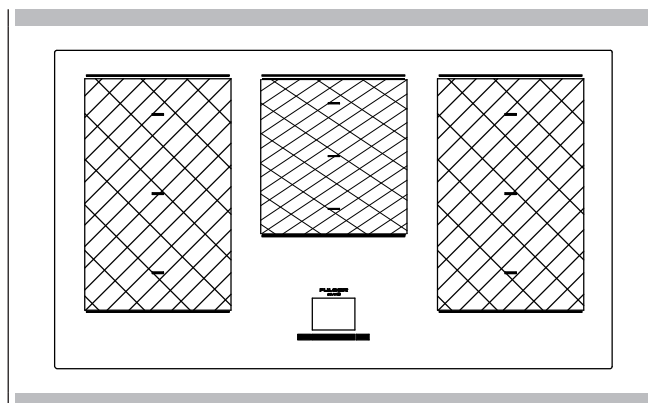


### Posizione delle pentole

Attenersi scrupolosamente alla figura 2 per posizionare le pentole in modo tale da non provocare malfunzionamenti o danneggiamenti al piano cottura induzione.

Inoltre un errato posizionamento potrebbe ridurre le prestazioni di cottura delle pentole.

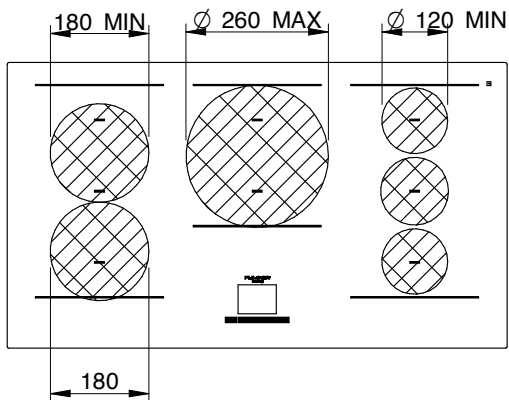
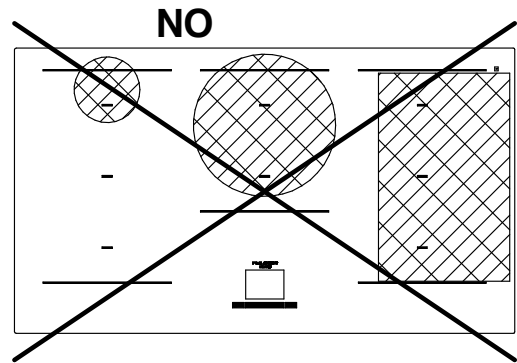
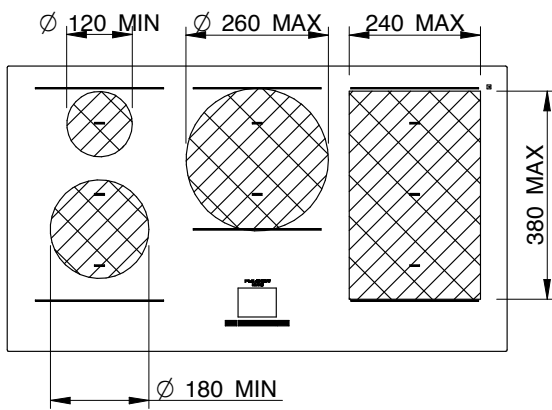
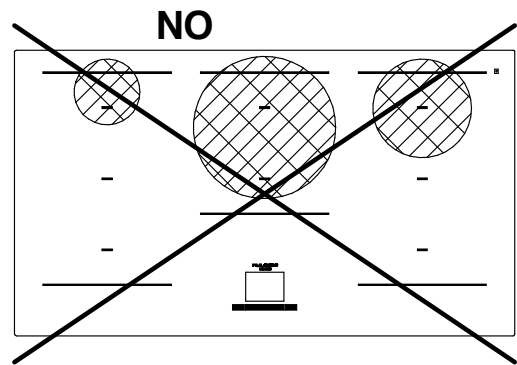
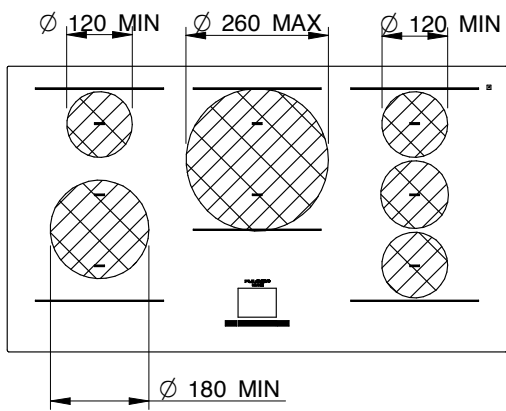
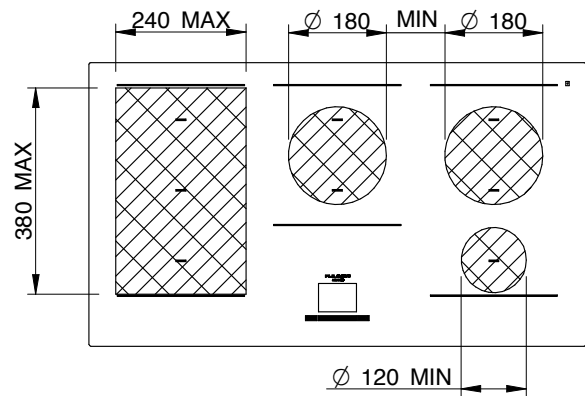
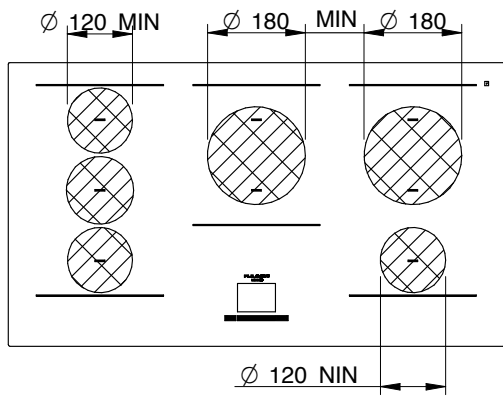
Evitare di far uscire le pentole calde dalle zone delimitate "tratteggiate" dalla seguente figura:



### ATTENZIONE

Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

Fig. 2



## Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.

Per le istruzioni specifiche vedi parte riservata all'installatore.

### **IMPORTANTE**

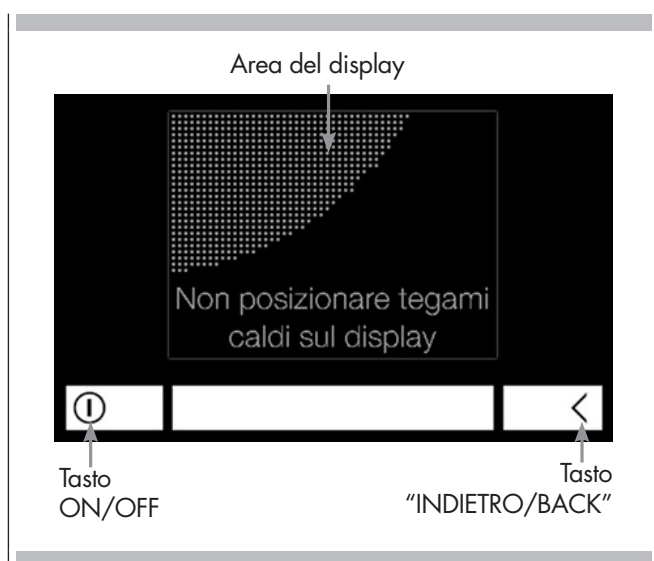
NON FISSARE INTENSAMENTE I LED E I DISPLAY.

## Funzioni

Tutte le funzioni possono essere eseguite tramite il tasto ON/OFF, l'area del display e il tasto "back". Le informazioni e il feedback sono forniti dal display grafico.

### Accensione / spegnimento del Touch Control

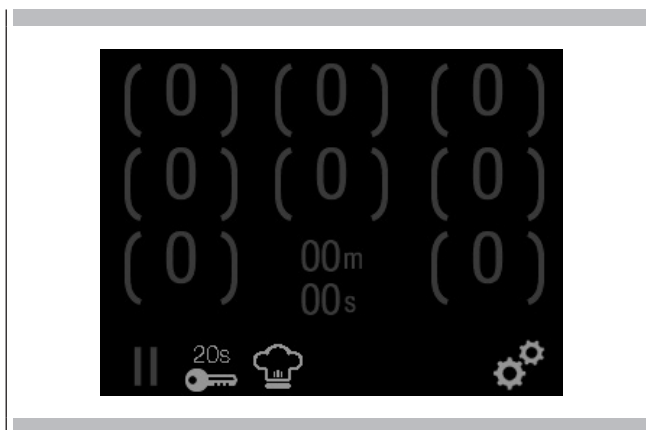
Dopo aver applicato l'alimentazione, il controllo touch richiede un secondo per essere pronto. Dopo un reset tutti i LED si accendono per un secondo. Trascorso questo tempo tutti i LED si spengono nuovamente. L'interfaccia può ora essere avviata toccando il pulsante di accensione / spegnimento. Sul display compare per 2 secondi il logo, seguito da un segnale di avvertenza di sicurezza Non posizionare tegami caldi sul display.



Dopodiché la modalità di cottura è attiva. Il display mostra tutte le zone di cottura. L'elettronica rimarrà attiva per 20 secondi. Se entro questo tempo non viene eseguita alcuna azione (selezione zona o timer) il piano cottura va in standby indicato da un segnale acustico.

Il piano cottura a induzione si accende solo se viene premuto il pulsante on / off. Se viene riconosciuto un altro pulsante, il piano cottura non si accenderà.

Lo spegnimento manuale del piano cottura si effettua tenendo premuto il tasto on / off.



### Spegnimento automatico

Il piano cottura passa dall'accensione allo spegnimento dopo 20 sec. se nessuna zona di cottura è attivata o viene premuto il tasto multifunzione durante tale tempo.

### Accensione / spegnimento di una zona di cottura

Se il controllo è già acceso, è possibile selezionare una zona toccando una delle zone di cottura presenti nel display. Dopo aver selezionato le zone di cottura, il livello di cottura può essere regolato toccando l'area del cursore. Facendo "scorrere" il dito sull'area del cursore è possibile aumentare o diminuire il livello di cottura (0 - P). In alternativa il livello di cottura può essere selezionato direttamente sul cursore senza scorrere. Se il livello di cottura è impostato a 0 la zona di cottura è in modalità "spenta".

### Spegnimento di tutte le zone di cottura

Lo spegnimento immediato di tutte le zone cottura è sempre possibile premendo e tenendo premuto il tasto on / off. Anche se il Touch Control è bloccato lo spegnimento è possibile. Tutte le zone di cottura che hanno lo stato "caldo" presentano un cerchio con tre anelli.

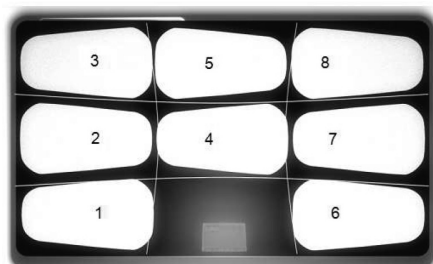
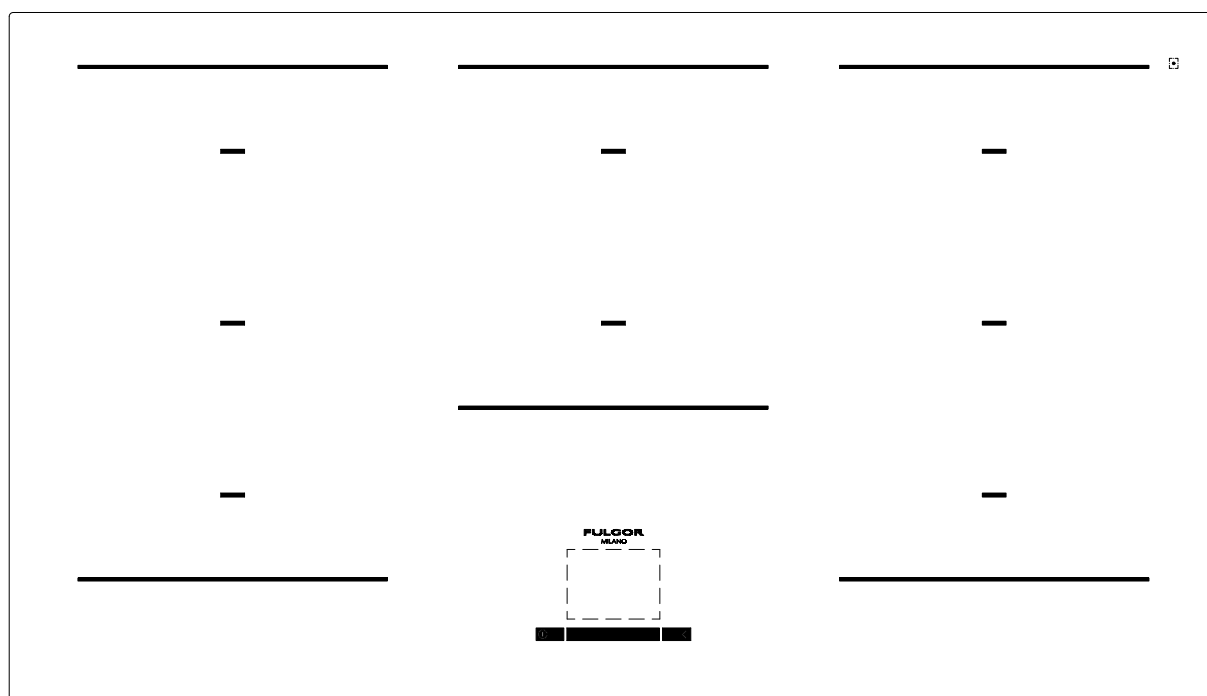
### Spegnimento automatico (limitazione del tempo di funzionamento)

A seconda del livello di cottura scelto viene definito un limite massimo di tempo di funzionamento (se non viene effettuato alcun cambiamento del livello di cottura). Se questo tempo massimo di funzionamento viene superato su una zona di cottura, questa viene spenta. In caso di superficie calda viene visualizzato il calore residuo. Dopo ogni operazione dell'utente, il tempo rimanente fino allo spegnimento automatico viene ripristinato al limite di tempo di funzionamento definito di questo livello di cottura.

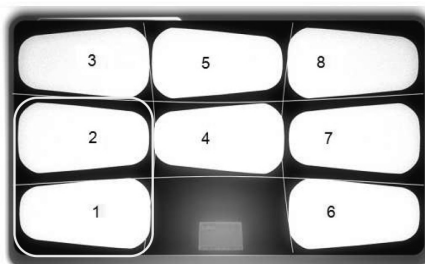
Le impostazioni del timer hanno la priorità sulla limitazione del tempo di funzionamento. Il tempo di funzionamento dettagliato in base al livello di potenza può essere ricavato dalla tabella.



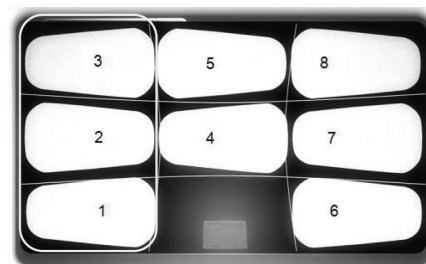
Fig. 3



Singolo elemento (coil)



2 elementi (coils)



3 elementi (coils)

ELEMENTI ACCESI	POTENZA NOMINALE (kW)	POTENZA IN POWER BOOSTER (kW)
Singolo elemento (coil)	1,4	2,1
2 elementi (coils)	2,3	3,7
3 elementi (coils)	2,8	3,7

Potenza massima nominale : 11,2kW

Livello di cottura	Livello di potenza [%]	Tempo operativo [h]
0	0	0
1	3	6
2	6,5	6
3	11,0	5
4	15,5	5
5	19,0	4
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100	1,5

### Protezione contro l'attivazione involontaria

Il Touch Control si spegne automaticamente in caso di un uso permanente identificato dei tasti di circa 10 secondi.

Il Touch Control emette un segnale acustico per 10 sec e il codice di errore "E R 0 3" lampeggia sul display.

Se il malfunzionamento supera i 10sec, solo il codice di errore "ER 03" continua a lampeggiare finché si verifica il malfunzionamento e viene identificato come tale. Nel caso in cui la zona di cottura sia in fase "calda" il simbolo si alterna con il codice errore.

(Dopo aver pulito il vetro che copre i tasti, tutti i tasti sono pronti per l'uso in pochissimo tempo).

Se non riesce ad attivare una zona di cottura entro 10 secondi dopo aver premuto il tasto on / off, il Touch Control viene riportato in modalità standby.

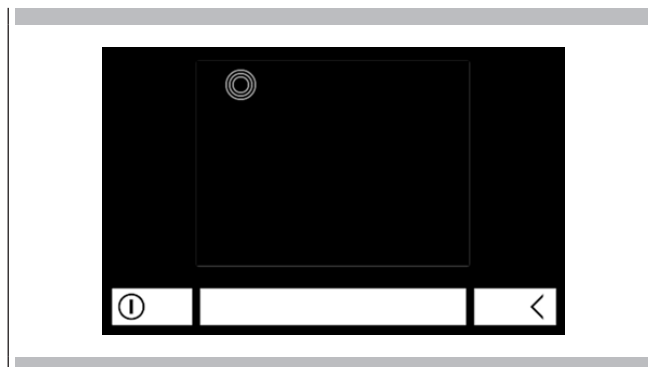
### Modalità pulizia superficie

Per permettere di eseguire la pulizia della superficie senza azionare inavvertitamente i tasti, esiste una funzione di "lock". Premendo il tasto "20s" i comandi andranno in blocco e un contatore conterà i 20sec.



### Calore residuo

La temperatura del vetro di ciascuna zona di cottura è calcolata e visualizzata da simbolo a cerchio con tre anelli per ogni zona di cottura. Verranno visualizzate le icone con i 3 anelli fino a quando la temperatura non è inferiore a una temperatura di sicurezza (~ 60 ° C). L'indicazione di calore residuo è visualizzata al massimo per circa 50 minuti.



### Rilevamento pentola automatico

Il rilevamento automatico della pentola consente un utilizzo intuitivo dei piani cottura a induzione. La funzione riconosce automaticamente le pentole e cambia la posizione delle pentole sul piano di cottura.

Non appena viene rilevata una pentola, la zona di cottura viene selezionata automaticamente e appare il cursore in modo che l'utente possa facilmente impostare il livello di cottura per questa zona di cottura.

Inoltre, è possibile realizzare la funzione ponte semiautomatico.

NOTA: durante il normale funzionamento del piano cottura (ad esclusione del funzionamento con funzione Chef attiva) se si effettuano spostamenti della pentola facendola scorrere invece di sollevarla, può succedere che i sensori presenza pentola rilevino una pentola grande come se fossero 2 pentole piccole separate. Per evitare questa possibilità di identificazione errata della pentola, è sufficiente sollevare la pentola per alcuni secondi e poi riposizionarla sopra i sensori in modo che venga nuovamente riconosciuta come zona unica (ad esempio bridge) e quindi distribuire l'intensità della potenza in maniera uniforme.

Se anche questo tentativo non dovesse portare a riconoscere l'area di cottura come una singola area, sollevare la pentola, quindi regolare le impostazioni della zona di cottura a zero, quindi riposizionare la pentola e regolare nuovamente la potenza scelta.

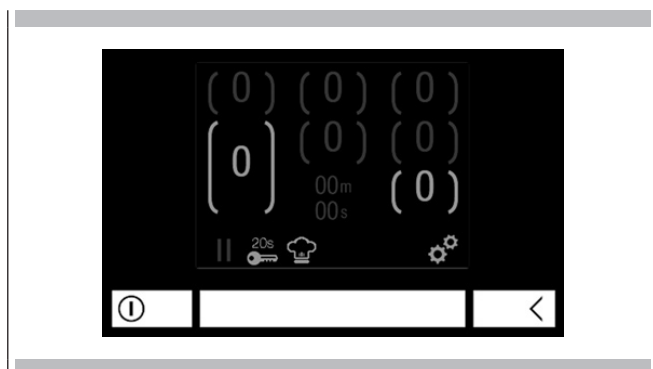
Attenzione : se dopo questi tentativi la pentola viene vista ancora come zona cottura separata potrebbe dipendere dal tipo di fondo della pentola. Quindi sostituire la pentola con una adeguata (vedi Recipienti a pag. 3)



### IMPORTANTE

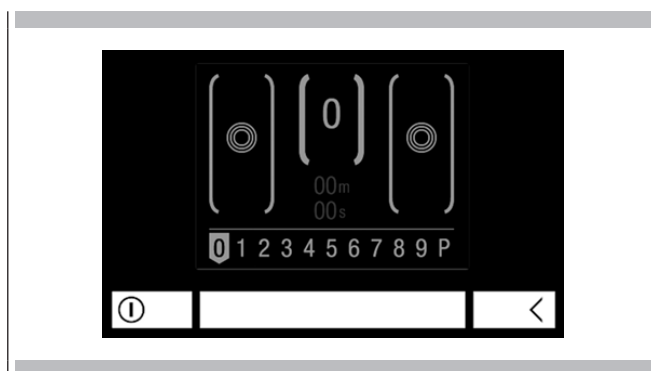
Dopo l'uso spegnere gli elementi del piano tramite il loro comando senza fare affidamento al rilevatore di pentole.

NOTA : il sistema di rilevamento automatico della presenza pentola, genera ciclicamente un piccolo "click" in sottofondo.



### Livelli di potenza

La potenza delle zone di cottura può essere regolata su 9 livelli + Boost (P) (1-9, + P). Dopo aver selezionato una zona di cottura, compare un cursore sul bordo inferiore del display.



Il livello di cottura viene selezionato toccando direttamente il numero richiesto sul cursore o scorrendo fino al numero richiesto. Quando si solleva il dito, il livello di cottura viene impostato.

### Funzione booster

Tutte le zone di cottura induttive hanno una funzione booster (P). Se il booster è attivato, il generatore fornisce una potenza notevolmente superiore alla potenza nominale a una zona di cottura. La funzione booster consente all'utente di riscaldare il cibo in modo estremamente veloce e quindi può aiutare a risparmiare tempo.

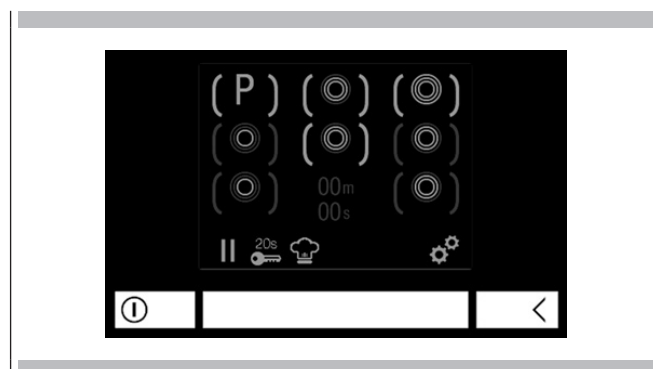
#### Attivazione del booster:

Il booster si attiva toccando il livello di cottura più alto (P) nell'area del cursore.

Finché il booster è attivo, sul display della zona di cottura viene visualizzata una "P". Se non è possibile attivare la funzione booster (esempio a causa dei limiti di temperatura) la P lampeggia per 3 secondi e la funzione booster viene quindi disattivata.

Quando la funzione booster è attiva viene terminato un tempo di riscaldamento eventualmente attivo automatico e il livello di potenza viene impostato alla massima potenza in modo

da garantire che dopo la disattivazione del booster venga applicata la potenza nominale.



La funzione booster di ciascuna zona di cottura può essere attivata per un tempo limitato di 10 minuti. Se la pentola viene rimossa da una zona di cottura con la funzione booster attiva, la funzione booster non verrà disattivata ma il contatore del tempo booster continuerà a funzionare e non si fermerà. La funzione booster può essere riattivata se la limitazione del tempo booster ha disattivato il booster purché le condizioni termiche lo consentano. Le condizioni termiche sono controllate sia dall'induzione che dall'interfaccia utente.

Per visualizzare la disattivazione del booster il display della zona di cottura inizia a mostrare una P lampeggiante tre secondi prima della disattivazione.

#### Disattivazione del booster:

Se la funzione booster è attiva una riduzione del livello di cottura disattiva la funzione booster.

### Funzione bollitura automatica


Quando si attiva la funzione bollitura automatica, la potenza della zona di cottura viene portata al 100% per un periodo di tempo dipendente dal livello di cottura selezionato.

Non appena il tempo di bollitura è terminato, il livello di cottura continua al livello di cottura precedente.

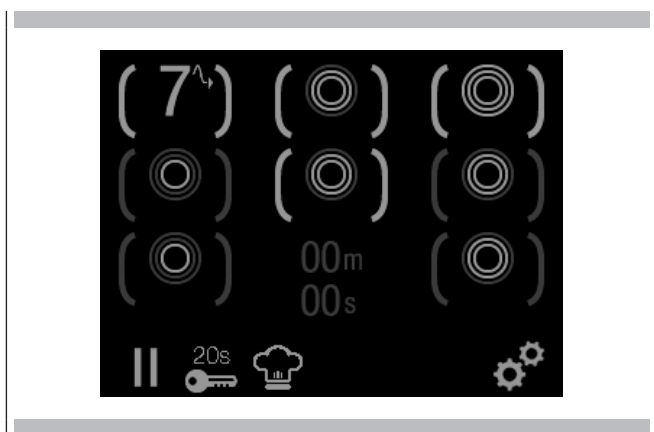
I tempi di bollitura sono scritti nella tabella sottostante.

Livello di cottura	Funzione bollitura automatica (minuti)
0	0
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,25

#### Attivazione della bollitura automatica:

- Il Touch Control deve essere acceso e una zona di cottura selezionata.
- La bollitura automatica si attiva tenendo il dito premuto sul livello di cottura continua desiderato (tra il livello 1 e 8) per 2,5 secondi.
- Il display della zona di cottura visualizza  per la bollitura automatica accanto al livello di cottura continua. Al termine della bollitura, viene visualizzato solo il livello di potenza.
- Entro 15 secondi il livello di cottura continua per la funzione di bollitura può essere modificato in un livello di cottura continua superiore o inferiore selezionando la zona di cottura e toccando un altro livello di cottura sul cursore
- È possibile passare a un livello di cottura continua più alto anche dopo 15 secondi. Un livello di cottura inferiore al livello di cottura continua, disattiverà la funzione (vedi disattivazione bollitura automatica).

Se si modifica il livello di cottura continua, verrà ricalcolato il tempo di bollitura (nuovo tempo di bollitura meno il tempo prima azionato mentre era attiva la bollitura automatico)

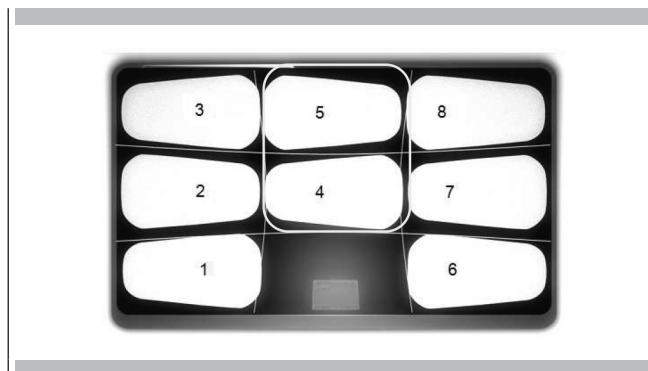


#### Disattivazione della bollitura automatica:

- La zona di cottura deve essere selezionata
- Portando il livello di cottura ad un livello inferiore al livello di cottura continua impostato per la bollitura automatica si disattiva la funzione bollitura automatica. In alternativa è possibile spegnere la zona di cottura impostando il livello di cottura a "0"

#### Bridge automatico

Il sistema presenta un sistema automatico di rilevamento della funzione bridge.




Non appena il sistema ha riconosciuto che due o tre sensori di zona sono coperti contemporaneamente da una pentola (ad esempio una pentola ovale di grandi dimensioni), il sistema imposta automaticamente il bridge. Appaiono le parentesi del bridge e il cursore, e l'utente deve solo impostare il livello di cottura.

#### Disattivazione del ponte semiautomatico:

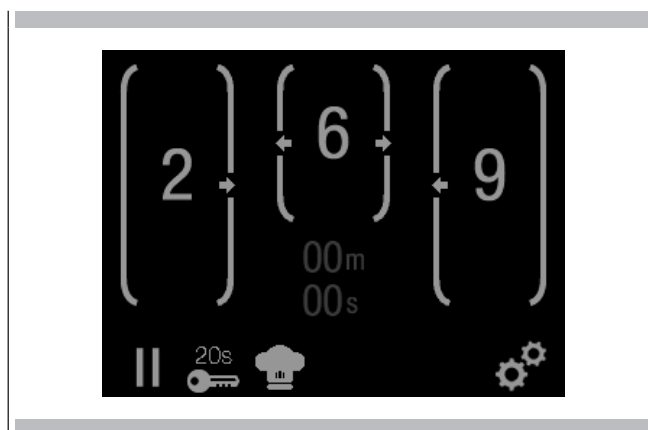
- Togliere la pentola dalla zona interessata

#### Funzione Chef

Impostazione del livello di potenza in base alla posizione: come in alcune cucine professionali la posizione della pentola determina il livello di potenza.

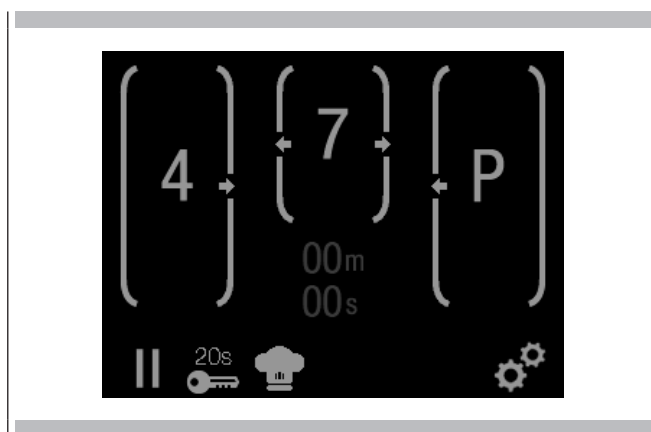
L'attivazione della funzione avviene premendo l'icona .

A questo punto nel display appariranno le 3 zone "chef", corrispondenti al bridge fra le zone 1-2-3, fra 4-5, e 6-7-8, presentando come potenze selezionate standard rispettivamente 2 per la zona a sinistra, 6 per la zona centrale, e 9 per la zona di destra.



La pentola può quindi essere spostata liberamente fra le tre zone per incrementare o diminuire la potenza fornita alla pentola.

Se si desidera modificare le potenze di default è sufficiente selezionare una delle tre zone, a questo punto comparirà il cursore delle potenze, e sarà sufficiente selezionare un valore da 1 a 9 o P



Per disattivare la funzione Chef è sufficiente rileszionare l'icona 

### Funzione di riscaldamento

#### Attivazione:

La funzione di Riscaldamento è controllata dalla temperatura e disponibile in tre fasi. La potenza viene regolata automaticamente. Per attivare questa funzione è necessario selezionare una zona di cottura, tenendo premuta la stessa zona di cottura per 2 secondi. Apparirà quindi un sottomenù "Funzioni di cottura", con la possibilità di scegliere fra due funzioni: Timer e Riscaldamento.

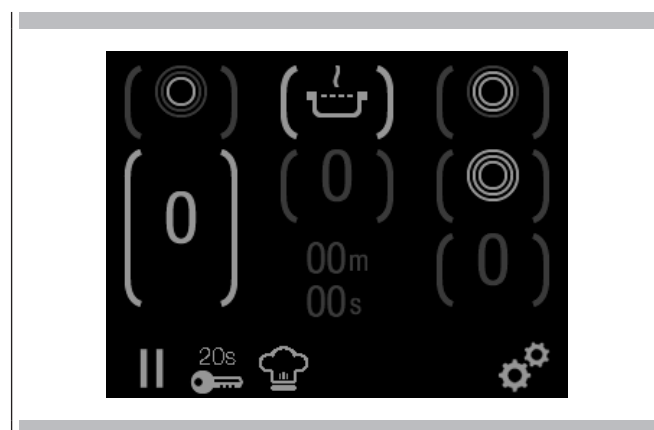




Selezionare quindi "Riscaldamento" e apparirà la scelta fra 3 impostazioni predefinite: 40, 70 e 90°C.



Una volta scelta una delle tre temperature, nel display appariranno, in corrispondenza della zona di cottura

precedentemente selezionata un simbolo 



Nel caso non sia ancora presente la pentola in tale zona, lampeggeranno alternativamente il simbolo riscaldamento  e il simbolo pentola mancante . La pentola inizierà la fase di riscaldamento fino a raggiungere la temperatura impostata.

#### Disattivazione:


Per disattivare la funzione riscaldamento, è necessario selezionare la zona di cottura precedentemente scelta e impostare un livello di cottura qualsiasi, oppure portare a valore 0 per spegnerla.

### Funzione blocco bambini

Dopo aver acceso l'unità di controllo, è possibile attivare il meccanismo di sicurezza bambini. Dopo l'attivazione del blocco bambini, la modalità blocco bambini è impostata in modo permanente, ciò significa che anche in modalità standby il blocco bambini rimane attivo.

#### Attivazione del blocco bambini:

La modalità blocco bambini è disponibile nel menu delle impostazioni.

Si accede al menu impostazioni premendo il tasto multifunzione .

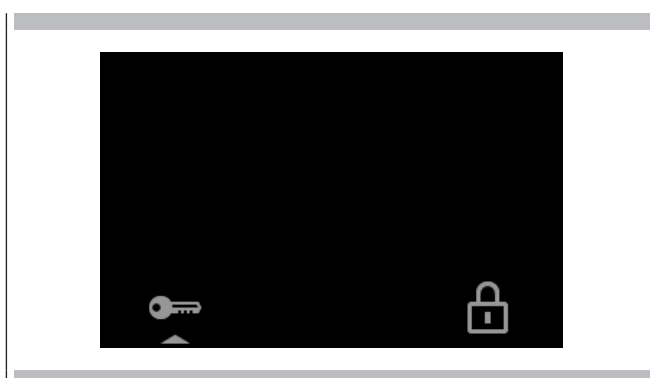
Selezionando il simbolo Blocco nella relativa area slider, viene visualizzato il menu blocco. Il blocco bambini deve essere confermato premendo il simbolo "spegnimento".



Successivamente la modalità "accensione blocco" sarà attivata.



Nel caso di spegnimento del piano induzione, alla riaccensione apparirà la seguente schermata



Per togliere il blocco far scorrere con il dito il simbolo "chiave" verso il "lucchetto"

NOTA: per eliminare definitivamente il blocco bambini è necessario entrare nel menù impostazioni e disattivare il blocco.

#### Disattivazione della sicurezza bambini:

Per disattivare il blocco bambini, è necessario accedere nuovamente al menu Blocco bambini nello stesso modo descritto in precedenza.

#### Sblocco temporaneo:

Finché la funzione blocco bambini è stata attivata, l'interfaccia utente deve essere sbloccata ogni volta dopo l'accensione del piano cottura. Quando il piano di cottura si accende, viene visualizzata la schermata di sblocco. Ora è possibile sbloccare il piano cottura facendo scorrere il simbolo "chiave" verso il "lucchetto".

#### Feedback acustico (cicalino)

Le seguenti azioni sono indicate dal buzzer:

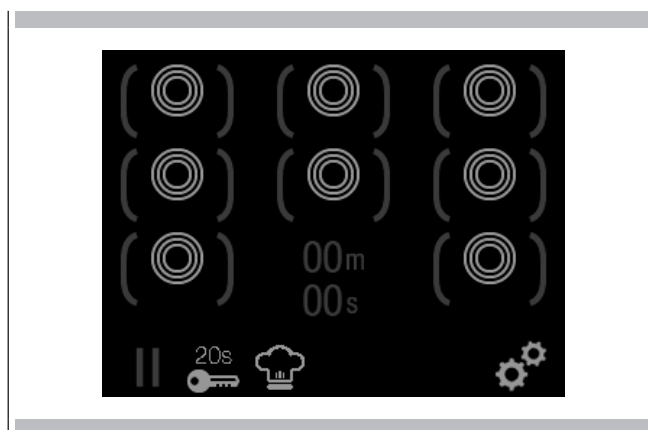
- Tasto normale premuto -> singolo segnale acustico breve
- Attivazione erronea di un tasto permanente per un tempo più lungo (> 10s.) -> bip intermittente

#### Funzione timer


La funzione timer è disponibile in due qualità, "Egg Timer" e "Cooking Timer"

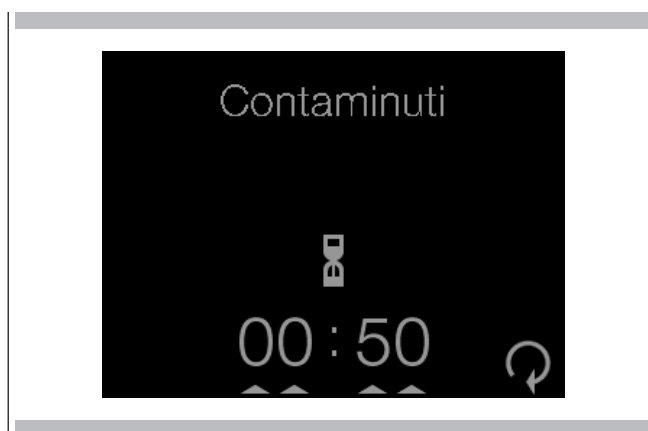
Timer come contaminuti per uova "Egg Timer":

Se il piano induzione è acceso (tutte le zone di cottura sono in posizione "0"), è possibile attivare il timer autonomo premendo il timer "00m 00s" sul display



Dopo averlo fatto, viene visualizzato il menu del timer. L'utente può impostare un conto alla rovescia con i valori mm : ss, rispettivamente minuti e secondi

In alternativa il valore del timer può essere resettato premendo il simbolo a destra 



Premendo il simbolo "clessidra" si esce dal menu e il timer inizia il conto alla rovescia. Dopo che il contatore è scaduto, viene fornito un feedback acustico e un feedback visivo ("00:00" lampeggiante). Il feedback acustico termina dopo 2 min. o toccando un qualsiasi tasto.

Spegnimento del contaminuti per le uova:

Il timer può essere spento rientrando nel menu timer e premendo il simbolo ON/OFF.



#### Regolazione del contaminuti per uova attivo:

Questo può essere fatto reinsertendo il timer menu e regolando il valore del timer. Selezionando "la clessidra" nella posizione del relativo cursore, il timer inizia il conto alla rovescia con il nuovo valore del timer.

#### Timer di cottura:

È possibile impostare il timer della zona di cottura per ogni singola zona di cottura. Non appena il contatore è scaduto, la zona di cottura si spegne automaticamente.

#### Attivazione del timer di cottura:

Per attivare un timer relativo a una zona di cottura, è necessario accendere il piano di cottura e selezionare una zona di cottura. Dopo aver selezionato una zona di cottura è necessario tenere premuta la stessa zona cottura, quindi selezionare il timer dal menu "Funzioni di cottura". Viene visualizzato il menu del timer, dove i valori possono essere impostati come segue:

h: mm: ss

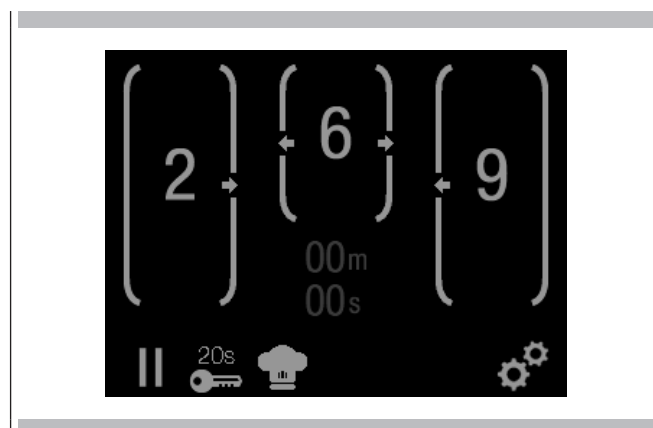
Il timer si avvia confermando le impostazioni con "simbolo timer" lampeggiante. In alternativa il valore del timer può essere resettato premendo il simbolo di reset sulla destra. Il tempo rimanente viene visualizzato sulla zona di cottura corrispondente.

Il timer attivo può anche essere regolato o interrotto selezionando la zona di cottura e rientrando nel menu del timer. Dopo che il contatore è scaduto, viene fornito un feedback acustico e un feedback visivo ("0:00:00" lampeggiante). Il feedback acustico termina dopo 2 min. o toccando un tasto casuale.

#### Funzione Pausa e Richiamo

##### Attivazione della funzione Pausa:

Quando almeno una zona di cottura è in funzione, è possibile attivare la funzione pausa. Per attivare la funzione di pausa è necessario premere il simbolo "||" presente sul display.



La condizione di pausa può essere attivata anche con errori specifici della zona di cottura - qui la visualizzazione degli errori è nascosta. Anche l'indicazione del calore residuo, i messaggi speciali sono nascosti; la visualizzazione della pausa ha la priorità.

##### Mentre la funzione Pausa è attiva:

Finché la funzione pausa è attiva nessuna potenza verrà emessa su nessuna zona di cottura. Tutti gli stati del sistema verranno mantenuti per tutta la pausa. Dopo la pausa verranno riavviati i contatori del timeout per le zone di cottura senza pentole rilevate (max. 10min). Qualsiasi timer, (anche il timer per le uova) impostato prima della pausa, verrà interrotto durante la pausa e continuerà quando si esce dalla modalità di pausa. Quando la modalità di pausa è attivata, una funzione booster o bollitura automatica selezionata viene terminata.

Il calcolo del calore residuo e le limitazioni del tempo massimo di funzionamento non verranno interrotti e continueranno a funzionare in background.

La modalità pausa può essere attivata solo per un massimo di 10 min. Se la modalità pausa non viene disattivata entro 10min, il piano cottura si spegne automaticamente. Durante il tempo di pausa è possibile utilizzare il pulsante on / off per spegnere il controllo. In questo caso viene disattivata anche la modalità pausa.

##### Disattivazione della modalità di pausa:

Per disattivare la modalità pausa premere la posizione indicata sullo slider. Ciò riattiverà lo stato precedente all'attivazione della pausa.

##### Funzione di richiamo:

Se il controllo è stato accidentalmente spento tramite l'interruttore principale, tutte le impostazioni possono essere ripristinate utilizzando la funzione di richiamo.

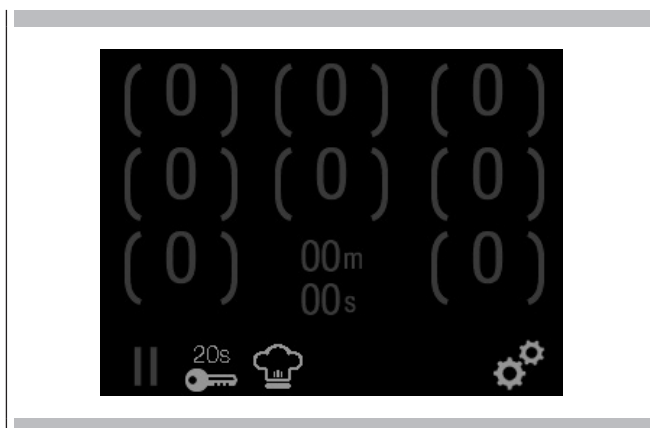
Dopo aver spento il controllo dall'interruttore principale, l'utente ha 6 secondi per riaccendere il controllo e quindi le impostazioni verranno ripristinate automaticamente. La funzione di richiamo è utilizzabile solo se era attiva almeno una zona di cottura (livello di cottura > 0).

**Impostazioni ripristinate:**

- Livelli di cottura di tutte le zone di cottura.
- Minuti e Secondi dei timer relativi alla zona di cottura attiva.
- Tempo di riscaldamento automatico e funzione booster.
- Stato di blocco bambini.

**Blocco del tempo 20 secondi**

Per attivare la funzione di blocco temporale, è necessario premere brevemente il pulsante 20sec



Mentre il blocco temporale è attivo, viene visualizzato il seguente messaggio e viene eseguito il conto alla rovescia del tempo rimanente.

**Impostazioni generali del piano cottura**

L'utente ha la possibilità di regolare le impostazioni generali del piano cottura. Queste impostazioni persistono anche dopo lo spegnimento del piano cottura.

È possibile regolare le seguenti impostazioni:

- Selezione della lingua
- Luminosità del display
- Controllo del volume

Per accedere al menu delle impostazioni premere il tasto a destra

**Selezione della lingua**

Per modificare le impostazioni della lingua, accedere al menu delle impostazioni premendo il tasto impostazioni. Successivamente, seleziona il simbolo "globo". Ora viene visualizzato il menu della lingua.

La lingua attualmente selezionata viene mostrata evidenziata in grassetto.

Per cambiare la lingua, premere il punto indicato nell'area del cursore. Non appena viene selezionata una lingua, il menu viene lasciato automaticamente. Ulteriori lingue oltre a quelle visualizzate possono essere selezionate premendo il tasto "freccia" a destra, in alto a destra. Verrà visualizzata una ulteriore schermata con le lingue.







### Luminosità del display

Per modificare la luminosità del display, accedere al menu delle impostazioni premendo il relativo tasto. Successivamente, seleziona il simbolo "sole". Ora viene visualizzato il menu Luminosità. Per regolare il livello di luminosità, basta scorrere sull'area del cursore in cui il livello di luminosità aumenta da sinistra a destra. Per uscire dal menu, premere il tasto "indietro"

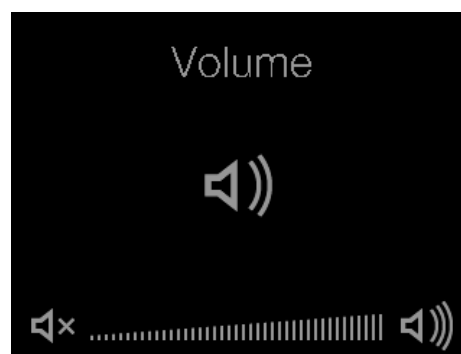


Tasto  
INDIETRO/BACK



### Controllo del volume

Per modificare il volume, accedere al menu delle impostazioni. Successivamente, seleziona il simbolo "altoparlante". Ora viene visualizzato il menu del volume. Per regolare il livello del volume, basta scorrere sull'area del cursore in cui il livello del volume aumenta da sinistra a destra. Per uscire dal menu, premere nuovamente il tasto multifunzione.



### Manutenzione

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano.

Successivamente pulire con SIDOL o STANFIX e carta da cucina, quindi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come FORNOSPRAY o SMACCHIATORI.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

Fig.5



## Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

## Posizionamento

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nelle apposite figure (pag. 18). Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo. E' sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:

- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento;
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano;
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

## Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso in cui l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore omnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto).

La presa o interruttore omnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B.:

- Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

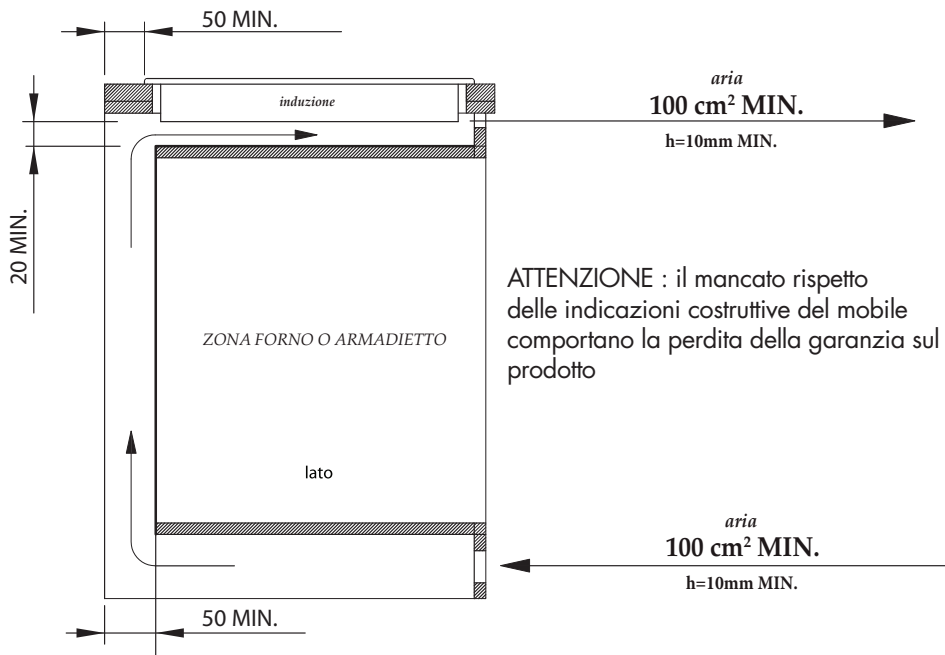
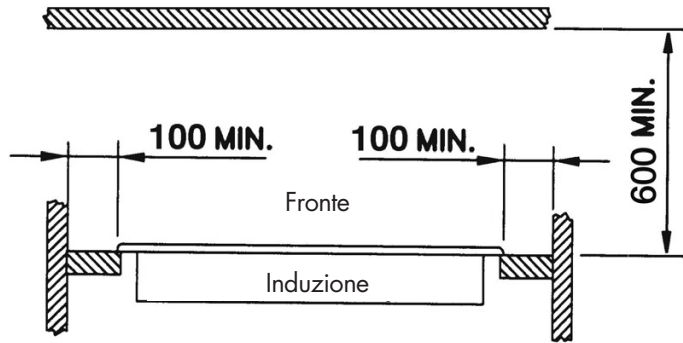
Vedi tabella cavi alimentazione, pag. 20

## Elenco errori visualizzati

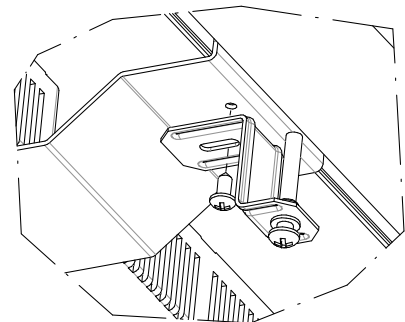
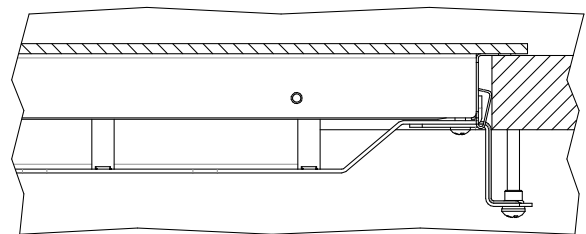
In caso di errori o malfunzionamenti del piano cottura potrebbero comparire nel display alcuni codici di errore.

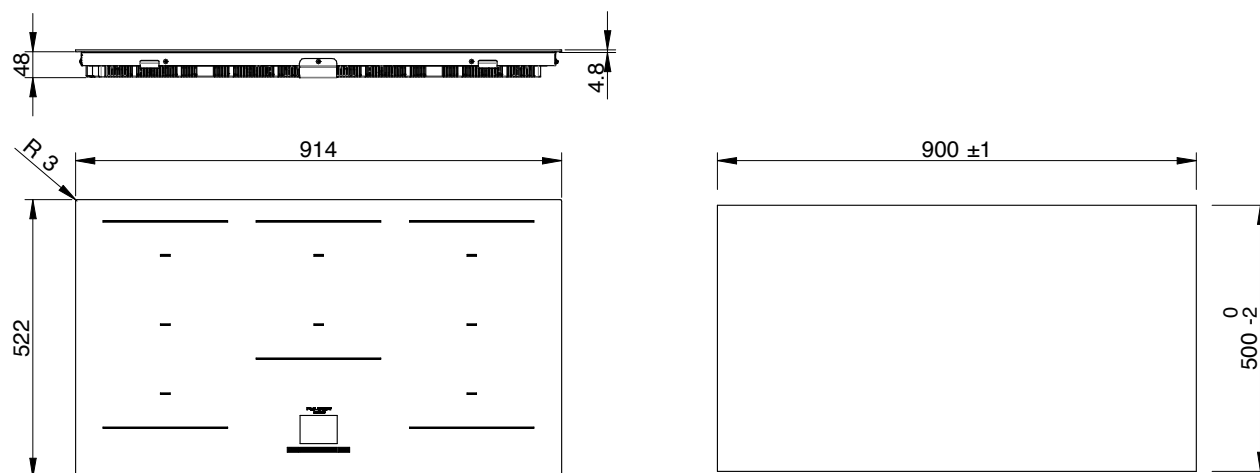
L'intervento dovrà essere fatto dall'assistenza tecnica e un tecnico specializzato.

Messaggio di errore	Descrizione	Causa possibile dell'errore	Risoluzione dei problemi
<b>ER03 + Segnale acustico costante</b>	Il tasto rimane sempre acceso, l'interfaccia si spegne dopo 10 sec	Acqua o pentole sul vetro sopra l'interfaccia	Pulire l'interfaccia
<b>ER 20</b>	Lampeggiante - guasto	$\mu$ C- difettoso	Sostituire l'unità di controllo
<b>ER21</b>	L'unità di controllo si spegne a causa della sovratemperatura, per evitare che il sistema di controllo a sfioramento si danneggi	L'algoritmo di controllo ha raggiunto la sovratemperatura, perché la temperatura ambiente è troppo alta	Lasciare raffreddare il piano di cottura, controllare l'isolamento termico dell'interfaccia utente
<b>ER22</b>	Tasto di regolazione difettoso. L'unità di controllo si spegne dopo 3,5 - 7,5 sec.	Cortocircuito o interruzione della corrente che alimenta il tasto di regolazione	Sostituire l'unità di controllo
<b>ER31</b>	Dati di configurazione errati	Configurazione dell'induzione necessaria	Nuova configurazione
<b>ER36</b>	Il valore NTC non rientra nelle specifiche (valore < 200mV o > 4,9V); l'unità di controllo si spegne	Cortocircuito o spegnimento al raggiungimento del valore NTC	Sostituire l'unità di controllo
<b>ER40</b>	Tensione secondaria troppo bassa per 5 minuti (1,8V < Interruzione alimentazione unità < 2,9V)	PTC principale troppo caldo	Scollegare l'interfaccia dall'alimentazione
<b>ER47</b>	Errore di comunicazione tra il sistema di induzione e il sistema di comando a sfioramento	Comunicazione assente o errata	Il cavo di collegamento è rotto o non è stato installato correttamente
<b>E2</b>	Sovratemperatura nella zona cottura		Lasciare che il sistema si raffreddi
<b>E6</b>	Guasto dell'unità di alimentazione		Cambiare l'alimentazione
<b>E7</b>	Errore sconosciuto		Sostituire il modulo di induzione
<b>E8</b>	Guasto della ventola	La ventola o l'elettronica di controllo della ventola sono rotte	Sostituire il modulo di induzione
<b>E9</b>	Il sensore di temperatura della serpentina elettrica è rotto		Sostituire il sensore della serpentina elettrica
<b>U 400</b>	Tensione secondaria dell'unità di alimentazione troppo alta (principale > 300V). L'unità di controllo si spegne dopo 1 sec emettendo un segnale acustico continuo.	L'unità di controllo non è collegata correttamente.	Collegare alla giusta tensione di rete
<b>E/A</b>	Errore della scheda di alimentazione o dell'elemento di alimentazione	Assenza di alimentazione dell'elemento di alimentazione o errore della scheda di alimentazione	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare il cablaggio</li> <li>2. Controllare la scheda del filtro</li> <li>3. Sostituire la scheda di alimentazione</li> </ol>

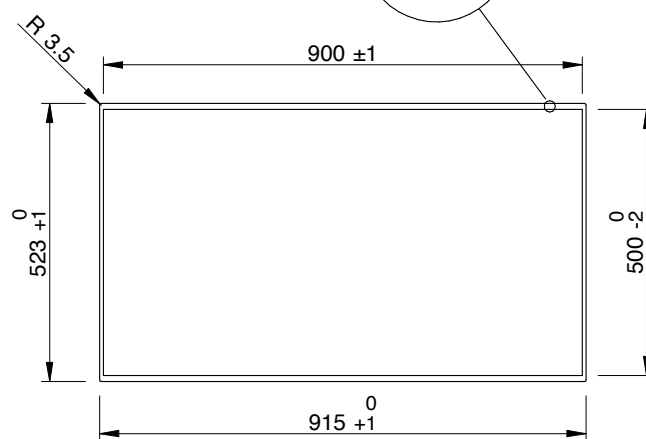
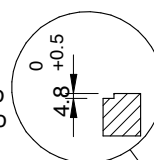


ATTENZIONE : il mancato rispetto delle indicazioni costruttive del mobile comportano la perdita della garanzia sul prodotto

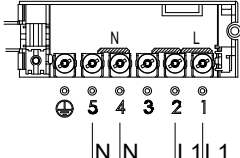
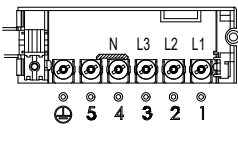




N.B. Per versione  
Semifilotop l'abbassamento  
di 4.8 mm non è necessario



N.B. Non incollare o siliconare il  
vetro nell'abbassamento di 4.8 mm

Modello	Potenza nominale	Tensione nominale		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
IND90G5B8TRIC	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	—	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	Max 24 A (x2) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

a) L'apparecchio può essere regolato per diverse tensioni nominali, da 220-240 V (monofase a 5 conduttori) a 380-415 V 3N (trifase a 5 conduttori), ma è provvisto di cavo di alimentazione solo per collegamento 220-240 V (monofase con 5 conduttori).

Lo stesso cavo 5x2,5 mm<sup>2</sup> montato in fabbrica per il collegamento monofase, può essere utilizzato per la connessione trifase, semplicemente spostando il filo dal 4 al 3, e togliendo i due ponticelli fra 1-2 e 2-3

b) Collegamento monofase: cavo di alimentazione a 5 conduttori: 2 conduttori per neutro, 2 conduttori per 1 fase, 1 conduttore per terra.

#### CAVI ALIMENTAZIONE UTILIZZABILI

H05RR-F 5x2,5

H05VV-F 5x2,5

H05V2V2-F 5x2,5

H05RNF-F 5x2,5

H05SS-F 5x2,5



SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA: 800.305.302

**Dear Customer,**

we would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

**THE MANUFACTURER**

INDEX	PAGE
<b>1 - Safety Instructions</b> .....	<b>2</b>
<b>2 - Operating principle</b> .....	<b>3</b>
Induction .....	3
Operating principle .....	3
Containers .....	3
<b>3 - User instructions</b> .....	<b>6</b>
Installation .....	6
Functions .....	6
Maintenance .....	15
<b>4 - Installation instructions</b> .....	<b>16</b>
Installation .....	16
Positioning .....	16
Electrical connection .....	16
List of errors displayed .....	16

**THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.**

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.**

**THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.**

**CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.**



## COOKING SURFACE SAFETY WARNINGS



- The appliance and its accessible parts become very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements.
- Children under 8 years of age must be kept away if not continually monitored.
- This appliance can be used by children as young as 8 years old and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or they have been instructed to use the appliance safely and understand the risks involved.
- Children must not play on the appliance.
- Children should not clean or perform maintenance without supervision.
- For direct connection to the grid, it is necessary to provide a device that ensures disconnection from the grid, with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with the installation rules (the earth cable yellow / green must not be interrupted). The socket or switch must be easily accessible with the installed equipment to allow the device to be disconnected from the power supply after installation.
- To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

### ATTENTION

- Cooking with grease or oil on the automatic cooking surface can be very dangerous and can cause fires. Do not attempt to put out a fire with water but turn off the appliance and then cover the flames with a lid or fire blanket.

### ATTENTION

- Danger of fire: do not store objects on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids should not be placed on the cooking surface because they can get hot.
- The appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.
- The appliance must not be left unattended
- Never leave empty pots on the heating elements when in operation
- Do not leave the burners or electric heating elements on, without the presence of a pot
- The cooking process must take place under controlled conditions. A short cooking process must be constantly monitored.
- Only use the protections designed by the manufacturer of the hob, the protections indicated by it or the protections incorporated in the appliance. The use of inadequate protections can cause accidents.
- After use, turn off the elements of the hob using their command but not using the pan detector.



## Induction

Heating by induction is the most efficient form of cooking available.

The heat is generated by an electromagnetic field, directly on the bottom of the pan or pot used.

The surface which is free from contact remains virtually cold.

When the cooking time is up and the container is removed, there is no residual heat. It is efficient because there is no waste of energy due to dispersion, as happens with gas burners, it is 30 to 50% faster than normal hobs using HGL technology and allows energy savings of up to 25%.

If liquid overflow from the container, it does not stick to the surface of the hob, because this is just slightly warm.

## Operating principle

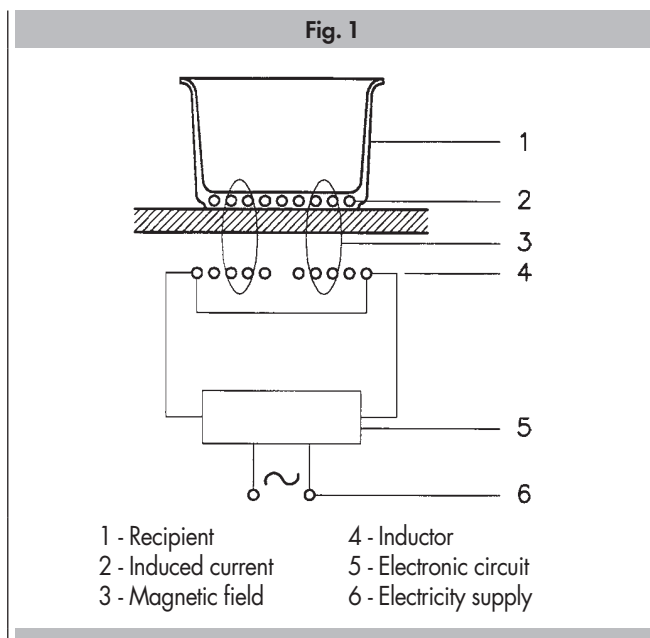
This is based on the electromagnetic properties of most cooking containers.

The electronic circuit governs the operation of the coil (inductor), creating a magnetic field.

The heat is transmitted by the container to the food.

The cooking process takes place as follows:

- minimum dispersion (high performance);
- the removal of the pan (simply lifting it) automatically stops the system;
- the electronic system allows maximum flexibility and precision of regulation.



## Containers

Use only ferromagnetic cookware for induction cooking, for example:

- enamelled steel tableware
- cast iron cookware
- special stainless steel cookware, suitable for induction cooking.

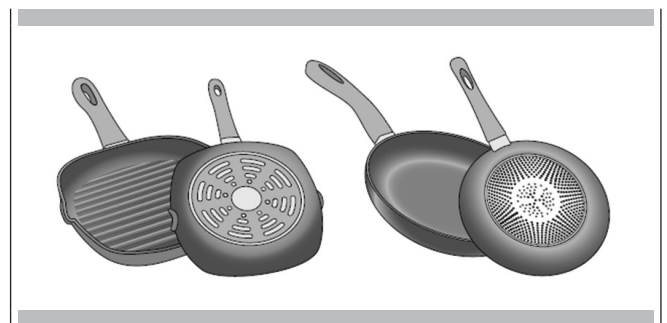
To understand if the cookware is suitable for induction, check if the base of the cookware is attracted by a magnet or check the manufacturer's instructions.

There is also induction cookware that does not have a completely ferromagnetic base:

- If the base of the cookware is made of only partially ferromagnetic material, only the ferromagnetic surface heats up. Therefore it may be the case that the heat is not distributed evenly. The non-ferromagnetic zone may have too low a temperature for cooking.



- If the base of the cookware also consists of aluminium parts, the surface in ferromagnetic material is also reduced. It may be the case that this cookware does not heat up properly or that it is not recognised at all.



## Inadequate containers

Never use diffusers or containers made of:


- normal fine steel
- glass
- terracotta
- copper
- aluminium

### Characteristics of the base of the cookware

The characteristics of the base of the cookware can influence the cooking result. Use cookware made of a material that distributes heat evenly, such as pans with "sandwich bottom" in stainless steel in order to save time and energy.

The best solution would be to use cookware with a completely flat base. Uneven bases or incised bases reduce heat conduction.

### Absent or inadequately sized cookware

Always place the cookware within the limits of the usable cooking surface. If the cookware is not placed correctly, if it is not made of suitable material or if the size is incorrect, the hob will indicate the absence of the pan with the symbol . Move the cookware or try using another item of cookware.

### Empty cookware or cookware with a thin base

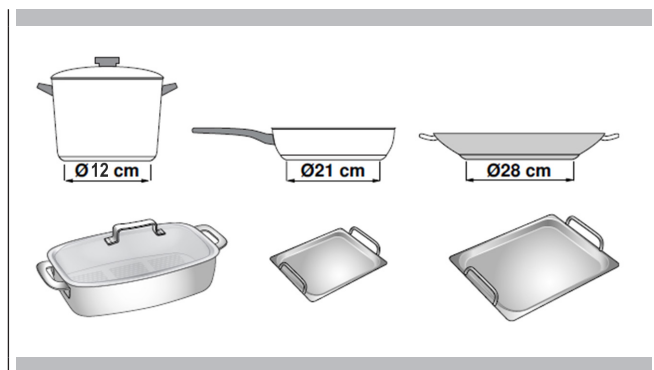
Do not heat any empty cookware and do not use cookware with a thin base. The base of the cookware could melt and damage the glass plate.

Never touch the cookware and switch off the hob. If the hob, once cooled, no longer works, contact the technical assistance service.

### Pan recognition

The hob automatically recognises the position and shape of the cookware being used, depending on the ferromagnetic diameter and the material of the cookware base. To be suitable, the cookware must have a base diameter of between 120 and 240 mm.

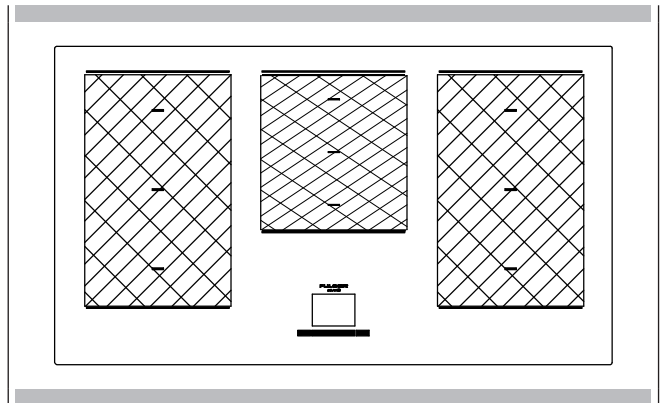
Warning: The cooking zone indicators may differ from the actual size and shape of the cookware. This is a normal phenomenon that does not compromise correct functioning of the hob.



### Pan position

Strictly follow figure 2 to position the pans in such a way as to avoid causing malfunctions or damage to the induction hob. Furthermore, incorrect positioning could reduce the cooking performance of the pans.

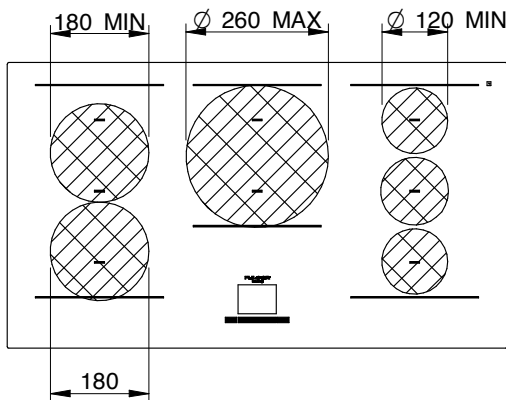
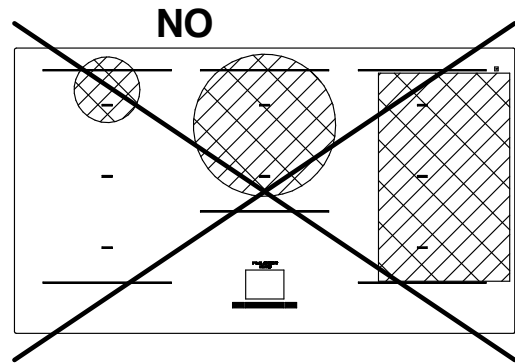
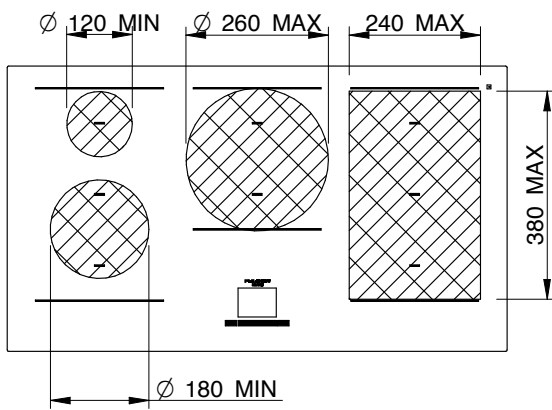
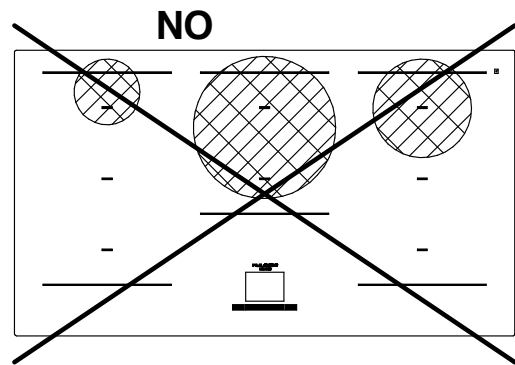
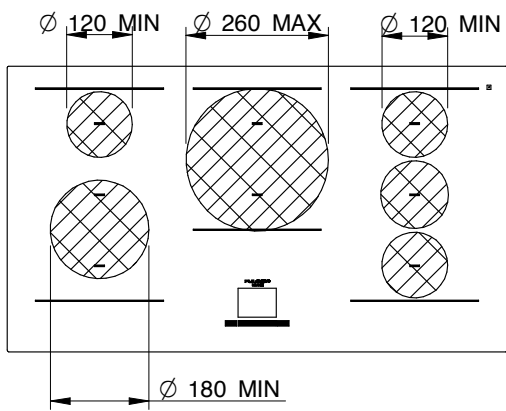
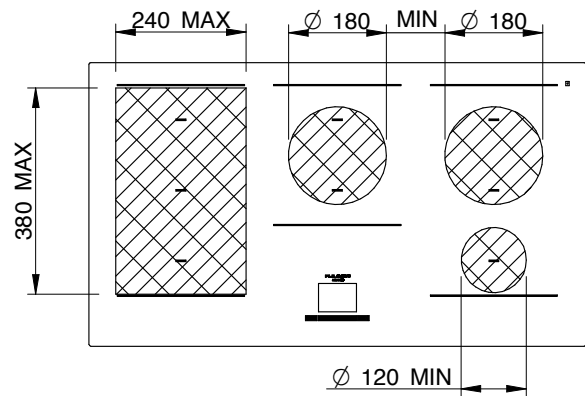
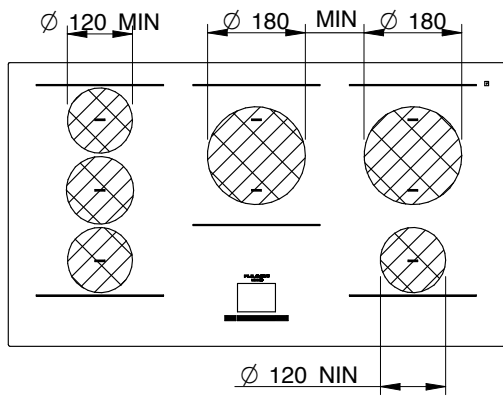
Avoid letting hot pans move out of the delimited zones, "outlined" by the following figure:



### ATTENTION

Metal objects such as knives, forks, spoons or lids should not be placed on the hob surface as they can become hot.

Fig. 2



## Installation

All operations relating to installation (electrical connection) must be performed by qualified personnel in accordance with the current regulations.

For specific instructions, see the section reserved for the installer



### IMPORTANT

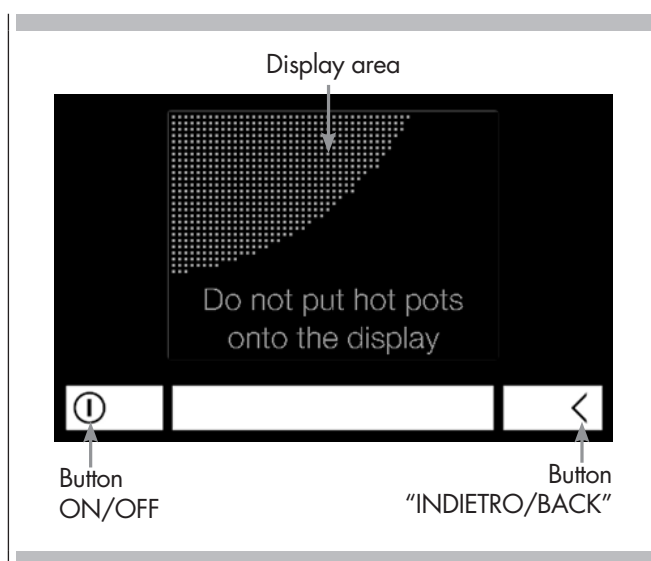
DO NOT LOOK AT THE LEDS AND DISPLAYS INTENSELY.

## Functions

All functions can be performed using the ON/OFF button, the display area and the "back" button. Information and feedback are provided by the graphic display.

### Touch Control on/off

After applying power, the touch control takes a second to be ready. After a reset, all the LEDs light up for one second. After this time all the LEDs go off again. The interface can now be started by touching the on/off button. The logo appears on the display for 2 seconds, followed by a safety warning sign. Do not place hot pans on the display.

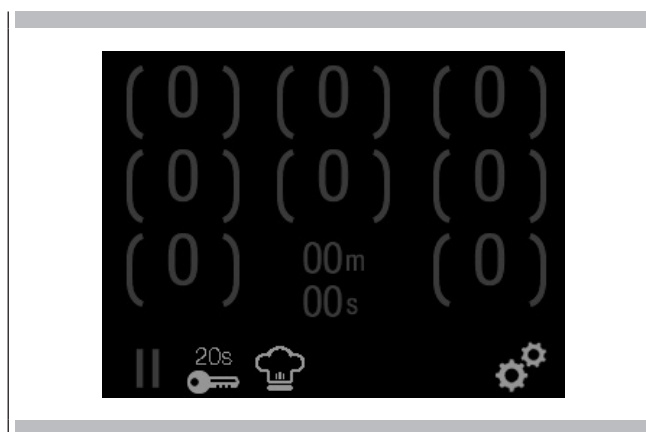


The cooking mode is then active. The display shows all the cooking zones. The electronics will remain active for 20 seconds.

If no action is taken within this time (zone or timer selection), the hob goes into standby, indicated by an acoustic signal.

The induction hob only switches on if the on/off button is pressed. If another button is recognised, the hob will not turn on.

Manual switching off of the hob takes place by keeping the on/off key pressed.



### Automatic switch off

The hob changes from switching on to switching off after 20 sec. if no cooking zone is activated or the multifunction button is pressed during this time.

### Switching a cooking zone on/off

If the control is already on, it is possible to select a zone by touching one of the cooking zones on the display. After selecting the cooking zones, the cooking level can be adjusted by touching the slider area. By "sliding" your finger on the slider area it is possible to increase or decrease the cooking level (0 - P). Alternatively, the cooking level can be selected directly on the slider without sliding. If the cooking level is set to 0 the cooking zone is in "off" mode.

### Switching off all the cooking zones

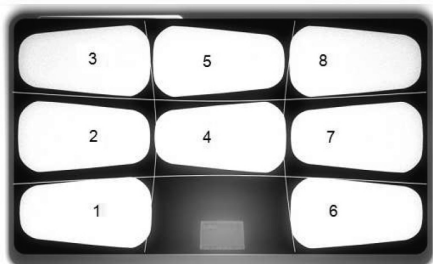
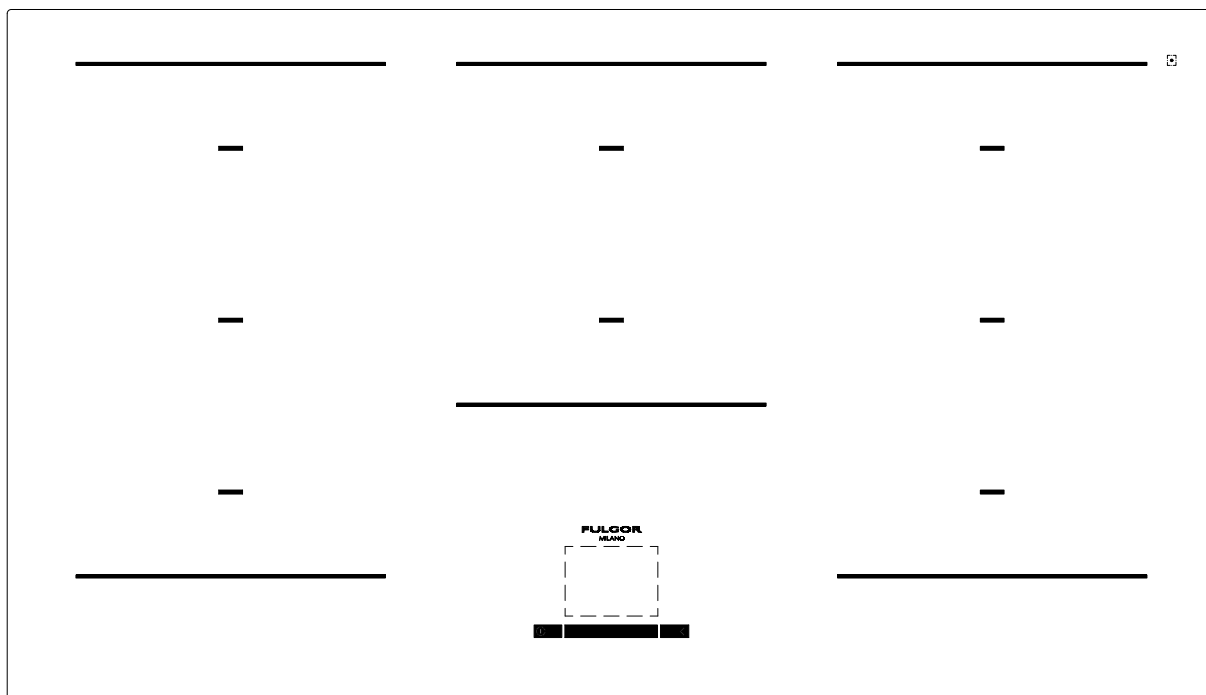
Immediate switching off of all the cooking zones is always possible by pressing and holding the on/off key. Even if the Touch Control is locked, switching off is possible. All cooking zones that have the "hot" status have a circle with three rings.

### Automatic switch-off (operating time limitation)

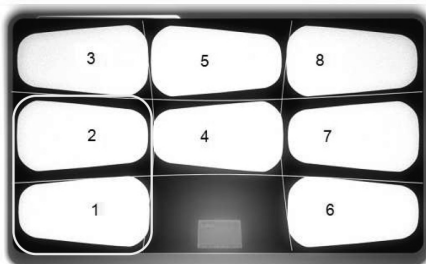
Depending on the cooking level chosen, a maximum operating time limit is defined (if no cooking level changes are made). If this maximum operating time is exceeded on a cooking zone, it is switched off. If the surface is hot, the residual heat is displayed. After each user operation, the time remaining until automatic switch off is reset to the defined operating time limit of this cooking level.

The timer settings have priority over the operating time limitation. The detailed operating time according to the power level can be ascertained from the table.

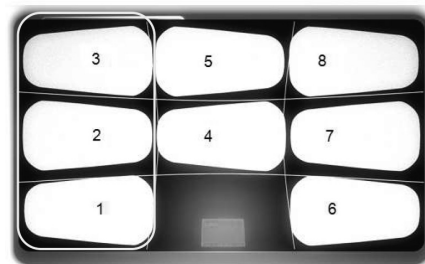
Fig. 3



Single element (coil)



2 elements (coils)



3 elements (coils)

ELEMENTS ON	NOMINAL POWER (kW)	POWER BOOSTER (kW)
Single element (coil)	1.4	2.1
2 elements (coils)	2.3	3.7
3 elements (coils)	2.8	3.7

Maximum rated power: 11.2kW

Cooking level	Power level [%]	Operating time [h]
0	0	0
1	3	6
2	6.5	6
3	11.0	5
4	15.5	5
5	19.0	4
6	31.5	1.5
7	45.0	1.5
8	64.5	1.5
9	100	1.5

### Protection against involuntary activation

The Touch Control switches off automatically in the event of an identified permanent use of the keys for approximately 10 seconds.

The Touch Control beeps for 10 seconds and the error code "E R 0 3" flashes on the display.

If the malfunction exceeds 10 sec, only the error code "ER 03" continues to flash during the malfunction time and is identified as such. If the cooking zone is in the "hot" phase, the symbol alternates with the error code.

(After cleaning the glass that covers the keys, all the keys are ready for use in a short space of time).

If a cooking zone is not activated within 10 seconds after pressing the on/off button, the Touch Control is returned to standby mode.

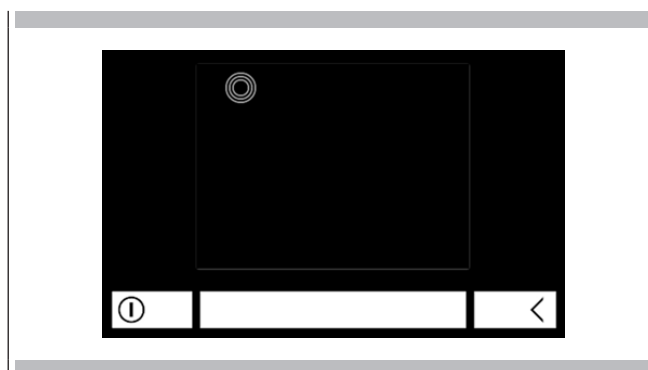
### Surface cleaning mode

To allow cleaning of the surface without inadvertently operating the keys, there is a "lock" function. By pressing the "20s" key the commands will be blocked and a counter will count the 20 sec.



### Residual heat

The glass temperature of each cooking zone is calculated and displayed by a circle symbol with three rings for each cooking zone. The 3-ring icons will be displayed until the temperature is below a safe temperature (~ 60°C). The residual heat indication is displayed for a maximum of approximately 50 minutes.



### Automatic pan detection

Automatic pan detection allows the intuitive use of induction hobs. The function automatically recognises the pans and changes the position of the pans on the hob.

As soon as a pan is detected, the cooking zone is automatically selected and the slider appears so that the user can easily set the cooking level for this cooking zone.

Furthermore, it is possible to activate the semi-automatic bridge function.

**NOTE:** during normal operation of the hob (excluding operation with the Chef function active), if the pan is moved by sliding it instead of lifting it, it may happen that the pot presence sensors detect a large pot as if they were 2 separate small pans.

To avoid this possibility of incorrect identification of the pot, simply lift the pot for a few seconds and then reposition it above the sensors so that it is again recognized as a single area (for example bridge) and then distribute the intensity of the power evenly.

If even this attempt does not lead to recognizing the cooking area as a single area, lift the pot, then adjust the cooking area settings to zero, then reposition the pot and adjust the chosen power again.

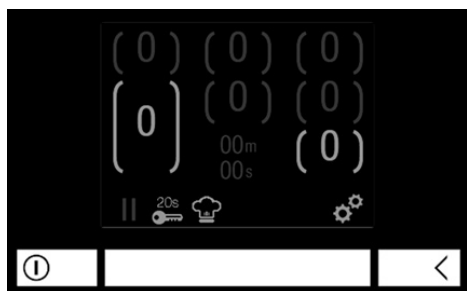
**Warning:** if after these attempts the pot is still seen as a separate cooking zone, it could depend on the type of bottom of the pot. Then replace the pan with a suitable one (see Containers on page 3)



### ATTENTION

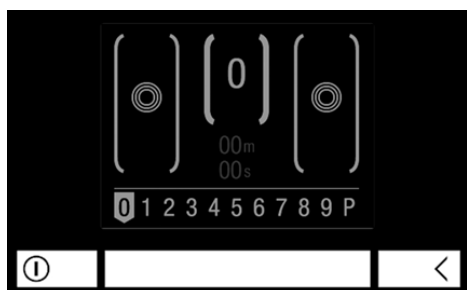
After use, turn off the hob elements using their command without using the pan detector.

**NOTE:** the automatic pan presence detection system generates a small "click" in the background cyclically



### Power levels

The power of the cooking zones can be adjusted on 9 levels + Boost (P) (1-9, + P). After selecting a cooking zone, a slider appears on the lower edge of the display.



The cooking level is selected by directly touching the required number on the slider or by sliding to the required number. When you lift your finger, the cooking level is set.

### Booster function

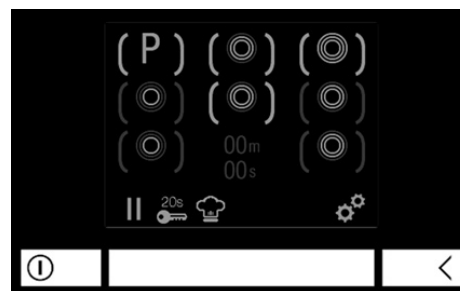
All the inductive cooking zones have a booster function (P). If the booster is activated, the generator supplies significantly more power than the rated power to a cooking zone. The booster function allows the user to heat food extremely quickly and can therefore help save time.

#### Activating the booster:

The booster is activated by touching the highest cooking level (P) in the slider area.

While the booster is active, a "P" appears on the cooking zone display. If it is not possible to activate the booster function (for example due to temperature limits) the P flashes for 3 seconds and the booster function is then deactivated.

When the booster function is active, a possibly active automatic heating time is ended and the power level is set to maximum power in order to ensure that the rated power is applied after the booster is deactivated.



The booster function of each cooking zone can be activated for a limited time of 10 minutes. If the pan is removed from a cooking zone with the booster function active, the booster function will not be deactivated but the booster time counter will continue to operate and will not stop. The booster function can be reactivated if the booster time limitation has deactivated the booster, provided the thermal conditions allow it. The thermal conditions are controlled both via the induction and the user interface.

To view the deactivation of the booster, the cooking zone display starts to show a flashing P three seconds before deactivation.

#### Deactivating the booster:

If the booster function is active, reducing the cooking level deactivates the booster function.

### Automatic boiling function

When the automatic boiling function is activated, the cooking zone power is brought to 100% for a period of time depending on the selected cooking level.


As soon as the boiling time has finished, the cooking level continues at the previous cooking level.

The boiling times are shown in the table below.

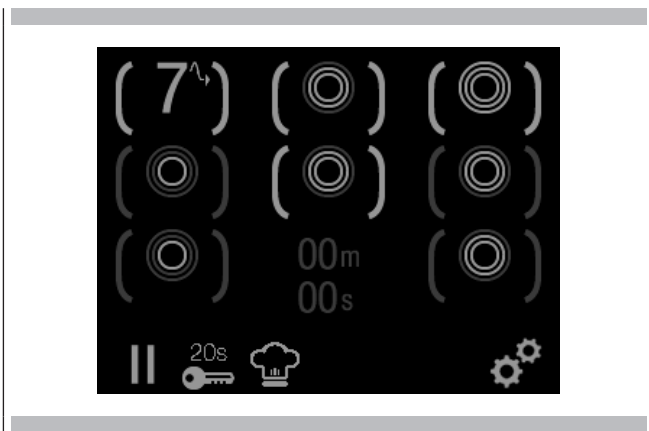
Cooking level	Automatic boiling function (minutes)
0	0
1	0.8
2	2.4
3	3.8
4	5.2
5	6.8
6	2.0
7	2.8
8	3.6
9	0.25

#### Activating automatic boiling:

- The Touch Control must be switched on and a cooking zone selected.
- Automatic boiling is activated by keeping your finger pressed on the desired continuous cooking level (between level 1 and 8) for 2.5 seconds.

- The cooking zone display shows  for automatic boiling next to the continuous cooking level. When boiling is complete, only the power level is displayed.
- Within 15 seconds, the continuous cooking level for the boiling function can be changed to a higher or lower continuous cooking level by selecting the cooking zone and touching another cooking level on the slider.
- It is also possible to switch to a higher continuous cooking level after 15 seconds. A cooking level lower than the continuous cooking level will deactivate the function (see deactivating automatic boiling).

If the continuous cooking level is changed, the boiling time will be recalculated (new boiling time minus the time previously activated while automatic boiling was active).

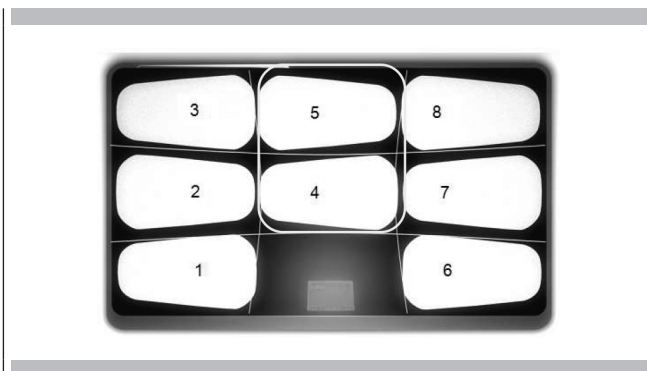


#### Deactivating automatic boiling:

- The cooking zone must be selected
- Bringing the cooking level to a level below the continuous cooking level set for automatic boiling deactivates the automatic boiling function. Alternatively, the cooking zone can be switched off by setting the cooking level to "0".

#### Automatic bridge

The system features an automatic bridge function detection system.




As soon as the system has recognised that two or three zone sensors are covered by a pan at the same time (such as a large oval pan), the system automatically sets the bridge. The brackets of the bridge and the slider appear and the user need only set the cooking level.

#### Deactivation of the semi-automatic bridge:

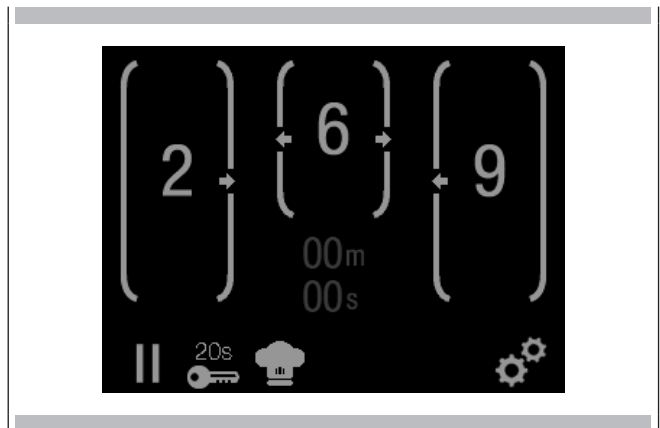
- Remove the pan from the relevant zone

#### Chef Function

Setting the power level based on the position: as in some professional kitchens, the position of the pan determines the power level.

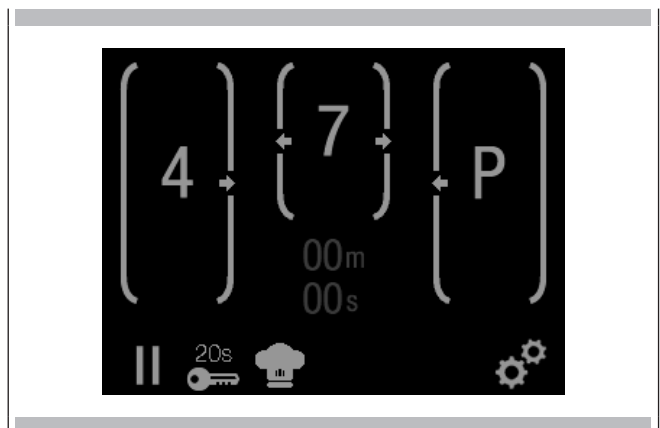
The function is activated by pressing the icon .


At this point, the 3 "chef" zones will appear on the display, corresponding to the bridge between zones 1-2-3, between 4-5, and 6-7-8, presenting as standard selected powers, respectively 2 for the zone on the left, 6 for the central zone and 9 for the right zone.



The pan can then be moved freely between the three zones to increase or decrease the power supplied to the pan.

To change the default powers, simply select one of the three zones. At this point the powers slider will appear, then simply select a value from 1 to 9 or P.



To disable the Chef function, simply reselect the icon .

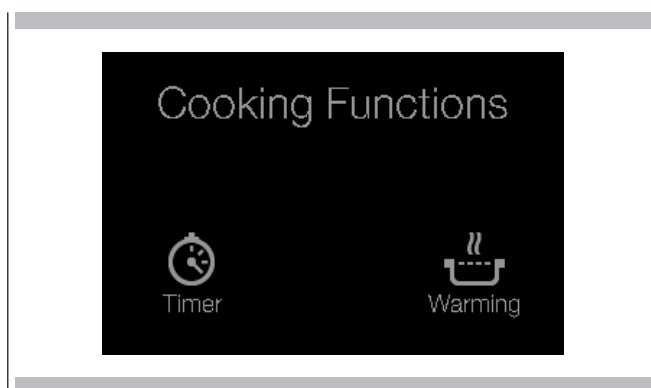
#### Heating function

##### Activation:

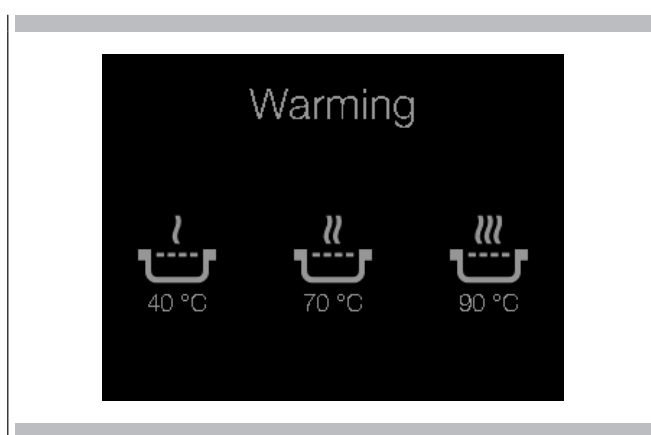
The Heating function is temperature-controlled and available in three stages. The power is adjusted automatically. To activate this function it is necessary to select a cooking zone by pressing and holding the same cooking zone for 2 seconds. A "Cooking functions" sub-menu will then appear, with the possibility of




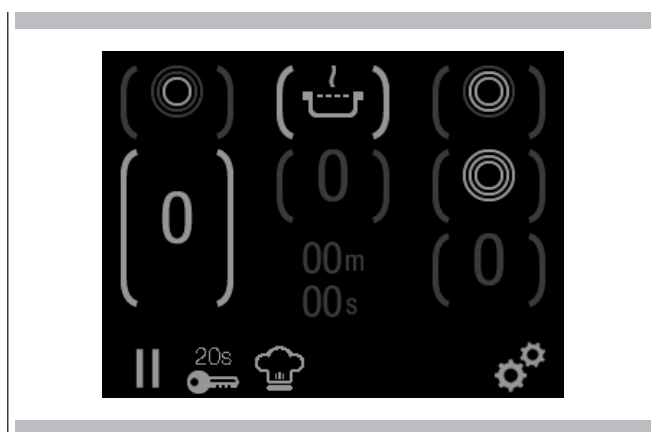
choosing between two functions: Timer and Heating.





Then select "Heating" and a choice of 3 predefined settings will appear: 40, 70 and 90°C.



Once one of the three temperatures has been chosen, a symbol will appear on the display next to the previously selected cooking zone 



If the pan is not yet present in this zone, the heating symbol  and the missing pan symbol  will flash alternately. The pan will start the heating phase until it reaches the set temperature.

#### Deactivation:


To deactivate the heating function, it is necessary to select the previously selected cooking zone and to set any cooking level, or to set it to 0 to switch it off.

## Child lock function

After turning on the control unit, it is possible to activate the child safety mechanism. After activation of the child lock, the child lock mode is set permanently. This means that even in standby mode the child lock remains active.

#### Activating the child lock:

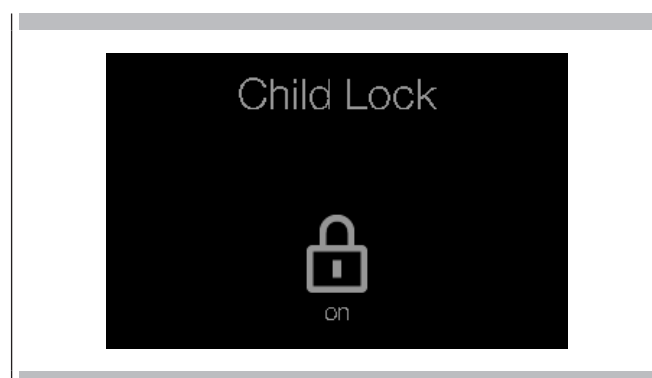
The child lock mode is available in the settings menu.

The settings menu is accessed by pressing the multifunction button .

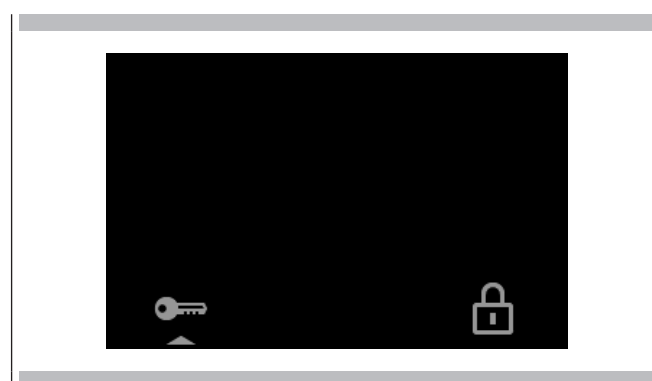
By selecting the Block symbol in the relevant slider area, the block menu is displayed. The child lock must be confirmed by pressing the "off" symbol.



Subsequently the "lock on" mode will be activated.



If the induction hob is switched off, the following screen will appear when switched on again.



To remove the lock, slide the "key" symbol towards the "padlock" with your finger.

NOTE: to permanently delete the child lock it is necessary to enter the settings menu and deactivate the lock.

#### Deactivating the childproof lock:

To deactivate the child lock, it is necessary to enter the Child lock menu again in the same way as described above.

#### Temporary unlock:

During the time the child lock function is activated, the user interface must be unlocked every time after switching on the hob. When the hob turns on, the unlock screen appears. Now it is possible to unlock the hob by sliding the "key" symbol towards the "padlock".

#### Acoustic feedback (buzzer)

The following actions are indicated by the buzzer:

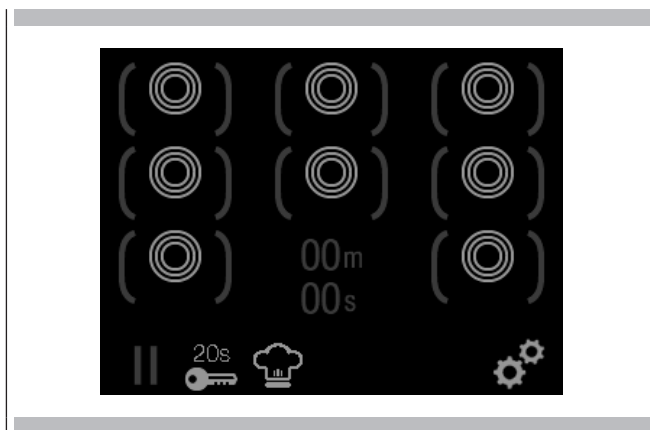
- Normal key pressed -> short single beep
- Incorrect activation of a permanent key for a longer time (> 10s.) -> intermittent beep

#### Timer function


The timer function is available in two qualities, "Egg Timer" and "Cooking Timer"

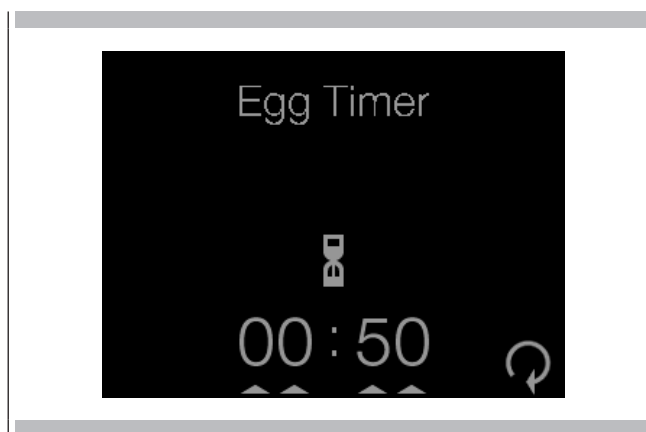
#### "Egg Timer" function:

If the induction hob is on (all the cooking zones are in position "0"), it is possible to activate the autonomous timer by pressing the "00m 00s" timer on the display.



After this action, the timer menu appears. The user can set a countdown with the values mm : ss, minutes and seconds respectively

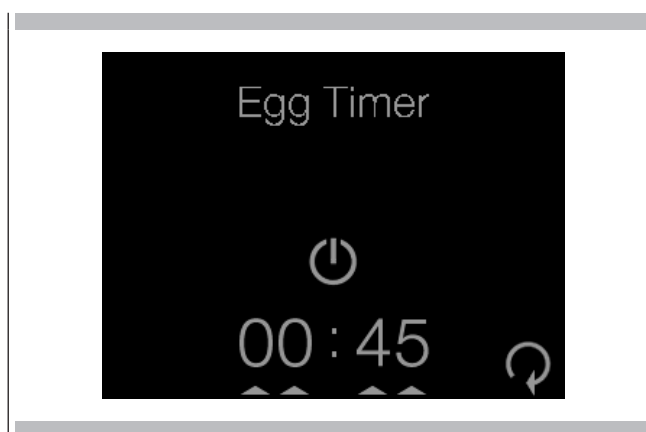
Alternatively, the timer value can be reset by pressing the symbol on the right .



Pressing the "hourglass" symbol exits the menu and the timer starts counting down. After the counter has expired, audible feedback and visual feedback (flashing "00:00") is provided. The acoustic feedback ends after 2 min. or by touching any key.

Switching off the egg timer:

The timer can be switched off by re-entering the timer menu and pressing the ON/OFF symbol.



#### Adjusting the active egg timer:

This can be achieved by re-entering the timer menu and adjusting the timer value. By selecting "the hourglass" in the relative slider position, the timer starts counting down with the new timer value.

#### Cooking timer:

It is possible to set the cooking zone timer for each individual cooking zone. As soon as the counter has expired, the cooking zone switches off automatically.

#### Activating the cooking timer:

To activate a timer for a cooking zone, it is necessary to turn on the hob and select a cooking zone.

After selecting a cooking zone, it is necessary to press and hold the same cooking zone, then select the timer from the "Cooking functions" menu. The timer menu appears, where the values can be set as follows:

h: mm: ss

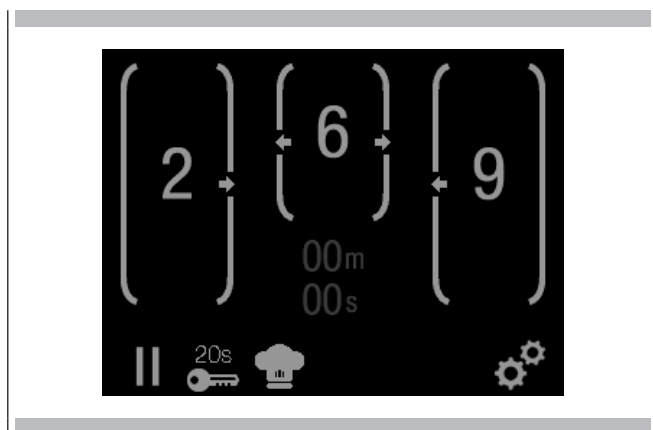
The timer starts confirming the settings with a flashing "timer symbol". Alternatively the timer value can be reset by pressing the reset symbol on the right. The remaining time is displayed on the corresponding cooking zone.

The active timer can also be adjusted or stopped by selecting the cooking zone and re-entering the timer menu. After the counter has expired, audible feedback and visual feedback (flashing "00:00:00") is provided. The acoustic feedback ends after 2 min. or by touching a random key.

## Pause and Call up function

### Activating the Pause function:

When at least one cooking zone is in operation, the pause function can be activated. To activate the pause function, press the "||" symbol on the display.



The pause condition can also be activated with cooking zone specific errors - here the error display is hidden. The indication of residual heat and special messages are also hidden; the pause display has priority.

### While the Pause function is active:

While the pause function is active, no power will be supplied to any cooking zone. All system states will be maintained throughout the pause. After the pause, the timeout counters will be restarted for the cooking zones without pans detected (max. 10 min). Any timers (including the egg timer) set before the pause will be interrupted during the pause and continue upon exiting pause mode.

When the pause mode is activated, a selected booster or automatic boil function is ended.

The residual heat calculation and the maximum operating time limitations will not be interrupted and will continue to run in the background.

Pause mode can only be activated for a maximum of 10 min. If the pause mode is not deactivated within 10 min, the hob switches off automatically. During the pause time it is possible to use the on/off button to turn off the control. In this case, the pause mode is also deactivated.

### Deactivating the pause mode:

To deactivate the pause mode, press the position indicated on the slider. This will reactivate the state prior to activation of the pause.

### Call up function:

If the control has been accidentally turned off via the main switch, all the settings can be restored using the call up function. After turning off the control from the main switch, the user has 6 seconds to turn the control back on and then the settings will be reset automatically. The call up function can only be used if

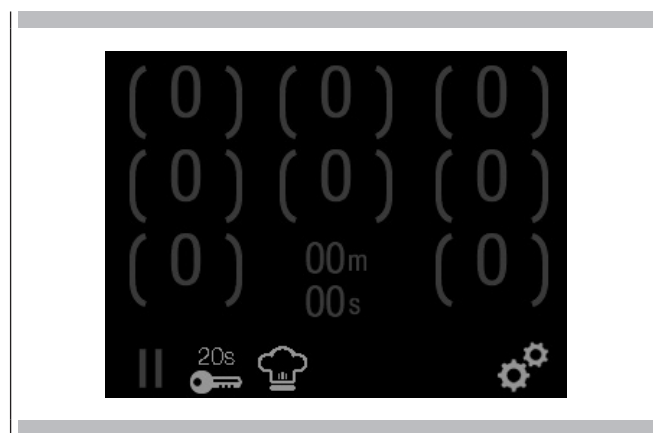
at least one cooking zone was active (cooking level > 0).

### Settings restored:

- Cooking levels of all the cooking zones.
- Minutes and Seconds of the timers relating to the active cooking zone.
- Automatic heating time and booster function.
- Child lock state.

## Time lock 20 seconds

To activate the time lock function, it is necessary to briefly press the 20 sec button.



While the time lock is active, the following message is displayed and the remaining time is counted down.



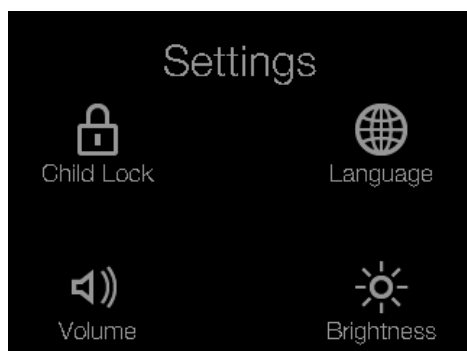
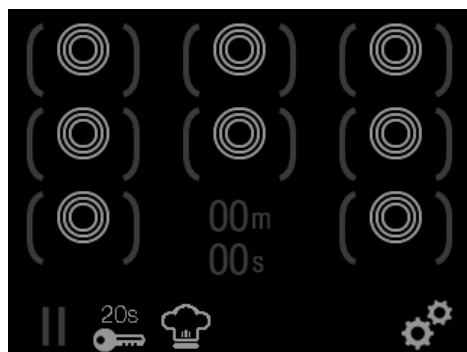
## General hob settings

The user can adjust the general settings of the hob. These settings persist even after the hob is switched off.

It is possible to adjust the following settings:

- Language selection
- Display brightness
- Volume control

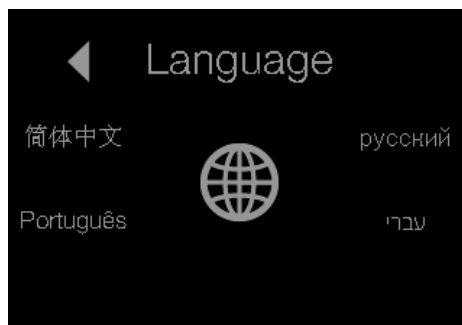
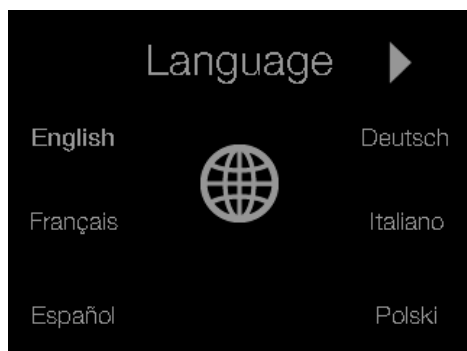
To access the settings menu, press the button on the right.



### Language selection

To change the language settings, enter the settings menu by pressing the settings button. Next, select the “globe” symbol. The language menu is now displayed.

The currently selected language is shown highlighted in bold. To change the language, press the point indicated in the slider area. As soon as a language is selected, the menu automatically closes. Additional languages other than those displayed can be selected by pressing the “arrow” key on the right, in the top right. An additional language screen will appear.



### Display brightness

To change the brightness of the display, access the settings menu by pressing the relevant key. Next, select the “sun” symbol. The Brightness menu is now displayed. To adjust the brightness level, simply slide on the slider area where the brightness level increases from left to right. To exit the menu, press the “back” button.

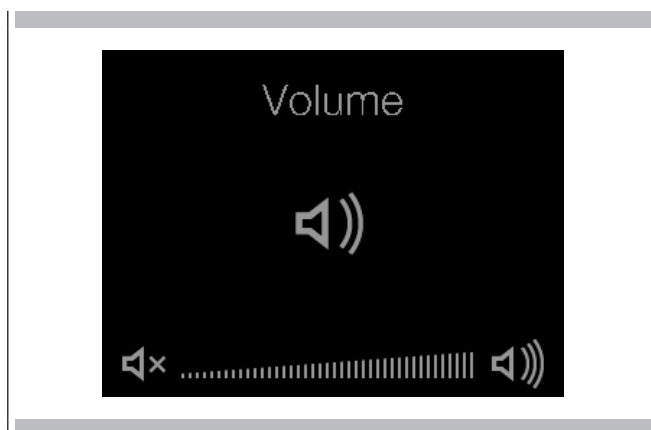


Button  
INDIETRO/BACK



## Volume control

To change the volume, enter the settings menu. Next, select the "speaker" symbol. The volume menu is now displayed. To adjust the volume level, simply slide on the slider area where the volume level increases from left to right. To exit the menu, press the multifunction button again.



## Maintenance

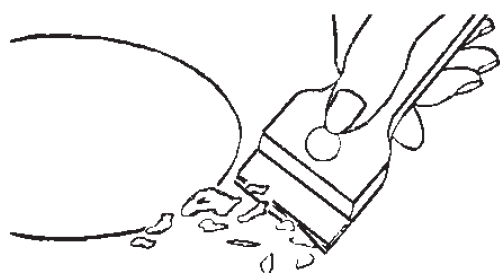
Traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed immediately from the hob using a scraper to avoid damaging the hob surface.

Then clean with SIDOL or STANFIX and kitchen paper, rinse with water and dry with a clean cloth.

Never use abrasive sponges or clothes and avoid using aggressive chemical cleansers such as OVEN SPRAYS or STAIN REMOVERS.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Fig.5



## Installation

these instructions are aimed at qualified fitters as a guide to installation, adjustment and maintenance in compliance with the laws and standards in force. The operations must always be carried out with the appliance disconnected from the electricity supply.

## Positioning

The appliance is made to be fitted into a counter top, as show in the figures at page 18. Apply the sealant supplied around the whole perimeter of the hob. Installation over an oven is not recommended, but if this is necessary, check that:

- the oven has an efficient cooling system;
- there is no passage of hot air from the oven to the hob;
- allow air passages as shown in the figure.

## Electrical connection

Before connecting to the electricity supply, ensure that:

- the characteristics of the system are such as to satisfy that indicated on the registration plate applied to the bottom of the hob;
- the system has an effective earth connection compliant with the standards and laws in force. Connection to earth is compulsory by law.

If the appliance has no cable and/or plug, use material suitable for the absorption indicated on the registration plate and for the working temperature. The cable must not reach a temperature higher than 50°C above room temperature in any point.

For direct connection to the network it is necessary to fit an omnipolar switch of a suitable size to ensure disconnection of the network with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of the overtension category III, compliant with the installation regulations (the yellow/green earth wire must not be interrupted).

The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

N.B.:

- The manufacturer declines all responsibility if the usual accident prevention standards and the above instructions are not observed.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's technical servicing network, or by a similarly qualified operator, to prevent every possible risk.

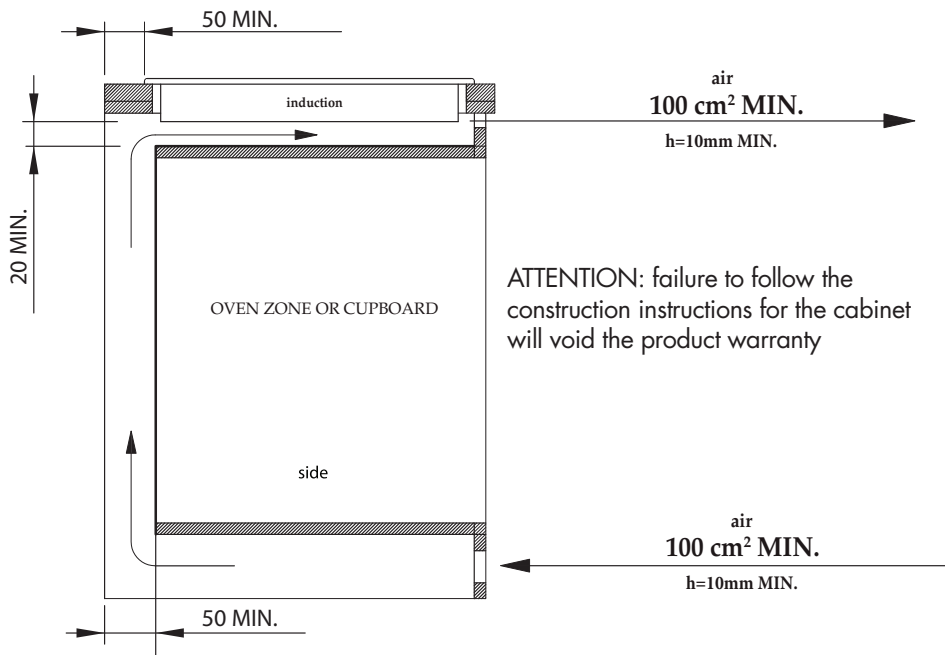
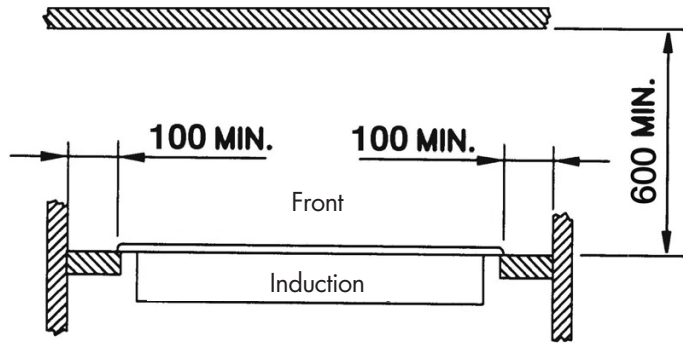
VSee the power supply cables table, page 20.

## List of errors displayed

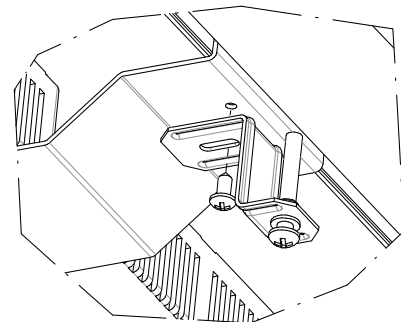
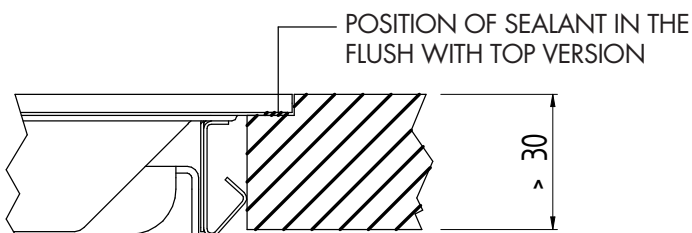
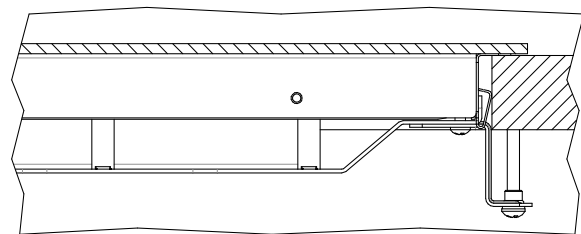
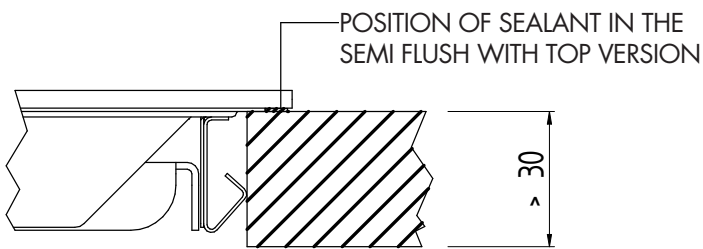
In case of errors or malfunctions of the hob, a number of error codes may appear on the display.

The intervention must be performed by technical assistance and by a specialist technician.

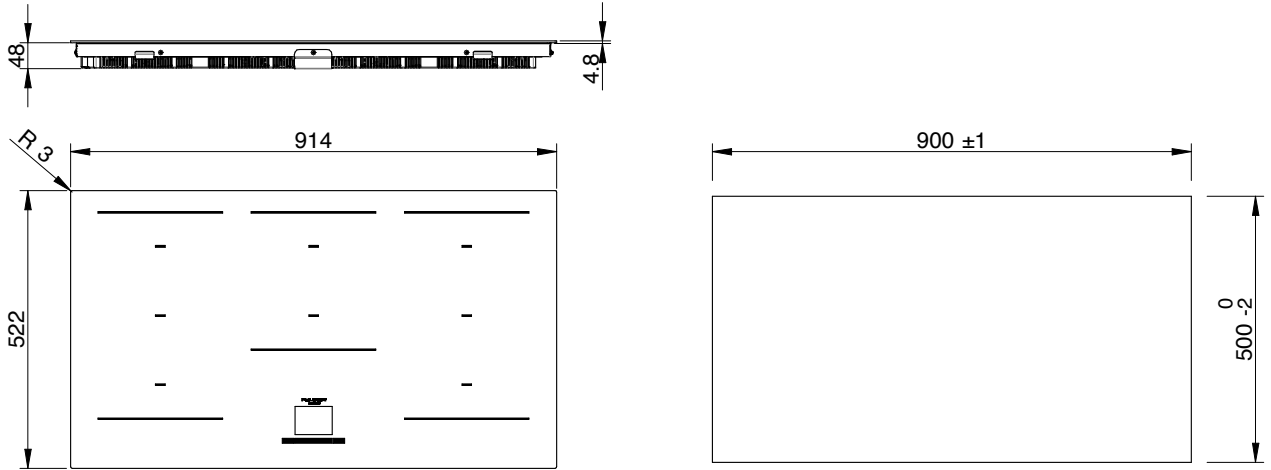
Error message	Description	Possible error reason	Troubleshooting
ER03 + Steady tone	Permanent Key activation, interface shut down at 10s	Water or cookware on the glass above the interface	Cleaning of the
ER 20	Flash - failure	µ C- faulty	Exchange control unit
ER21	Control unit shuts down, caused by overtemperature, to avoid damage of the touch control	Control algorithm has reached overtemperature, because ambient temperature is too high	Let cooktop cool down, check temperature isolation to user interface
ER22	Defective Key evaluation . Control unit cuts off after 3.5 - 7.5 sec.	Short-circuit or discontinuation in the range of the key evaluation	Exchange control unit
ER31	Configuration data is wrong	Configuration of the induction necessary	New configuration
ER36	NTC value is not within its specification (value < 200mV or > 4.9V; control unit cuts off	Short-circuit or cut-off at NTC	Exchange control unit
ER40	Secondary voltage is min.5s to low (1,8V < U <sub>Powerfail</sub> < 2,9V)	Primary-PTC to hot	Disconnect interface from power supply
ER47	Communication failure between induction and Touch Control	No or incorrect communication	Connection cable broken or incorrectly mounted
E2	Overtemperature on the cooking zone		Let the system cool down
E6	Failure of the power unit		Change power
E7	Unknown mistake		Change induction modul
E8	Fan failure	Fan or control electronics of the fan are broken	Change induction modul
E9	Broken coil temperature sensor		Change coil sensor
U 400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone.	Control unit is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage
E/A	Error on power board or supply element	No power supply of the power element or error on power board	1. Check wiring 2. Check filter board 3. Replace power board



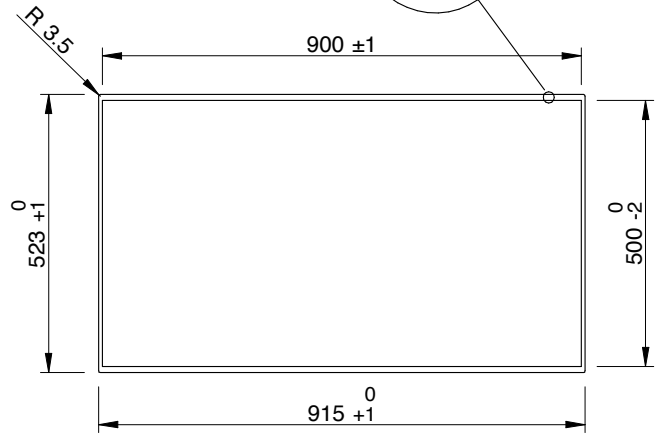
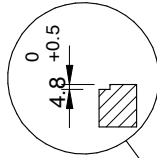
ATTENTION: failure to follow the construction instructions for the cabinet will void the product warranty



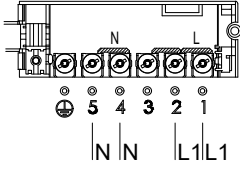
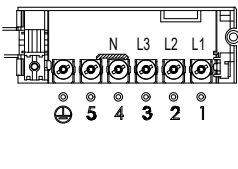




Note: Semifilotop models do not need to be lowered by 4.8 mm



Note: Do not glue or silicone the glass when lowering by 4.8 mm

Model	Rated power [W]	Rated Voltage		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
IND90G5B8TRIC	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	—	Max 16 A (x3) 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N a) 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	Max 24 A (x2) 5 x 2.5 mm <sup>2</sup> b)	Max 16 A (x3) 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>

a) The appliance can be adjusted for different rated voltages, from 220-240 V (single-phase with 5 conductors) to 380-415 V 3N (three-phase with 5 conductors), but is equipped with a power cable only for 220-240 connection V (single-phase with 5 conductors).

The same 5x2.5 mm<sup>2</sup> cable mounted in the factory for single-phase connection can be used for three-phase connection, simply by moving the wire from 4 to 3, and removing the two jumpers between 1-2 and 2-3

b) Single-phase connection: 5-conductor power cable: 2 conductors for neutral, 2 conductors for 1 phase, 1 conductor for earth.

#### USABLE POWER CABLES

H05RR-F 5x2.5

H05VV-F 5x2.5

H05V2V2-F 5x2.5

H05RNF-F 5x2.5

H05SS-F 5x2.5

**Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,**

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.

Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

**DER HERSTELLER**

INHALT	Seite
<b>1 - Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>
<b>2 - Funktionsprinzip</b> .....	<b>3</b>
Induktion .....	3
Funktionsprinzip .....	3
Geschirr .....	3
<b>3 - Benutzer-Anweisungen</b> .....	<b>6</b>
Installation .....	6
Funktionen .....	6
Instandhaltung .....	15
<b>4 - Anleitungen für den Monteur</b> .....	<b>16</b>
Installation .....	16
Positionierung .....	16
Stromanschluss .....	16
Liste der angezeigten Fehler .....	16

**DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.**

**DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.**

**DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFICHTIGT WERDEN.**

**KINDER MÜSSEN KONTROLLIERT WERDEN UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.**



## SICHERHEITSHINWEISE KOCHEFLÄCHEN



- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch sehr heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen, wenn sie nicht kontinuierlich beaufsichtigt werden, entfernt gehalten werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen oder geistigen Kapazitäten oder eingeschränkter Wahrnehmung oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn diese überwacht werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben, um die damit verbundenen Risiken zu verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, welche die Trennung vom Netz gewährleistet, mit einem Kontaktöffnungsabstand, der die vollständige Trennung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III gemäß den Installationsregeln ermöglicht (das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der Schalter muss bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein, damit das Gerät nach der Installation vom Netz getrennt werden kann.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einem vom Hersteller beauftragten technischen Kundendienst oder von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.

### ACHTUNG

- Das automatische Garen auf der Kochfläche mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brand verursachen. Ein ggf. vorhandenen Brand nicht mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

### ACHTUNG

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, das Gerät ausschalten, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Zum Reinigen des Geräts keinen Dampf benutzen.
- Keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Oberfläche der Kochfläche ablegen, da diese sich erwärmen können.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernsteuerung geeignet.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht unbeaufsichtigt gelassen werden
- Die leeren Töpfe niemals auf den eingeschalteten Heizelementen lassen
- Die elektrischen Brenner oder Heizelemente nicht eingeschaltet lassen, wenn kein Topf vorhanden ist.
- Der Garvorgang muss unter Aufsicht erfolgen. Ein kurzer Garvorgang muss konstant überwacht werden.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller des Fußbodens entworfenen Schutzvorrichtungen, die von ihm angegebenen Schutzvorrichtungen oder die in die Ausrüstung integrierten Schutzvorrichtungen. Die Verwendung unzureichender Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Elemente des Kochfeldes mit ihrer Steuerung aus, ohne sich auf den Geschirrdetektor zu verlassen.

## Induktion

Das Erwärmen mit Induktion ist die wirkungsvollste verfügbare Form des Kochens.

Die Wärme wird mit einem elektromagnetischen Feld direkt auf dem Boden des benutzten Topfs oder Pfanne erzeugt.

Die nicht berührte Oberfläche bleibt fast kalt. Nach dem Ende des Kochvorgangs und wenn der Topf entfernt wird, bleibt keine Restwärme vorhanden. Induktion ist effizient, denn es geht keine Energie verloren, wie beispielsweise bei Gasbrennern und dann ist diese Form des Kochens auch 30 bis 59% schneller als die normalen Kochflächen mit HGL-Technologie und gestattet eine Energieersparnis von bis zu 25%.

Wenn Flüssigkeit aus dem Topf überkocht, brennt sie nicht auf der Kochfläche ein, da diese nur lauwarm ist.

## Funktionsprinzip

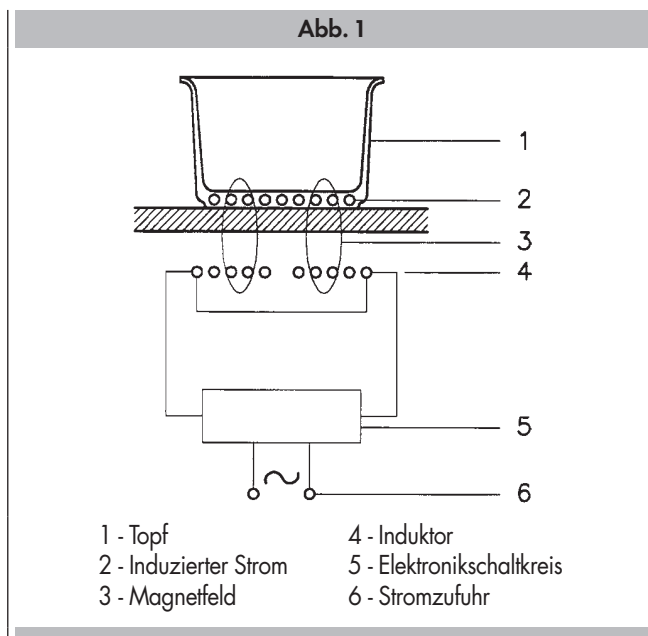
Es basiert auf den elektromagnetischen Eigenschaften der meisten Kochgeschirre.

Der Elektronikschaltkreis steuert den Betrieb der Spule (Induktor), die das Magnetfeld erzeugt.

Die Wärme wird vom Topf selbst an das Essen übertragen.

Das Garen erfolgt wie nachstehend beschrieben.

- Minimale Dispersion (hoher Wirkungsgrad);
- Bei Entfernen des Topfs (einfaches Anheben reicht) wird das System automatisch abgeschaltet;
- Das Elektroniksystem gestattet maximale Flexibilität und Feinheit der Einstellung.



## Geschirr

Verwenden Sie zum Induktionskochen ausschließlich Geschirr aus ferromagnetischem Material, z.B.:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Spezielle Edelstahlgeschirr, geeignet für Induktionskochen.

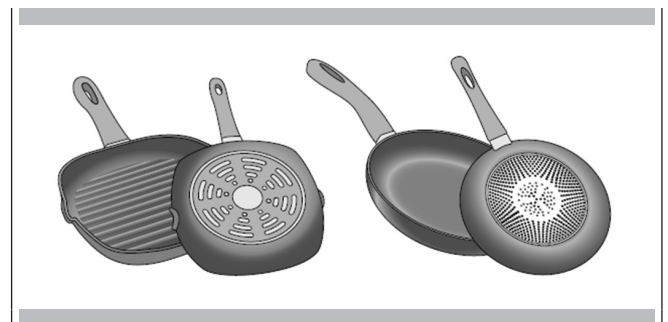
Um herauszufinden, ob das Geschirr für das Induktionskochen geeignet ist, prüfen Sie, ob der Boden des Gerichts von einem Magneten angezogen wird, oder prüfen Sie die Anweisungen des Herstellers.

Es gibt auch Induktionsgeschirr, das keinen vollständig ferromagnetischen Boden hat:

- Wenn der Geschirrboden nur teilweise ferromagnetisch ist, wird nur die ferromagnetische Oberfläche erwärmt. Es kann daher vorkommen, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt ist. Der nicht-ferromagnetische Bereich kann eine Temperatur haben, die zum Kochen zu niedrig ist.



- Besteht der Geschirrboden u.a. aus Aluminiumteilen, wird auch die ferromagnetische Oberfläche reduziert. Es kann vorkommen, dass sich das Geschirr nicht richtig erwärmt oder überhaupt nicht erkannt wird.



## Ungeeignetes Geschirr

Verwenden Sie niemals Diffusoren oder Geschirr aus:

- normalem Feinstahl
- Glas
- Terrakotta
- Kupfer
- Aluminium

## Merkmale des Geschirrbodens


Die Eigenschaften des Geschirrbodens können das Kochergebnis beeinflussen.

Verwenden Sie Geschirr aus einem Material, das die Wärme gleichmäßig verteilt, z.B. Kochgeschirr mit einem "Sandwichboden" aus Edelstahl, um Zeit und Energie zu sparen.

Die beste Lösung wäre die Verwendung von Geschirr mit einem völlig flachen Boden.

Unebene Böden oder gravierte Böden reduzieren die Wärmeleitung.

## Nicht konservierungsfähige oder ungeeignete Größe des Geschirrs

Stellen Sie das Geschirr immer innerhalb der Grenzen der nutzbaren Kochfläche auf. Wenn das Geschirr nicht richtig positioniert ist, wenn es nicht aus geeignetem Material hergestellt ist oder wenn die Größe nicht stimmt, zeigt das Kochfeld das Fehlen des Topfs mit dem Symbol  an.

Verschieben Sie das Geschirr oder versuchen Sie es mit einem anderen Geschirr.

## Leeres Geschirr oder Geschirr mit dünnem Boden

Erwärmen Sie kein leeres Geschirr und verwenden Sie kein Geschirr mit dünnem Boden. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glasplatte beschädigen.

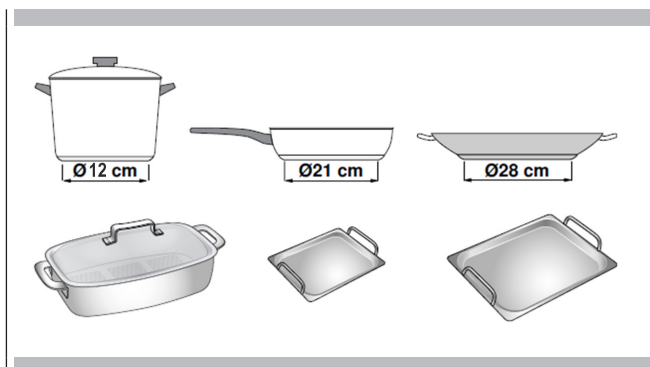
Berühren Sie unter keinen Umständen das Geschirr und schalten Sie das Kochfeld nicht aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

## Anerkennung des Kochgeschirrs

Das Kochfeld erkennt automatisch die Position und Form des verwendeten Geschirrs, abhängig vom ferromagnetischen Durchmesser und dem Material des Geschirrbodens.

Um geeignet zu sein, muss das Geschirr einen Bodendurchmesser zwischen 120 und 240 mm haben.

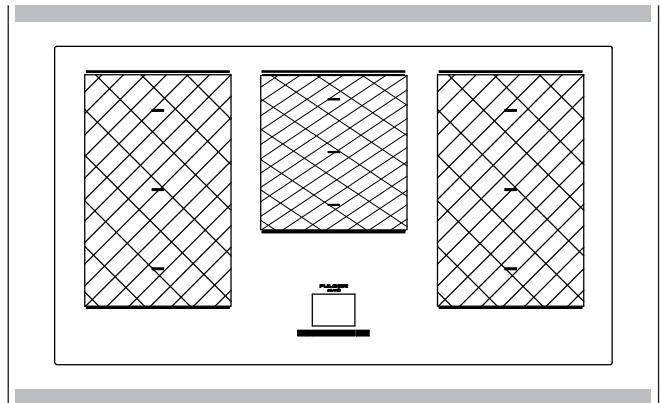
Warnung: Die Kochzonenindikatoren können von der tatsächlichen Größe und Form des Geschirrs abweichen. Dies ist ein normales Phänomen, das die korrekte Funktion des Kochfeldes nicht beeinträchtigt.



## Position des Kochgeschirrs

Halten Sie sich genau an Abbildung 2, um das Kochgeschirr so zu positionieren, dass keine Fehlfunktionen oder Schäden am Induktionskochfeld entstehen.

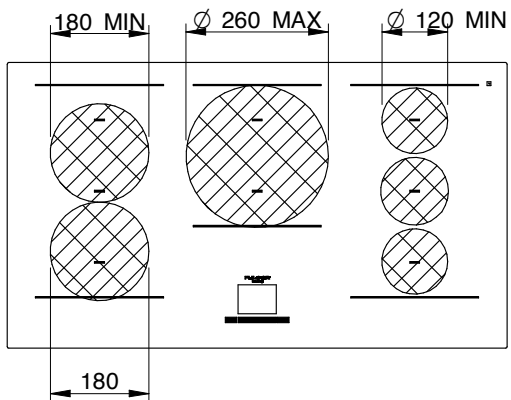
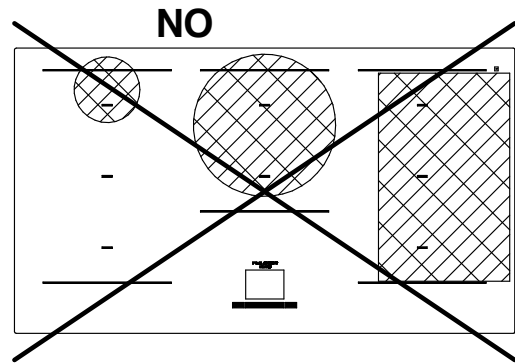
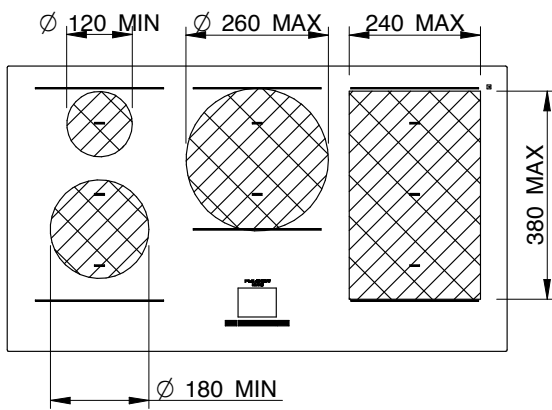
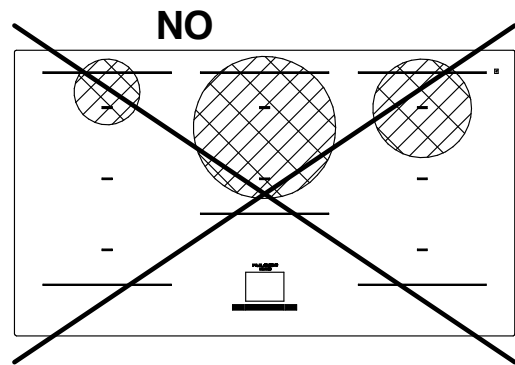
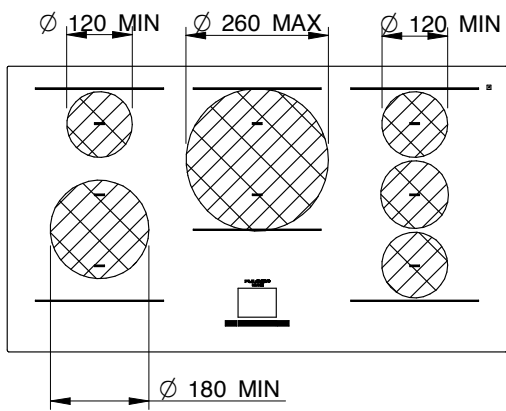
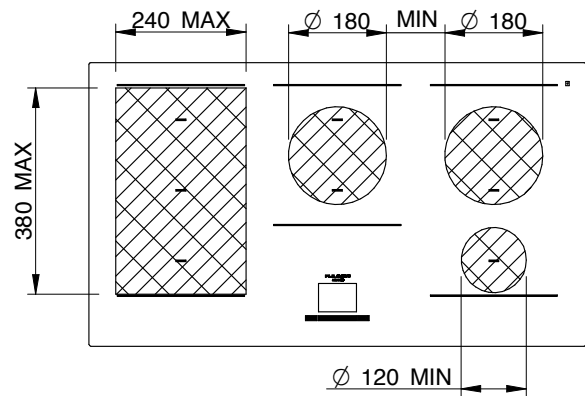
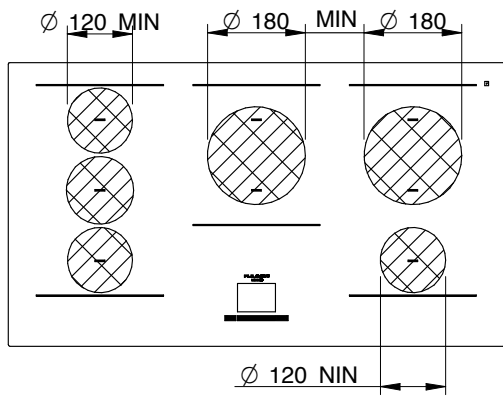
Außerdem könnte eine falsche Positionierung die Kochleistung des Kochgeschirrs verringern. Vermeiden Sie es, die heißen Töpfe aus den Bereichen herauskommen zu lassen, die in der folgenden Abbildung als "gepunktet" gekennzeichnet sind:



## ACHTUNG

Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.

Abb. 2



## Installation

Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation (elektrischer Anschluss) müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Spezifische Anweisungen finden Sie im für den Installateur reservierten Teil.

### WICHTIG

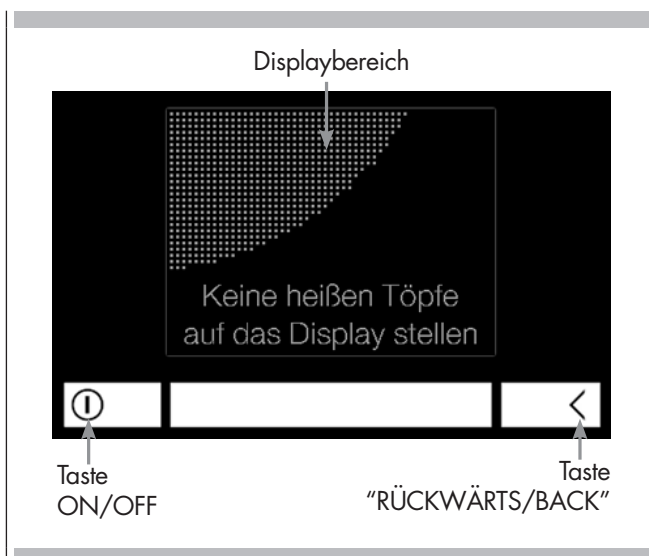
SCHAUEN SIE NICHT INTENSIV AUF DIE LEDS UND DISPLAYS.

## Funktionen

Alle Funktionen können über die ON/OFF-Taste, den Anzeigebereich und die Taste "Back" ausgeführt werden. Informationen und Rückmeldungen werden durch das grafische Display bereitgestellt.

### Ein-/Ausschalten der Touch Control

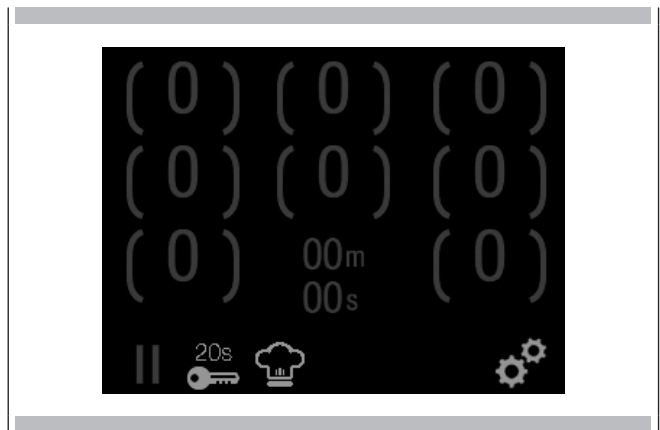
Nach dem Einschalten dauert es eine Sekunde, bis die Touch Control bereit ist. Nach einem Reset leuchten alle LEDs eine Sekunde lang auf. Nach dieser Zeit erlöschen wieder alle LEDs. Die Schnittstelle kann nun durch Berühren der Ein-/Ausschalttaste gestartet werden. Das Logo erscheint 2 Sekunden lang auf dem Display, gefolgt von einem Sicherheitswarnsignal. Stellen Sie keine heißen Pfannen auf das Display.



Der Kochmodus ist dann aktiv. Das Display zeigt alle Kochzonen an. Die Elektronik bleibt 20 Sekunden lang aktiv. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Aktion (Zonenwahl oder Timer) durchgeführt wird, geht das Kochfeld in den Bereitschaftszustand, der durch ein akustisches Signal angezeigt wird.

Das Induktionskochfeld leuchtet nur auf, wenn die Ein-/Ausschalttaste gedrückt wird. Wenn eine andere Taste bestätigt wird, schaltet sich das Kochfeld nicht ein.

Das Kochfeld wird manuell durch Halten der Ein-/Ausschalttaste ausgeschaltet.



### Automatisches Ausschalten

Das Kochfeld schaltet nach 20 Sekunden von ein auf aus, wenn während dieser Zeit keine Kochzone aktiviert ist oder die Multifunktionstaste gedrückt wird.

### Ein-/Ausschalten einer Kochzone

Wenn die Kontrolle bereits eingeschaltet ist, können Sie eine Zone auswählen, indem Sie eine der Kochzonen im Display berühren. Nach Auswahl der Kochzonen kann die Kochstufe durch Berühren des Cursorbereichs eingestellt werden. Indem Sie Ihren Finger über den Cursorbereich "gleiten" lassen, können Sie die Kochstufe (0

- P) erhöhen oder verringern. Alternativ kann die Kochstufe direkt auf dem Cursorbereich ohne Durchblättern gewählt werden. Wenn die Kochstufe auf 0 eingestellt ist, befindet sich die Kochzone im "ausgeschalteten" Modus.

### Ausschalten aller Kochzonen

Das sofortige Abschalten aller Kochzonen ist jederzeit durch Drücken und Halten der On/Off-Taste möglich. Auch wenn der Touch Control gesperrt ist, ist ein Ausschalten möglich. Alle Kochzonen im "heißen" Zustand haben einen Kreis mit drei Ringen.

### Automatisches Ausschalten (Begrenzung der Betriebszeit)

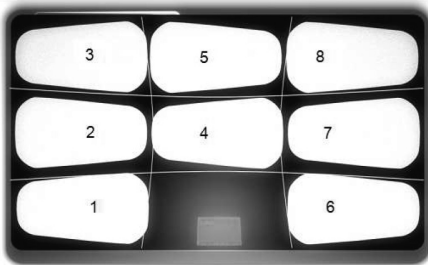
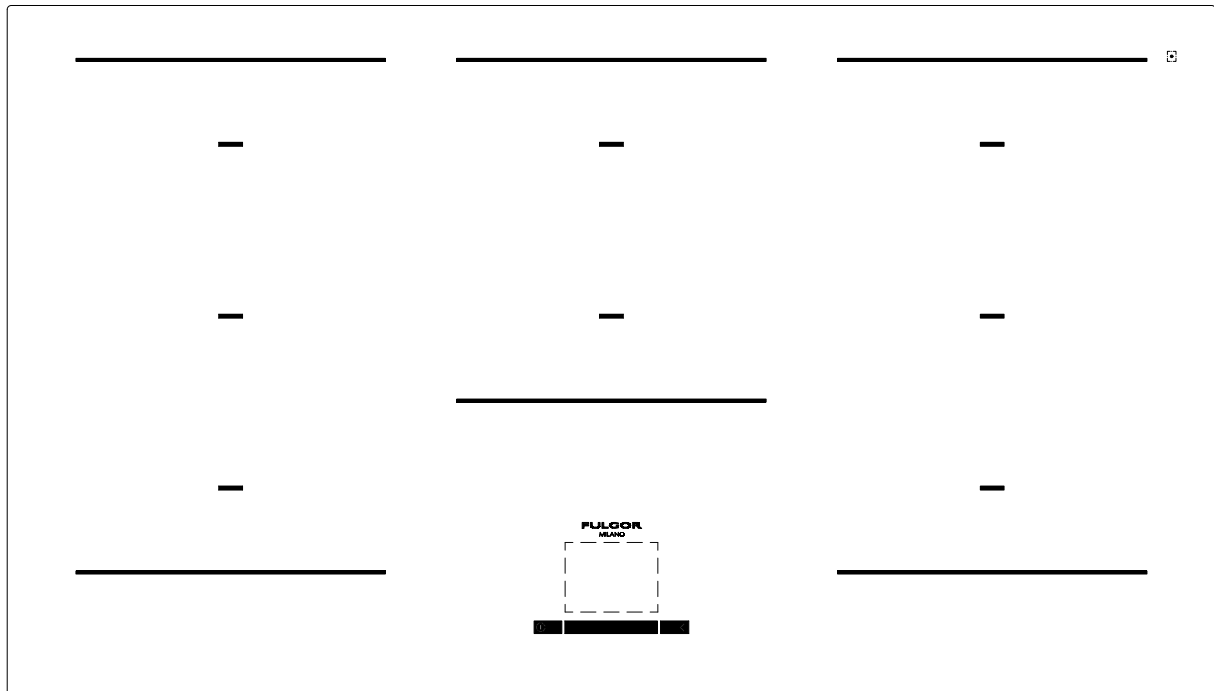
Abhängig von der gewählten Kochstufe wird eine maximale Begrenzung der Betriebszeit definiert (wenn keine Änderung der Kochstufe vorgenommen wird). Wird diese maximale Betriebszeit auf einer Kochzone überschritten, wird diese ausgeschaltet.

Wenn die Oberfläche heiß ist, wird die Restwärme angezeigt. Nach jedem Benutzereingriff wird die verbleibende Zeit bis zur automatischen Ausschaltung auf die definierte Betriebszeitgrenze dieser Kochstufe zurückgesetzt.

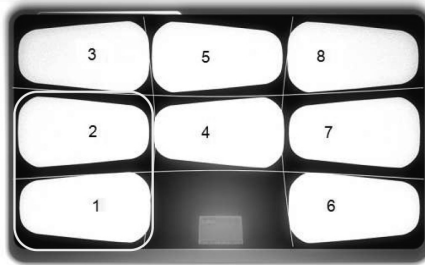
Die Timer-Einstellungen haben Vorrang vor der Betriebszeitbegrenzung. Die detaillierte Betriebszeit auf der Grundlage der Leistungsstufe kann der Tabelle entnommen werden.



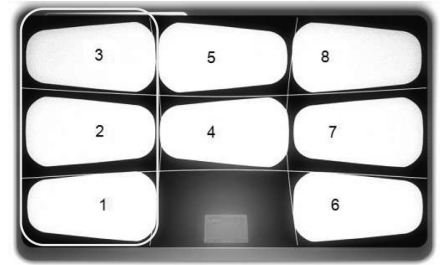
Abb. 3



Einzelement (Spule)



2 Elemente (Spulen)



3 Elemente (Spulen)

EINGESCHALTETE ELEMENTE	NENN- LEISTUNG (kW)	LEISTUNG IN POWER LEISTUNG (kW)
Einzelement (Spule)	1,4	2,1
2 Elemente (Spulen)	2,3	3,7
3 Elemente (Spulen)	2,8	3,7

Maximale Nennleistung: 11,2kW

Kochstufe	Leistungsstufe [%]	Betriebszeit [h]
0	0	0
1	3	6
2	6,5	6
3	11,0	5
4	15,5	5
5	19,0	4
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100	1,5

### Schutz vor versehentlicher Aktivierung

Die Touch Control schaltet sich automatisch ab, wenn eine identifizierte Dauerbenutzung der Tasten für etwa 10 Sekunden festgestellt wird.

Die Touch Control piept 10 Sek lang und der Fehlercode "E R 0 3" blinkt auf der Anzeige.

Wenn die Fehlfunktion 10Sek überschreitet, blinkt nur der Fehlercode "ER 03" weiter, bis die Fehlfunktion auftritt und als solche erkannt wird. Wenn sich die Kochzone in der Phase "heiß" befindet, wechselt das Symbol mit dem Fehlercode ab. (Nach der Reinigung des Glases, das die Tasten abdeckt, sind alle Tasten in sehr kurzer Zeit einsatzbereit).

Wenn es nicht gelingt, eine Kochzone innerhalb von 10 Sekunden nach dem Drücken der Ein-/Aus-Taste zu aktivieren, wird der Touch Control wieder in den Standby-Modus versetzt.

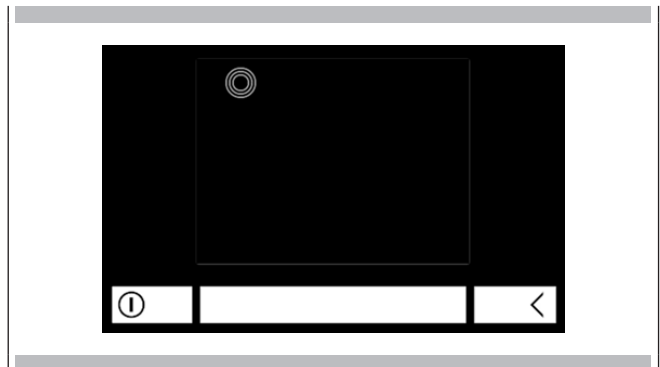
### Oberflächenreinigungs-Modus

Damit Sie die Oberfläche reinigen können, ohne versehentlich die Tasten zu drücken, gibt es eine "Sperr"-Funktion. Durch Drücken der Taste "20s" werden die Befehle gesperrt und ein Zähler zählt die 20Sek.



### Restwärme

Die Glastemperatur jeder Kochzone wird berechnet und durch ein Kreissymbol mit drei Ringen für jede Kochzone angezeigt. Die Symbole mit den 3 Ringen werden so lange angezeigt, bis die Temperatur unter einer sicheren Temperatur (~60° C) liegt. Die Restwärmeanzeige wird maximal ca. 50 Minuten lang angezeigt.



### Automatische Topferkennung

Die automatische Topferkennung ermöglicht eine intuitive Nutzung von Induktionskochfeldern. Die Funktion erkennt die Töpfe automatisch und ändert die Position der Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld.

Sobald ein Topf erkannt wird, wird die Kochzone automatisch ausgewählt und der Cursor erscheint, so dass der Benutzer die Kochstufe für diese Kochzone einfach einstellen kann.

Darüber hinaus kann die halbautomatische Brückenfunktion implementiert werden.

**HINWEIS:** Wenn Sie während des normalen Betriebs des Kochfeldes (mit Ausnahme des Betriebs bei aktivierter Kochfunktion) das Kochfeld durch Schieben statt durch Anheben bewegen, kann es vorkommen, dass die Anwesenheitssensoren des Kochfeldes ein großes Kochfeld erkennen, als ob es sich um 2 kleine separate Kochfelder handelt. Um diese Möglichkeit der Fehlidentifikation der Pfanne zu vermeiden, heben Sie die Pfanne einfach für einige Sekunden an und legen Sie sie dann über die Sensoren, so dass sie wieder als eine einzige Zone (z.B. Brücke) erkannt wird, und verteilen Sie dann die Leistungsintensität gleichmäßig.

Wenn selbst dieser Versuch nicht dazu führt, dass der Kochbereich als eine einzige Zone erkannt wird, heben Sie den Kocher an, stellen Sie die Kochzoneneinstellungen auf Null, positionieren Sie den Kocher neu und stellen Sie die gewählte Leistung erneut ein.

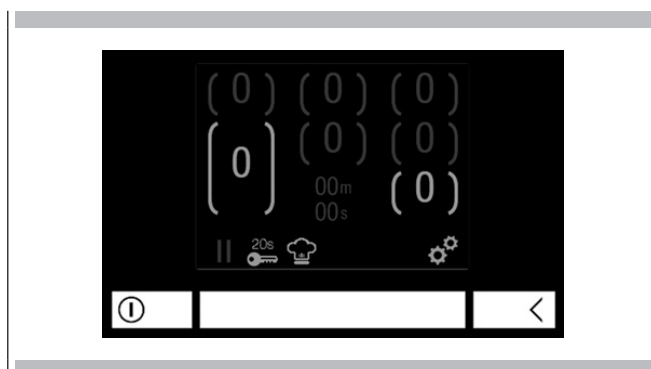
**Warnung:** Wenn das Kochfeld nach diesen Versuchen immer noch als eine separate Kochzone angesehen wird, kann dies von der Art des Bodens des Kochfeldes abhängen. Ersetzen Sie dann den Kocher durch einen geeigneten Kocher (siehe Behälter auf Seite 3)



### ACHTUNG

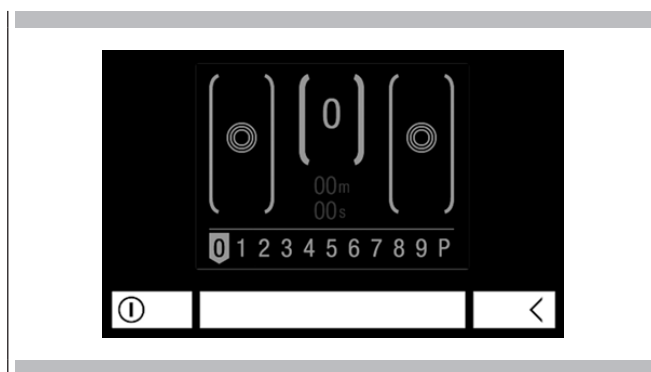
Schalten Sie nach dem Gebrauch die Elemente des Kochfeldes mit ihrer Steuerung aus, ohne sich auf den Geschirrdetektor zu verlassen.

HINWEIS: das automatische Topferkennungssystem erzeugt zyklisch ein kleines "Klicken" im Hintergrund



### Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzonen kann in 9 Stufen + Boost (P) (1-9, + P) eingestellt werden. Nach Auswahl einer Kochzone erscheint am unteren Rand der Anzeige ein Cursor.



Die Kochstufe wird durch direktes Berühren der gewünschten Zahl am Cursor oder durch Blättern zur gewünschten Zahl gewählt. Wenn Sie den Finger heben, wird die Garstufe eingestellt.

### Boosterfunktion

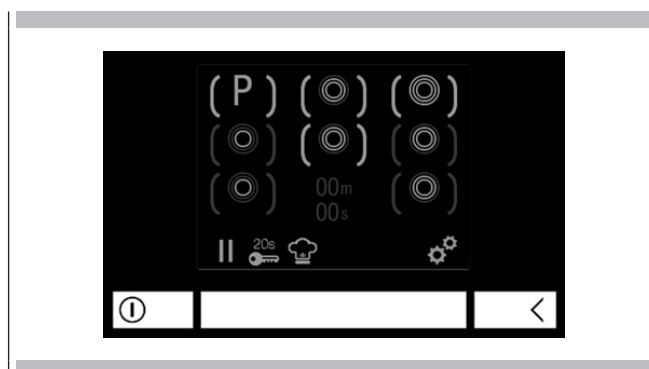
Alle induktiven Kochstellen haben eine Boosterfunktion (P). Wenn der Booster aktiviert ist, liefert der Generator deutlich mehr Leistung als die Nennleistung an eine Kochzone. Die Boosterfunktion ermöglicht es dem Benutzer, Lebensmittel extrem schnell zu erhitzen und kann so helfen, Zeit zu sparen.

#### Aktivieren des Boosters:

Der Booster wird durch Berühren der höchsten Garstufe (P) im Cursorbereich aktiviert.

Solange der Booster aktiv ist, erscheint auf der Kochzonenanzeige ein "P". Wenn die Boosterfunktion nicht aktiviert werden kann (z.B. aufgrund von Temperaturgrenzen), blinkt das P 3 Sekunden lang und die Boosterfunktion wird dann deaktiviert.

Wenn die Boosterfunktion aktiviert wird, endet eine eventuell aktive Heizzeit automatisch, und die Leistungsstufe wird auf die maximale Leistung eingestellt, um sicherzustellen, dass nach der Deaktivierung der Boosterfunktion die Nennleistung aufgebracht wird.



Die Boosterfunktion jeder Kochzone kann für eine begrenzte Zeit von 10 Minuten aktiviert werden. Wenn der Topf aus einer Kochzone mit aktiver Boosterfunktion entfernt wird, wird die Boosterfunktion nicht deaktiviert, aber der Booster-Zeitgeber arbeitet weiter und stoppt nicht. Die Boosterfunktion kann reaktiviert werden, wenn die Boosterzeitbegrenzung den Booster deaktiviert hat, solange die thermischen Bedingungen dies zulassen.

Die thermischen Bedingungen werden sowohl durch die Induktion als auch durch die Benutzerschnittstelle gesteuert. Das Kochzonendisplay beginnt drei Sekunden vor der Deaktivierung des Boosters ein blinkendes P anzuzeigen.

#### Deaktivierung des Boosters:

Wenn die Boosterfunktion aktiv ist, deaktiviert eine Absenkung der Garstufe die Boosterfunktion.

### Automatische Kochfunktion

Wenn die automatische Kochfunktion aktiviert ist, wird die Leistung der Kochzone je nach gewählter Kochstufe für einen bestimmten Zeitraum auf 100% erhöht. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, geht die Kochstufe auf die vorherige Kochstufe über.


Die Siedezeiten sind in der nachstehenden Tabelle angegeben.

Kochstufe	Automatische Siedefunktion (Minuten)
0	0
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,25

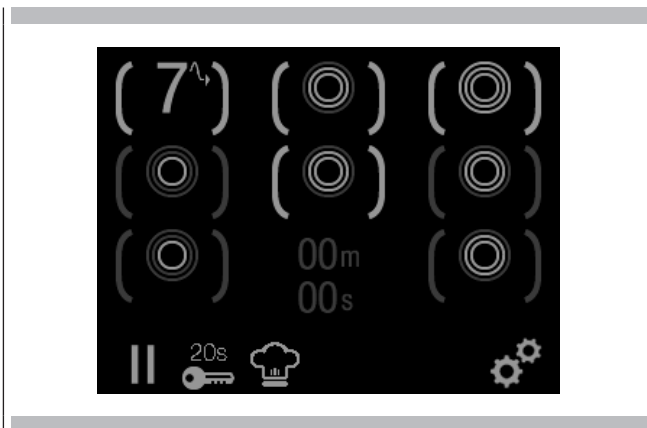
#### Aktivieren des automatischen Siedens:

- Der Touch Control muss eingeschaltet und eine Kochzone ausgewählt sein.
- Das automatische Sieden wird aktiviert, indem Sie

Ihren Finger 2,5 Sekunden lang auf der gewünschten kontinuierlichen Kochstufe (zwischen Stufe 1 und 8) gedrückt halten.

- Das Kochzonendisplay zeigt  für das automatische Sieden neben der kontinuierlichen Kochstufe an. Wenn der Siedevorgang abgeschlossen ist, wird nur die Leistungsstufe angezeigt.
- Innerhalb von 15 Sekunden können Sie die kontinuierliche Kochstufe für die Siedefunktion auf eine höhere oder niedrigere kontinuierliche Kochstufe ändern, indem Sie die Kochzone auswählen und eine andere Kochstufe auf dem Cursor berühren
- Sie können auch nach 15 Sekunden auf eine höhere kontinuierliche Kochstufe umschalten. Eine niedrigere Kochstufe als die kontinuierliche Kochstufe deaktiviert die Funktion (siehe Deaktivieren des automatischen Kochens).

Wenn Sie die Stufe des kontinuierlichen Kochens ändern, wird die Kochzeit neu berechnet (neue Kochzeit abzüglich der Zeit, die zuvor aktiviert war, während das automatische Kochen aktiv war).

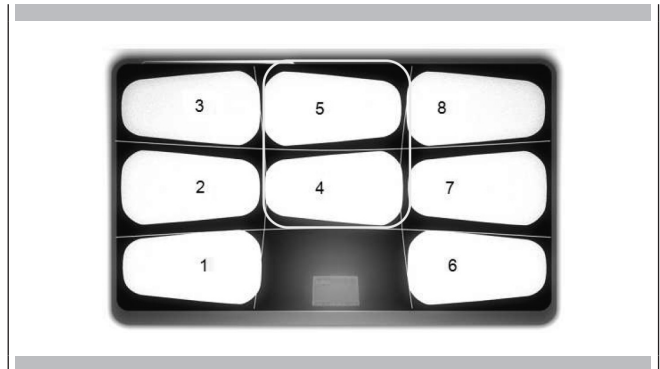


#### Deaktivierung des automatischen Kochens:

- Die Kochzone muss ausgewählt werden.
- Die Einstellung der Kochstufe auf eine Stufe unterhalb der für das automatische Kochen eingestellten Dauerkochstufe deaktiviert die automatische Kochfunktion. Alternativ können Sie die Kochzone ausschalten, indem Sie die Kochstufe auf "0" setzen.

#### Automatische Brücke

Das System verfügt über ein automatisches System zur Erkennung der Brückenfunktion.




Sobald das System erkannt hat, dass zwei oder drei Zonensensoren gleichzeitig von einem Topf (z.B. einem großen ovalen Topf) abgedeckt werden, setzt das System automatisch die Brücke.

Die Brückenklammern und der Cursor erscheinen, und der Benutzer muss nur noch die Kochstufe einstellen.

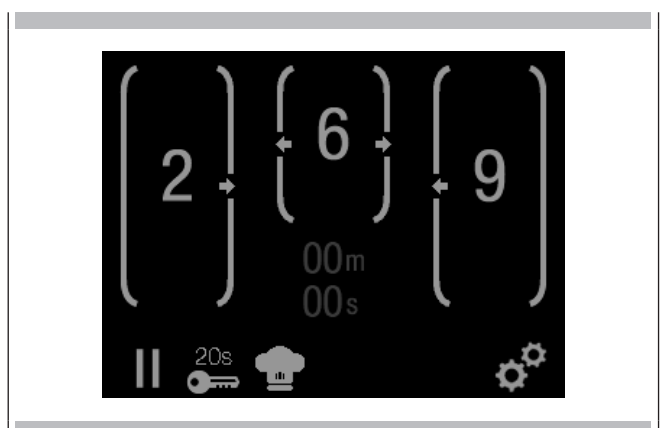
#### Deaktivieren der halbautomatischen Brücke:

- Entfernen Sie den Topf aus dem betroffenen Bereich

#### Chef-Funktion

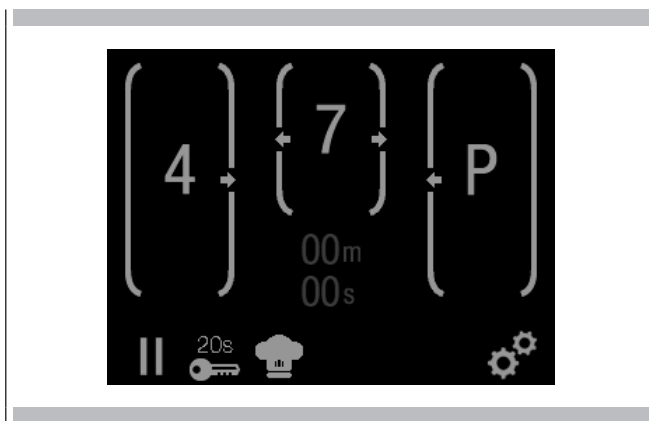
Einstellung der Leistungsstufe nach Position: Wie in einigen Profiküchen bestimmt die Position des Topfs die Leistungsstufe. Die Funktion wird aktiviert, indem Sie das Symbol  drücken.

An diesem Punkt zeigt die Anzeige die 3 "Chef"-Zonen, die der Brücke zwischen den Zonen 1-2-3, zwischen 4-5 und 6-7-8 entsprechen und als Standard ausgewählte Leistungen darstellen, jeweils 2 für die linke Zone, 6 für die zentrale Zone und 9 für die rechte Zone.



Der Topf kann dann frei zwischen den drei Zonen bewegt werden, um die dem Topf zugeführte Leistung zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn Sie die Standardleistungen ändern möchten, wählen Sie einfach eine der drei Zonen aus. An diesem Punkt erscheint der Leistungsregler, und wählen Sie einfach einen Wert von 1 bis 9 oder P

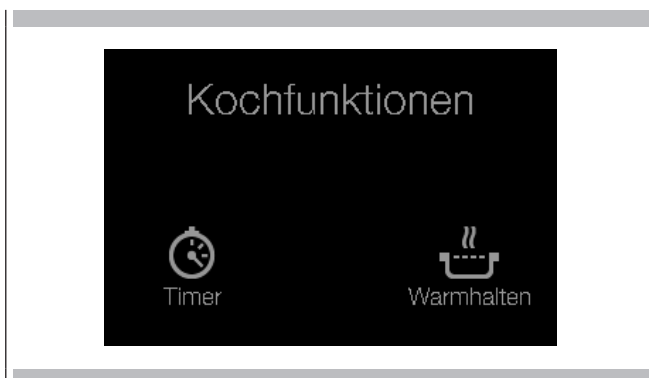


Um die Cheffunktion zu deaktivieren, wählen Sie einfach erneut das Symbol .

### Aufwärmungsfunktion

#### Aktivieren:

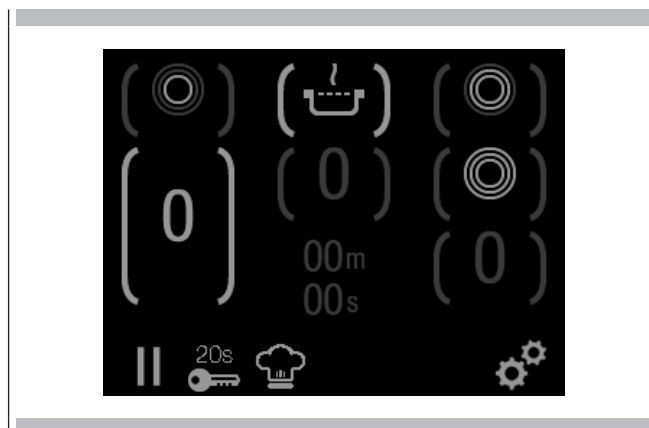
Die Aufwärmungsfunktion ist temperaturgesteuert und in drei Stufen verfügbar. Die Leistung wird automatisch angepasst. Um diese Funktion zu aktivieren, muss eine Kochzone ausgewählt werden, indem dieselbe Kochzone 2 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Daraufhin erscheint ein Untermenü "Kochfunktionen" mit einer Auswahl von zwei Funktionen: Timer und Aufwärmung.



Wählen Sie dann "Aufwärmung" und es erscheint eine Auswahl von 3 Standardeinstellungen: 40, 70 und 90°C.



Sobald eine der drei Temperaturen gewählt wurde, erscheint auf dem Display ein Symbol , das der zuvor gewählten Kochzone entspricht.



Wenn sich immer noch kein Topf in diesem Bereich befindet, blinken das Aufwärmungssymbol  und das Symbol für den fehlenden Topf  abwechselnd.

Der Topf beginnt sich aufzuwärmen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

#### Deaktivierung:


Um die Aufwärmungsfunktion zu deaktivieren, müssen Sie die zuvor gewählte Kochzone wählen und eine beliebige Kochstufe einstellen oder auf 0 setzen, um sie auszuschalten.

### Kindersicherungsfunktion

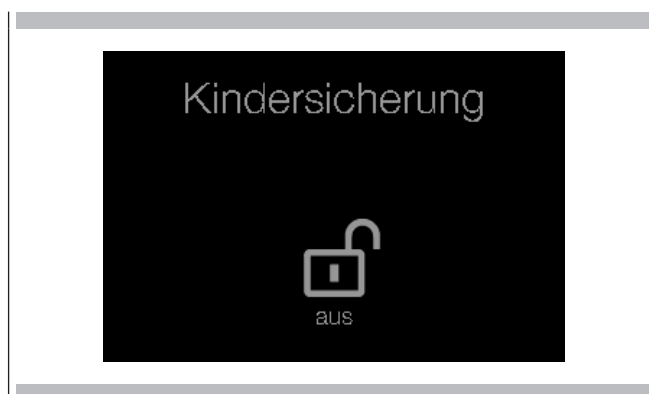
Nach dem Einschalten des Steuergeräts können Sie den Kindersicherungsmechanismus aktivieren.

Nach dem Aktivieren der Kindersicherung wird der Kindersicherungsmodus dauerhaft eingestellt, d.h. auch im Standby-Modus bleibt die Kindersicherung aktiv.

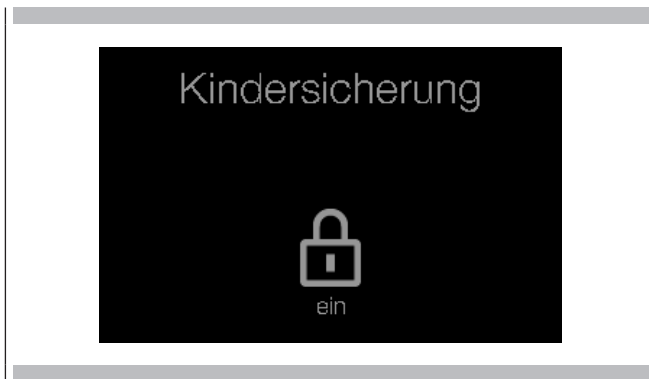
#### Aktivieren der Kindersicherung:

Der Kindersicherungsmodus ist im Einstellungs Menü verfügbar. Das Einstellungs Menü wird durch Drücken der Multifunktions-taste  aufgerufen.

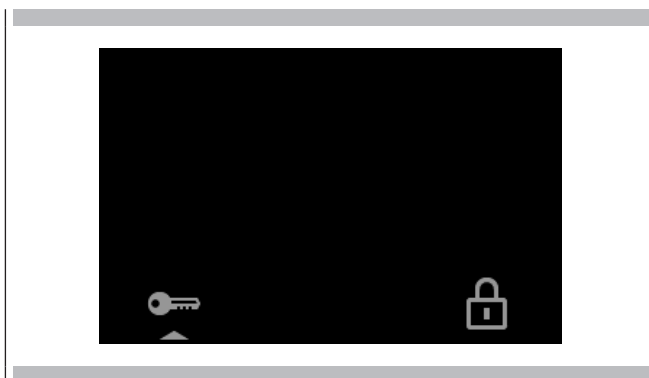
Durch Auswahl des Sperrsymbols im Schiebereglerbereich wird das Sperrmenü angezeigt. Die Kindersicherung muss durch Drücken des "Ausschalten"-Symbols bestätigt werden.



Dann wird der "Sperr-Einschalten"-Modus aktiviert.



Wenn der Induktionskochfeld ausgeschaltet ist, erscheint beim Wiedereinschalten folgender Bildschirm



Um die Sperre zu entfernen, schieben Sie das "Schlüssel"-Symbol mit dem Finger in Richtung des "Vorhängeschlosses"

**HINWEIS:** Um die Kindersicherung dauerhaft zu entfernen, müssen Sie das Einstellungs Menü aufrufen und die Sperre deaktivieren.

#### Deaktivieren der Kindersicherung:

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen Sie das Kindersicherungsmenü auf die gleiche Weise wie oben beschrieben erneut aufrufen.

#### Vorübergehende Entsperrung:

Solange die Kindersicherungsfunktion aktiviert ist, muss die Benutzeroberfläche nach jedem Einschalten des Kochfeldes entsperrt werden. Beim Einschalten des Kochfeldes wird der Entsperrungsbildschirm angezeigt. Sie können das Kochfeld jetzt entriegeln, indem Sie das "Schlüssel"-Symbol in Richtung des "Vorhängeschlosses" schieben.

#### Akustische Rückmeldung (Summer)

Die folgenden Aktionen werden durch den Summer angezeigt:

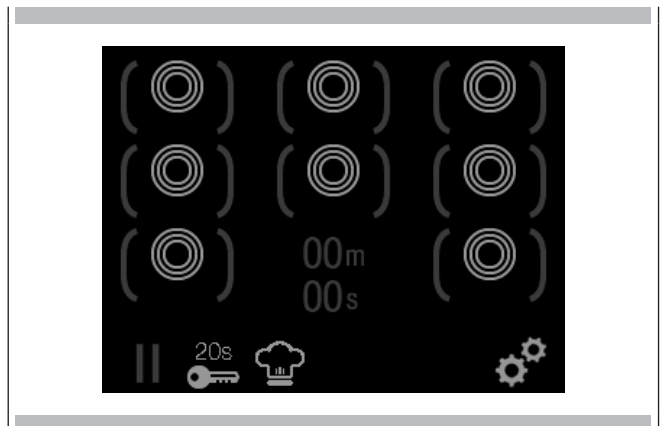
- Normale Taste gedrückt -> einzelner kurzer Piepton
- Falsche Aktivierung eines permanenten Schlüssels für längere Zeit (> 10s.) -> intermittierender Piepton

#### Timer-Funktion


Die Timer-Funktion ist in zwei Qualitäten erhältlich: "Egg Timer" und "Cooking Timer"

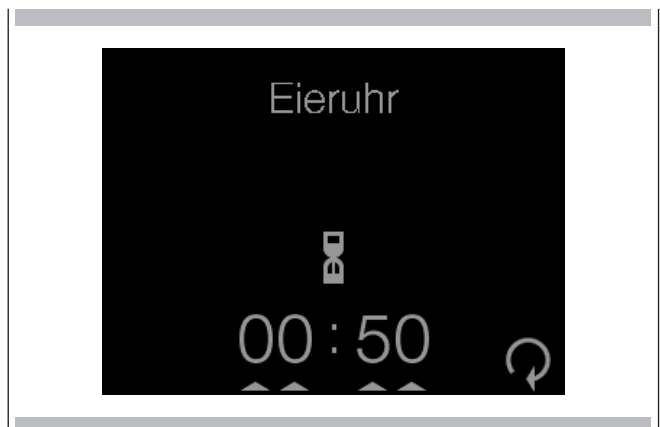
#### Timer als Eieruhr "Egg Timer":

Wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist (alle Kochzonen befinden sich in Position "0"), können Sie den eigenständigen Timer aktivieren, indem Sie den Timer "00m 00s" auf dem Display



Danach wird das Timer-Menü angezeigt. Der Benutzer kann einen Countdown mit den Werten mm: ss, Minuten und Sekunden einstellen.

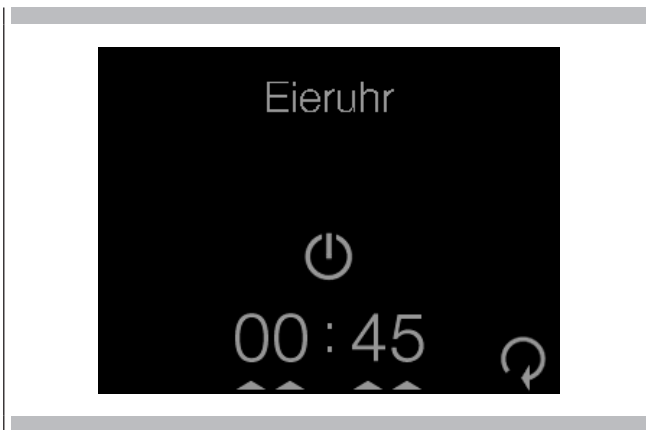
Alternativ kann der Timerwert durch Drücken des Symbols auf der rechten Seite  zurückgesetzt werden.



Durch Drücken des Sanduhr-Symbols wird das Menü verlassen und der Timer startet den Countdown. Nach Ablauf des Zählers erfolgt eine akustische und visuelle Rückmeldung ("00:00" blinkt). Die akustische Rückmeldung endet nach 2 Min. oder durch Berühren einer beliebigen Taste.

Ausschalten der Eieruhr:

Der Timer kann durch erneutes Aufrufen des Timer-Menüs und Drücken des ON/ OFF-Symbols ausgeschaltet werden.



#### Eieruhr-Einstellung aktiv:

Dies kann durch erneutes Aufrufen des Timer-Menüs und Einstellen des Timer-Wertes erfolgen. Durch Auswahl von "die Sanduhr" an der Position des Sanduhr-Cursors startet der Timer den Countdown mit dem neuen Timerwert.

#### Timer für das Kochen:

Sie können der Kochzonetimer für jede einzelne Kochzone einstellen. Sobald der Zähler abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

#### Aktivieren des Timers für das Kochen:

Um ein Kochzonen-Timer zu aktivieren, müssen Sie das Kochfeld einschalten und eine Kochzone auswählen.

Nach der Auswahl einer Kochzone müssen Sie dieselbe Kochzone gedrückt halten und dann den Timer aus dem Menü "Kochfunktionen" wählen. Der Timer-Menü wird angezeigt, in dem die Werte wie folgt eingestellt werden können:

h: mm: ss

Der Timer beginnt mit der Bestätigung der Einstellungen durch Blinken des "Timer-Symbols". Alternativ kann der Timerwert durch Drücken des Reset-Symbols auf der rechten Seite zurückgesetzt werden.

Die verbleibende Zeit wird auf der entsprechenden Kochzone angezeigt.

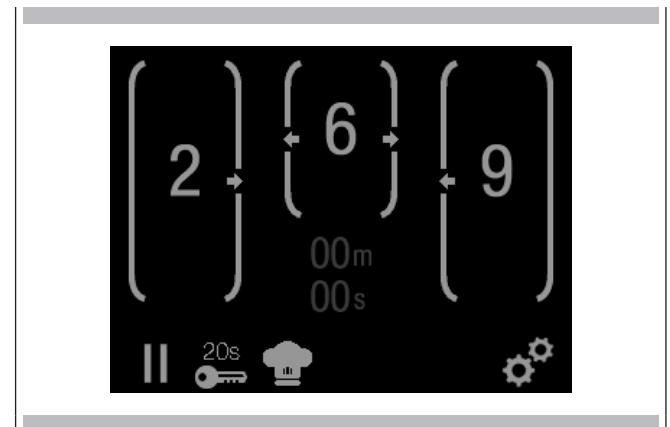
Der aktive Timer kann auch durch Auswahl der Kochzone und Rückkehr zum Timer-Menü eingestellt oder gestoppt werden.

Nach Ablauf des Zählers erfolgt eine akustische und visuelle Rückmeldung ("00:00:00" blinkt). Die akustische Rückmeldung endet nach 2 Min. oder durch Berühren einer zufälligen Taste.

#### Pause- und Rückruffunktion

##### Aktivieren der Pausenfunktion:

Wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist, können Sie die Pausenfunktion aktivieren. Um die Pausenfunktion zu aktivieren, drücken Sie das Symbol "||" auf dem Display.



Die Pausenbedingung kann auch bei kochzonenspezifischen Fehlern aktiviert werden - hier wird die Fehleranzeige ausgeblendet. Die Restwärmanzeige, Sondermeldungen sind ebenfalls ausgeblendet; die Pausenanzeige hat Vorrang.

##### Während die Pausenfunktion aktiv ist:

Solange die Pausenfunktion aktiv ist, wird auf keiner Kochzone Strom ausgegeben.

Alle Systemzustände werden während der gesamten Pause aufrechterhalten. Nach der Pause werden die Timeout-Zähler für Kochzonen ohne erkannte Töpfe neu gestartet (max. 10min). Jeder vor der Pause eingestellte Timer (einschließlich der Eieruhr) wird während der Pause unterbrochen und läuft weiter, wenn Sie den Pausenmodus verlassen.

Wenn der Pausenmodus aktiviert ist, wird eine ausgewählte Booster- oder automatische Kochfunktion beendet.

Die Berechnung der Restwärme und die Begrenzung der maximalen Betriebszeit werden nicht unterbrochen und laufen im Hintergrund weiter.

Der Pausenmodus kann nur für maximal 10Min. aktiviert werden. Wenn der Pausenmodus nicht innerhalb von 10min deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Während der Pausenzeit können Sie mit der On-/Off-Taste die Steuerung ausschalten. In diesem Fall ist auch der Pausenmodus deaktiviert.

##### Deaktivieren des Pausenmodus:

Um den Pausenmodus zu deaktivieren, drücken Sie die auf dem Schieberegler angegebene Position. Dadurch wird der Zustand vor der Pausenaktivierung reaktiviert.

##### Rückruf-Funktion:

Falls die Steuerung versehentlich über den Hauptschalter ausgeschaltet wurde, können alle Einstellungen über die Rückruf-Funktion wiederhergestellt werden.

Nach dem Ausschalten der Steuerung über den Hauptschalter hat der Benutzer 6 Sekunden Zeit, um die Steuerung wieder einzuschalten, danach werden die Einstellungen automatisch wiederhergestellt. Die Rückruf-Funktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv war (Kochstufe > 0).

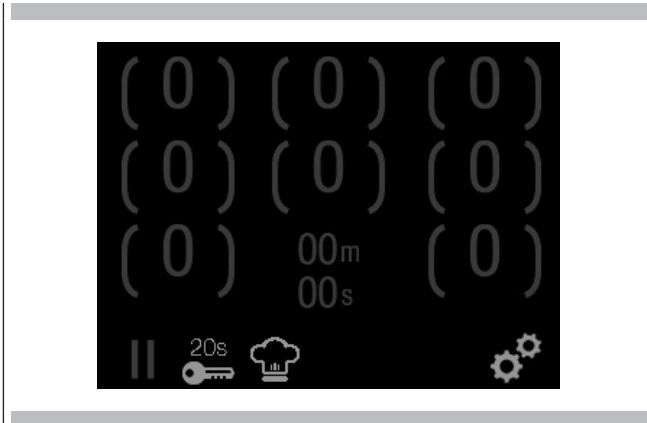


**Einstellungen wiederhergestellt:**

- Kochstufen aller Kochzonen.
- Minuten und Sekunden der Timer für die aktive Kochzone.
- Automatische Aufwärmezeit und Boosterfunktion.
- Status der Kindersicherung.

**Zeitsperre 20 Sekunden**

Um die Zeitsperrfunktion zu aktivieren, müssen Sie die Taste 20Sek kurz drücken



Während die Zeitsperre aktiv ist, wird die folgende Meldung angezeigt, und die verbleibende Zeit wird heruntergezählt.

**Allgemeine Kochfeld-Einstellungen**

Der Benutzer hat die Möglichkeit, die allgemeinen Einstellungen des Kochfeldes anzupassen. Diese Einstellungen bleiben auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes erhalten.

Sie können die folgenden Einstellungen vornehmen:

- Auswahl der Sprache
- Display-Helligkeit
- Lautstärkeregler

Um auf das Einstellungsmenü zuzugreifen, drücken Sie die rechte Taste

**Auswahl der Sprache**

Um die Spracheinstellungen zu ändern, rufen Sie das Einstellungsmenü auf, indem Sie die Einstelltaste drücken. Als nächstes wählen Sie das Symbol "Globus". Das Sprachmenü wird nun angezeigt.

Die aktuell ausgewählte Sprache wird fett hervorgehoben dargestellt.

Um die Sprache zu ändern, drücken Sie auf den im Cursorbereich angegebenen Punkt.

Sobald eine Sprache ausgewählt wird, wird das Menü automatisch verlassen. Weitere Sprachen zusätzlich zu den angezeigten können durch Drücken der Pfeiltaste rechts oben rechts ausgewählt werden. Es wird ein zusätzlicher Bildschirm mit den Sprachen angezeigt.



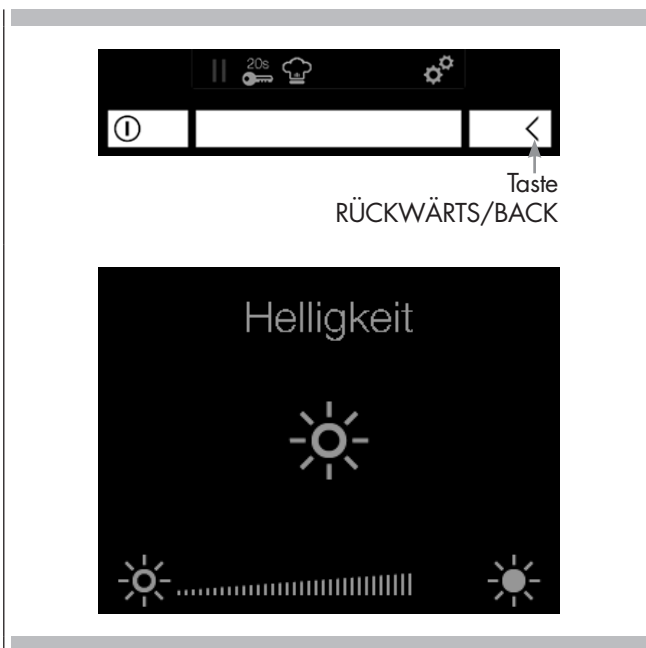




### Display-Helligkeit

Um die Helligkeit des Displays zu ändern, rufen Sie das Einstellungsmenü auf, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

Wählen Sie als nächstes das "Sonne"-Symbol. Das Menü "Helligkeit" wird jetzt angezeigt. Um den Helligkeitspegel einzustellen, scrollen Sie einfach zu dem Cursorbereich, in dem der Helligkeitspegel von links nach rechts zunimmt. Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die "Zurück"-Taste.



### Lautstärkeregler

Um die Lautstärke zu ändern, gehen Sie in das Einstellungsmenü. Wählen Sie als nächstes das Symbol "Sprecher". Das Volumenmenü wird jetzt angezeigt. Um den Lautstärkepegel einzustellen, scrollen Sie einfach zu dem Bereich des Schiebereglers, in dem der Lautstärkepegel von links nach rechts ansteigt. Um das Menü zu verlassen, drücken Sie erneut die Multifunktions-taste.

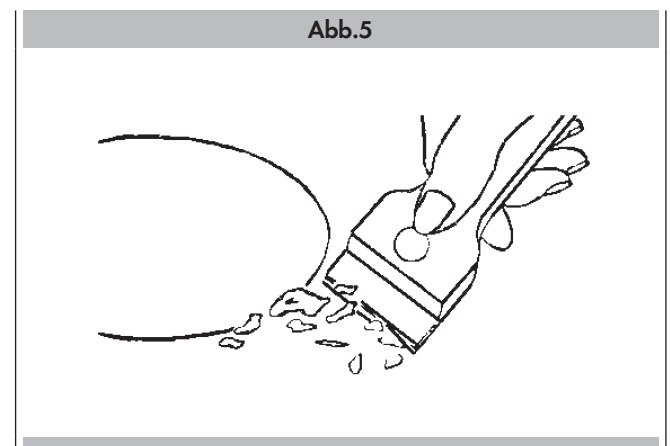


### Instandhaltung

Spuren von Alufolie, Essensreste, Fettspritzer, Zucker oder stark zuckerhaltiger Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden, um mögliche Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Anschließend mit SIDOL oder STANFIX und Küchentüchern reinigen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

Auf keinen Fall Scheuerschwämme oder -tücher benutzen. Auch keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie BACKOFENSpray oder FLECKENTFERNER verwenden.

KEINE DAMPFREINIGER BENUTZEN



## Installation

Diese Anleitungen sind für den qualifizierten Installateur bestimmt und sollen als Installations-, Einstellungs- und Instandhaltungsanleitung gemäß den einschlägigen Gesetzen und Vorschriften dienen. Die Arbeiten müssen immer bei elektrisch abgetrenntem Gerät ausgeführt werden.

## Positionierung

Das Gerät ist so konstruiert, dass es wie in den Abbildungen (Seite 18) dargestellt in einer Ebene versenkt werden kann.

Auf dem gesamten Umfang der Kochmulde das mitgelieferte Dichtmittel auftragen. Es wird von einer Installation über dem Ofen abgeraten, ansonsten sicherstellen, dass:

- der Ofen über ein ausreichendes Kühlsystem verfügt;
- die warme Ofenluft auf keinen Fall zur Kochmulde geleitet wird;
- Luftpassagen vorgesehen werden, wie in der Abbildung zu sehen.

## Stromanschluss

Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass:

- die Anlagenmerkmale dem Kennschild auf der Unterseite der Kochmulde entsprechen;
- die Anlage angemessen nach den einschlägigen Vorschriften und gesetzlichen Auflagen geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät nicht mit dem Kabel und/oder dem entsprechenden Stecker versehen sein sollte, verwenden Sie Material, das für die auf dem Kennschild genannte Aufnahme und die Arbeitstemperatur geeignet ist. Das Kabel darf auf keinen Fall Temperaturen erreichen, die über 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss ein Schaltautomat eingebaut werden, der für die Kennlast bemessen ist und der das Abtrennen vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte für das komplette Abtrennen unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III gemäß den Installationsvorschriften gestattet (das gelb-grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden).

Die Steckdose oder der Schaltautomat müssen bei installiertem Gerät leicht zu erreichen sein.

Bitte beachten:

- Der Hersteller haftet nicht, falls die obigen Anleitungen und die üblichen Unfallschutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifizierung ausgewechselt werden, um allen Gefahren vorzubeugen.

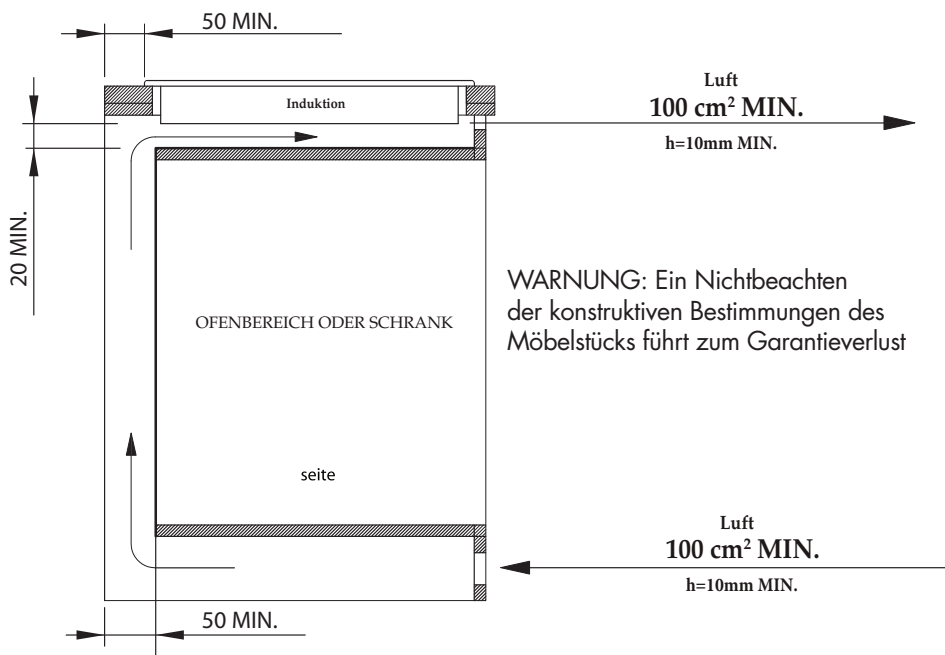
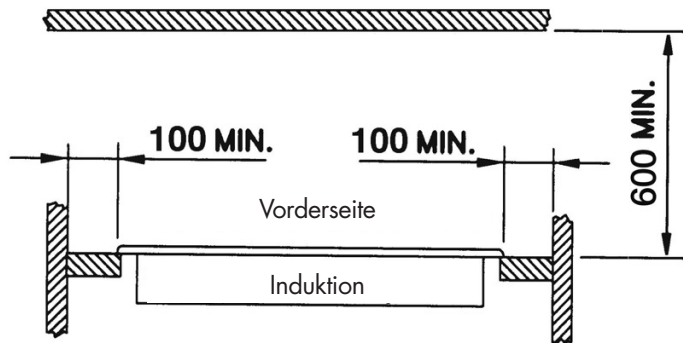
Siehe Tabelle Stromkabel, Seite 20

## Liste der angezeigten Fehler

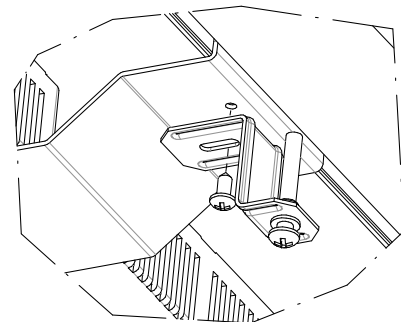
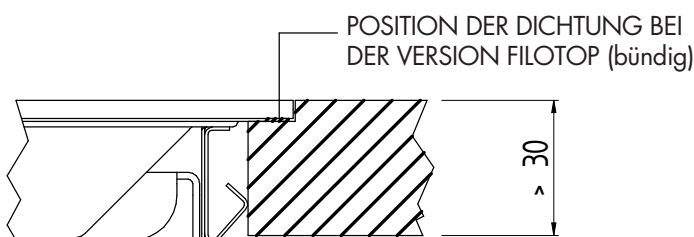
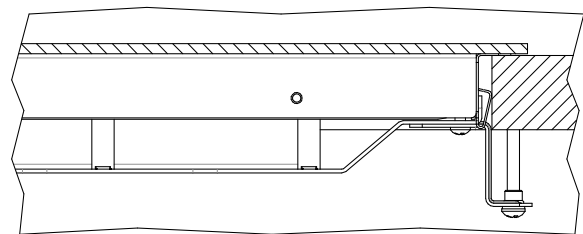
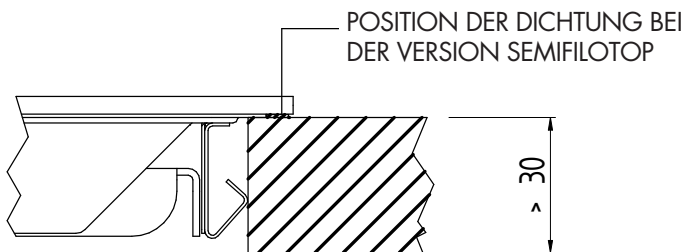
Im Falle von Fehlern oder Fehlfunktionen des Kochfeldes können einige Fehlercodes in der Anzeige erscheinen.

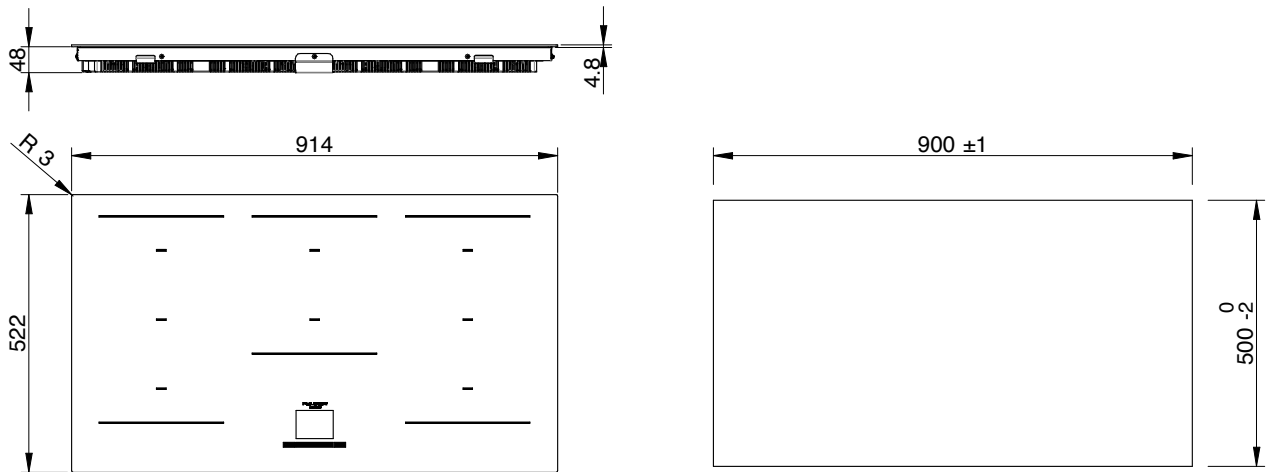
Der Eingriff muss durch technische Hilfe und einen spezialisierten Techniker durchgeführt werden.

Fehlermeldung	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Fehlerbehebung
ER03 + Dauerhafter Ton	Permanente Schlüsselaktivierung, Abschaltung der Schnittstelle bei 10s	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas oberhalb der Schnittstelle	Reinigung der
ER 20	Blitz - Ausfall	$\mu$ C- fehlerhaft	Steuereinheit austauschen
ER21	Die Steuereinheit schaltet sich aufgrund von Übertemperatur ab, um Schäden an der Berührungssteuerung zu vermeiden	Der Regelalgorithmus hat eine Übertemperatur erreicht, weil die Umgebungstemperatur zu hoch ist	Kochfeld abkühlen lassen, Temperaturisolierung zur Benutzerschnittstelle prüfen
ER22	Fehlerhafte Schlüssel-Auswertung. Steuereinheit schaltet nach 3,5 - 7,5 sec. ab.	Kurzschluss oder Unterbrechung im Bereich der Tastenauswertung	Steuereinheit austauschen
ER31	Konfigurationsdaten sind falsch	Erforderliche Konfiguration der Induktion	Neue Konfiguration
ER36	Der NTC-Wert liegt nicht innerhalb seiner Spezifikation (Wert < 200mV oder > 4,9V; die Steuereinheit schaltet	Kurzschluss oder Abschaltung beim NTC	Steuereinheit austauschen
ER40	Sekundärspannung ist min. 5s zu niedrig (1,8V < U <sub>Powerfail</sub> < 2,9V)	Primär-PTC zu heiß	Schnittstelle von der Stromversorgung trennen
ER47	Kommunikationsfehler zwischen Induktion und Touch Control	Keine oder falsche Kommunikation	Anschlusskabel gebrochen oder falsch montiert
E2	Übertemperatur in der Kochzone		Lassen Sie das System abkühlen
E6	Ausfall des Leistungsteils		Leistung austauschen
E7	Unbekannter Fehler		Induktionsmodul austauschen
E8	Ausfall eines Lüfters	Lüfter oder Steuerelektronik des Lüfters sind defekt	Induktionsmodul austauschen
E9	Temperatur Spulensensor gebrochen		Spulensensor austauschen
U 400	Sekundärspannung des Netzteils zu hoch (primär > 300V). Die Steuereinheit schaltet nach 1 Sekunde ab und gibt einen Dauerton ab.	Die Steuereinheit ist falsch angeschlossen.	An korrekte Netzspannung anschließen
E/A	Fehler auf Leistungskarte oder Versorgungselement	Keine Spannungsversorgung des Leistungselements oder Fehler auf der Leistungskarte	1. Verdrahtung prüfen 2. Filterkarte prüfen 3. Leistungskarte austauschen

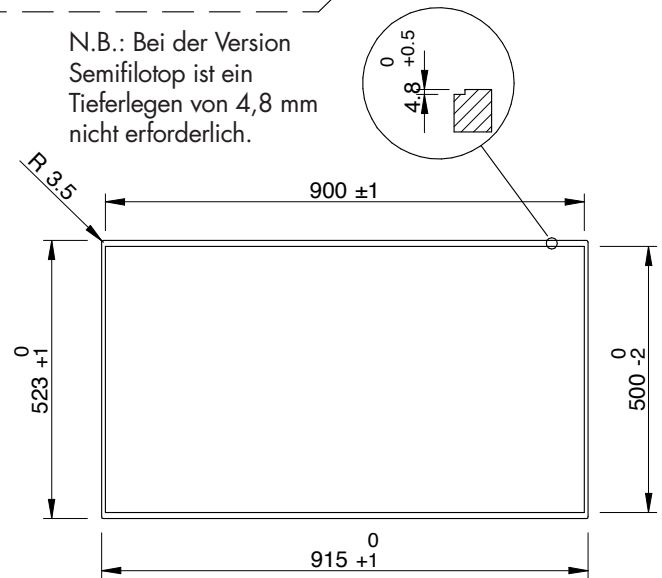


WARNUNG: Ein Nichtbeachten der konstruktiven Bestimmungen des Möbelstücks führt zum Garantieverlust

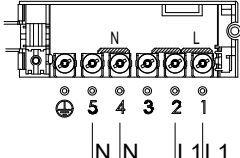
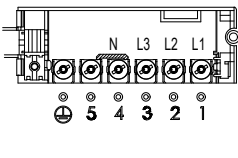




N.B.: Bei der Version Semifiltop ist ein Tieferlegen von 4,8 mm nicht erforderlich.



N.B.: Das Glas nicht an die Tieferlegung von 4,8 mm ankleben oder versiegeln.

Modell	Nennleistung [W]	Nennspannung		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
IND90G5B8TRIC	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	—	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N a) 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	Max 24 A (x2) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> b)	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

a) Das Gerät kann für verschiedene Nennspannungen eingestellt werden, von 220-240 V (einphasig mit 5 Leitern) bis 380-415 V 3N (dreiphasig mit 5 Leitern), aber es wird mit einem Stromversorgungskabel nur für den Anschluss an 220-240 V (einphasig mit 5 Leitern) geliefert.

Dasselbe 5x2,5 mm<sup>2</sup> Kabel, das werkseitig für den einphasigen Anschluss montiert wurde, kann auch für den dreiphasigen Anschluss verwendet werden, indem man einfach den Draht von 4 auf 3 verschiebt und die beiden Jumper zwischen 1-2 und 2-3 entfernt

b) Einphasiger Anschluss: 5-Leiter-Stromkabel: 2 Leiter für Neutralleiter, 2 Leiter für 1 Phase, 1 Leiter für Erde.

#### VERWENDBARE STROMKABEL

H05RR-F 5x2,5

H05VV-F 5x2,5

H05V2V2-F 5x2,5

H05RNF-F 5x2,5

H05SS-F 5x2,5

**Estimado cliente,**

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

EL FABRICANTE

SUMARIO	PAG.
<b>1 - Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>2</b>
<b>2 - Principio de funcionamiento</b> .....	<b>3</b>
Inducción .....	3
Principio de funcionamiento .....	3
Recipientes .....	3
<b>3 - Instrucciones para el usuario</b> .....	<b>6</b>
Instalación .....	6
Funciones .....	6
Mantenimiento .....	15
<b>4 - Instrucciones para el instalador</b> .....	<b>16</b>
Instalación .....	16
Emplazamiento .....	16
Conexión eléctrica .....	16
Lista de errores visualizados .....	16

**ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.**

**EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO.**

**ESTE APARATO NO PUEDEN UTILIZARLO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.**

**LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.**



## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PLACAS DE COCCIÓN



- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario prestar atención para evitar tocar los elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años de edad tienen que mantenerse alejados o estar continuamente vigilados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o que hayan recibido las instrucciones de uso del aparato de forma segura para entender los riesgos inherentes a su uso.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Los niños no pueden efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento a menos que estén bajo supervisión.
- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conformemente con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe interrumpirse). La toma o el interruptor deben poder alcanzarse fácilmente con el equipo instalado para permitir la desconexión del equipo de la red de alimentación después de la instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

### ATENCIÓN

- la cocción automática en la placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar incendios. No intentar apagar un eventual incendio con agua, es necesario apagar el aparato y luego cubrir la llama con una tapa o una manta antiincendio.

### ATENCIÓN

- Peligro de incendio: no conservar objetos en las superficies de cocción.
- Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.
- No se pueden poner objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa de cocción porque pueden calentarse.
- El aparato no está preparado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- El aparato en funcionamiento no debe ser dejado sin vigilancia
- Nunca dejar ollas vacías en los elementos de calentamiento en funcionamiento
- Nunca dejar encendidos los quemadores o elementos de calentamiento eléctricos, sin la presencia de una olla.
- El proceso de cocción debe realizarse bajo control. Un proceso de cocción breve debe ser constantemente vigilado.
- Utilice exclusivamente las protecciones diseñadas por el fabricante de la placa, protecciones indicadas por este o protecciones incorporadas en el equipo.
- El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.
- Después del uso apague los elementos de la placa a través de su mando sin confiarse del detector de ollas.



### Inducción

El calentamiento por inducción es la forma más eficiente, disponible en la actualidad, para cocinar.

El calor se produce, con un campo electromagnético, directamente debajo de la olla o de la sartén utilizada.

La superficie no interesada en el contacto permanece casi fría; después de la cocción y después de haber sacado el recipiente no queda calor restante. Es eficiente porque no malgasta energía por dispersión, como los quemadores de gas, es entre un 30 y un 50% más rápido que las placas de cocción normales con tecnología HGL y permite un ahorro energético de hasta el 25%.

Ante un desbordamiento del recipiente el líquido no se engancha a la superficie de la placa de cocción ya que está fría.

### Principio de funcionamiento

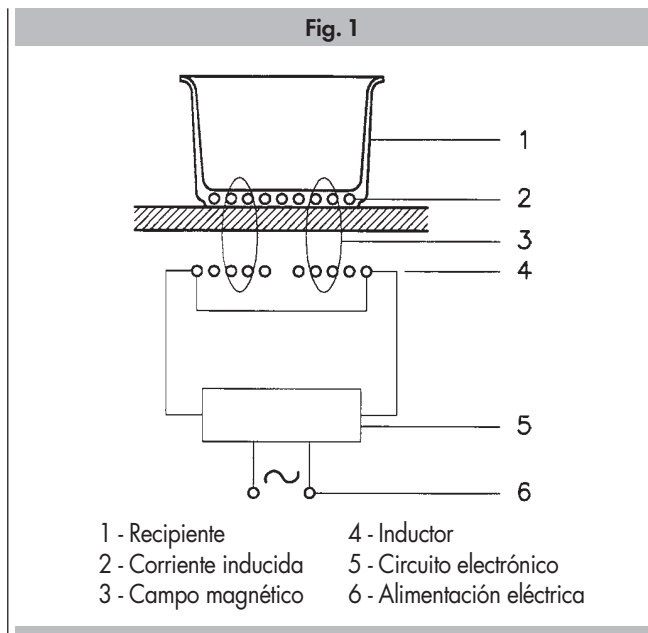
Se basa en las propiedades electromagnéticas de la mayor parte de los recipientes para la cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el recipiente a los alimentos.

La cocción se efectúa tal como se describe a continuación.

- mínima dispersión (alta rentabilidad);
- el hecho de retirar la olla (aunque sea sólo levantarla) provoca la parada automática del sistema;
- el sistema electrónico permite la máxima flexibilidad y delicadeza en la regulación.



### Recipientes

Utilice exclusivamente utensilios en material ferromagnético para la cocción por inducción, por ejemplo:

- utensilio en acero esmaltado
- utensilio en hierro fundido
- utensilio especial en acero inoxidable, adecuado para la cocción por inducción.

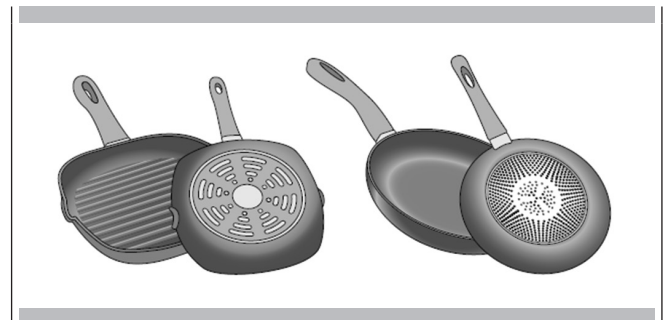
Para entender si el utensilio es adecuado para la inducción compruebe si el fondo del utensilio es atraído por un imán o revise las indicaciones del fabricante.

Existen también utensilios por inducción que no disponen de un fondo en material completamente ferromagnético:

- Si el fondo del utensilio es en material solo parcialmente ferromagnético, se calienta solo la superficie ferromagnética. Por lo tanto puede ocurrir que el calor no sea distribuido de manera uniforme. La zona que no es en material ferromagnético podría tener una temperatura demasiado baja para la cocción.



- Si el fondo del utensilio está compuesto entre otras cosas también por partes en aluminio, se reduce también la superficie en material ferromagnético. Puede suceder que tal utensilio no se caliente correctamente o que de hecho no sea reconocido.



### Recipientes no adecuados

No utilice nunca difusores o recipientes de:


- acero fino normal
- vidrio
- terracota
- cobre
- aluminio

### Características del fondo del utensilio

Las características del fondo del utensilio pueden influenciar el resultado de la cocción. Utilice utensilios de un material que distribuya el calor de manera uniforme, como por ej. ollas con "fondo sándwich" en acero inoxidable de modo de ahorrar tiempo y energía.

La mejor solución sería la de utilizar utensilios con el fondo completamente plano. Fondos no uniformes o fondos incisos reducen la conducción de calor

### Utensilio no presente o dimensión no adecuada

Coloque el utensilio siempre en el interior de los límites de la superficie de cocción utilizable. Si el utensilio no está colocado correctamente, si no está compuesto por el material adecuado o si la dimensión no es correcta, la placa de cocción indicará la ausencia de la olla con el símbolo .

Mueva el utensilio o intente utilizando otro utensilio.

### Utensilio vacío o utensilio con fondo fino

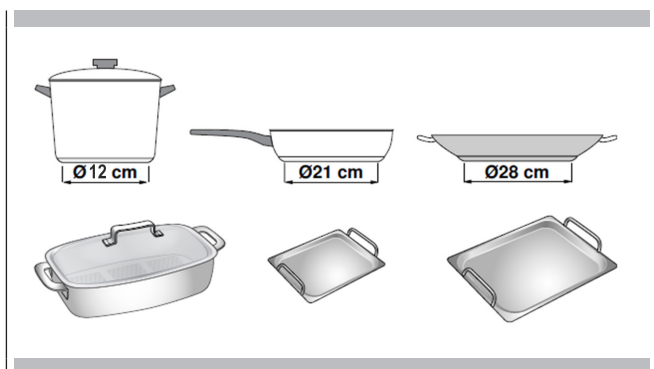
No caliente ningún utensilio vacío y no use utensilios con fondo fino. El fondo del utensilio puede derretirse y dañar la placa de vidrio.

No toque el utensilio bajo ninguna circunstancia y no apague la placa de cocción. Si la placa de cocción, no funciona una vez que se haya enfriado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### Reconocimiento de la olla

La placa de cocción reconoce automáticamente la posición y la forma del utensilio utilizado, según el diámetro ferromagnético y del material del fondo del utensilio. Los utensilios para ser adecuados deben tener un diámetro del fondo comprendido entre 120 y 240 mm.

Advertencia: Los indicadores de la zona de cocción pueden diferir de la dimensión y de la forma efectivas del utensilio. Este es un fenómeno normal que no compromete el correcto funcionamiento de la placa de cocción.

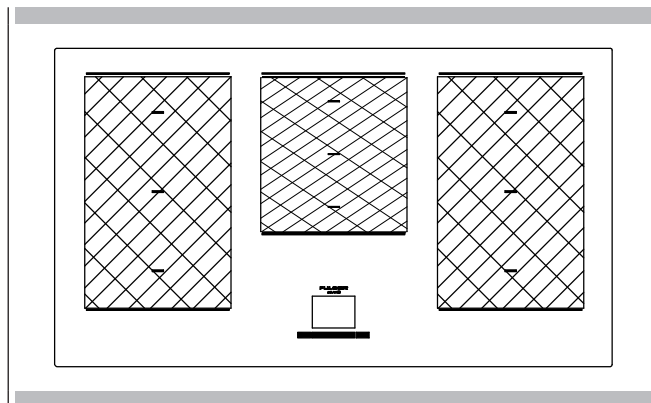


### Posición de las ollas

Aténgase estrictamente a la figura 2 para colocar las ollas de modo tal de no provocar malos funcionamientos o daños a la placa de cocción por inducción.

Además un errado posicionamiento podría reducir las prestaciones de cocción de las ollas.

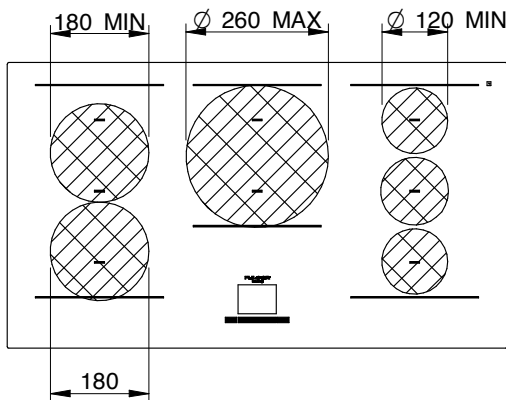
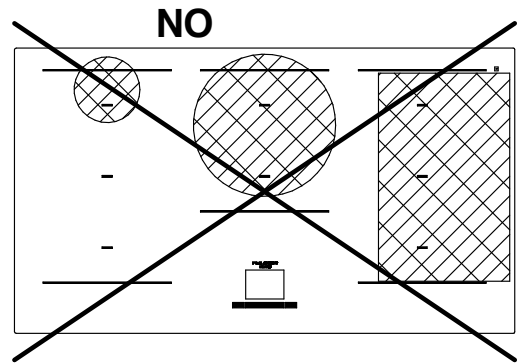
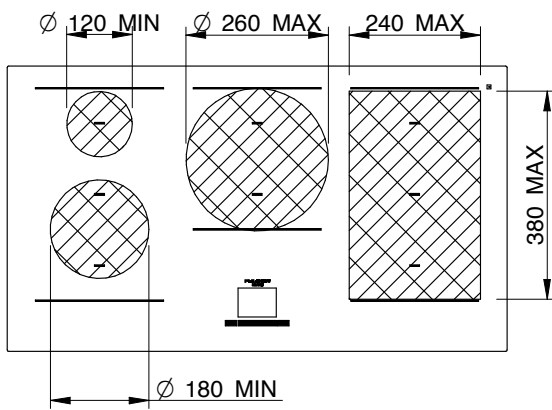
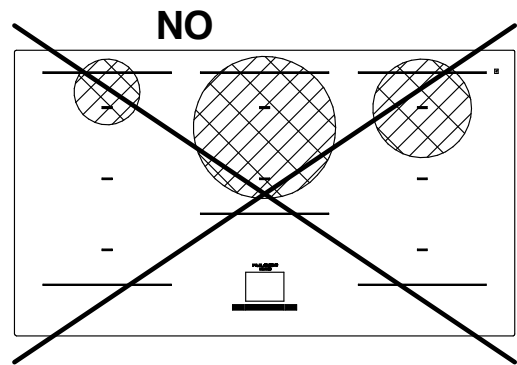
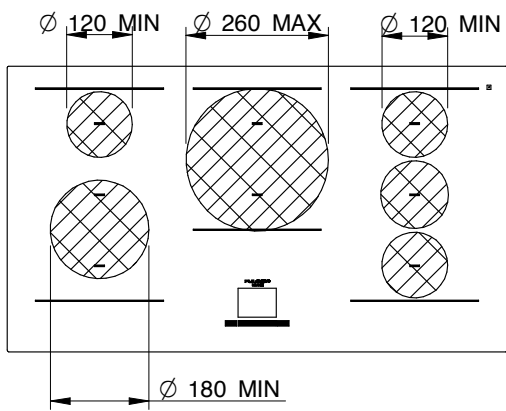
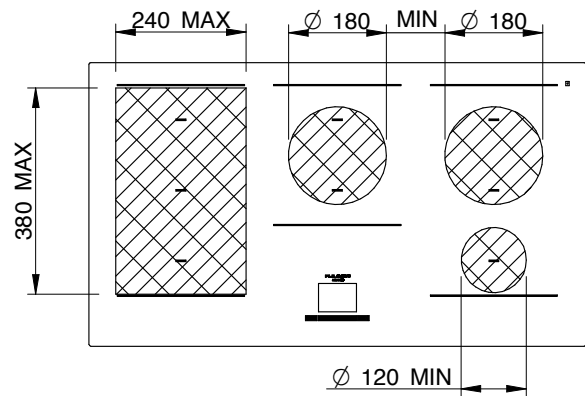
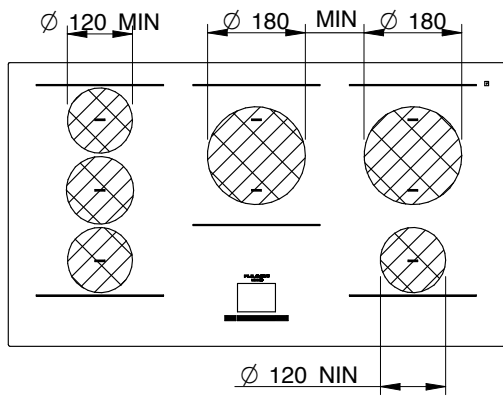
No deje que las ollas calientes salgan de las áreas delimitadas como "punteadas" por la siguiente figura:



### ATENCIÓN

Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la placa de cocción porque pueden calentarse.

Fig. 2



### Instalación

Todas las operaciones relacionadas con la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas vea parte reservada al instalador.



#### IMPORTANTE

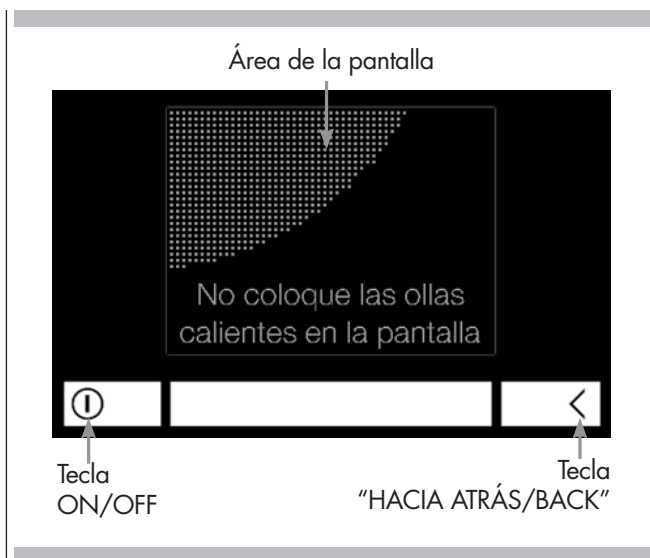
NO FIJE INTENSAMENTE LOS LEDES Y LAS PANTALLAS.

### Funciones

Todas las funciones se pueden realizar a través de la tecla ON/OFF, el área de pantalla y la tecla "regreso". La información y el feedback son proporcionados por la pantalla gráfica.

#### Encendido / apagado del Control Táctil

Después de haber aplicado la alimentación, el control táctil necesita un segundo para estar listo. Después de un reinicio, todos los LEDES se encienden durante un segundo. Transcurrido este tiempo todos los LEDES se apagan nuevamente. La interfaz ahora se puede iniciar tocando el botón de encendido / apagado. El logo aparece en la pantalla durante 2 segundos, seguido de una señal de advertencia de seguridad. No coloque sartenes caliente en la pantalla.

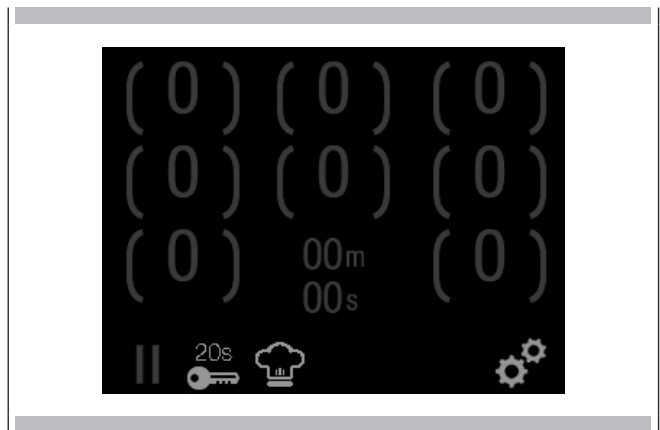


Después de esto el modo cocción está activo. La pantalla muestra todas las zonas de cocción. La electrónica permanecerá activa durante 20 segundos.

Si dentro de este tiempo no se realiza ninguna acción (selección de zona o temporizador), la placa de cocción se pondrá en espera indicada por una señal acústica.

La placa de cocción por inducción solo se enciende si se presiona el botón on / off. Si se reconoce otro botón, la placa de cocción no se encenderá.

El apagado manual de placa de cocción se efectúa manteniendo presionada la tecla on / off.



#### Apagado automático

La placa de cocción pasa de encendido a apagado después de 20 segundos si no se activa ninguna zona de cocción o si se presiona la tecla multifunción durante este tiempo.

#### Encendido / apagado de una zona de cocción

Si el control ya está encendido, se puede seleccionar una zona tocando una de las zonas de cocción en la pantalla. Después de seleccionar las zonas de cocción, el nivel de cocción puede regularse tocando el área del cursor. "Deslizándolo" el dedo sobre el área del cursor, es posible aumentar o disminuir el nivel de cocción (0 - P). Alternativamente, el nivel de cocción puede seleccionarse directamente en el cursor sin necesidad de desplazarse. Si el nivel de cocción está configurado en 0, la zona de cocción está en modo "apagado".

#### Apagado de todas las zonas de cocción

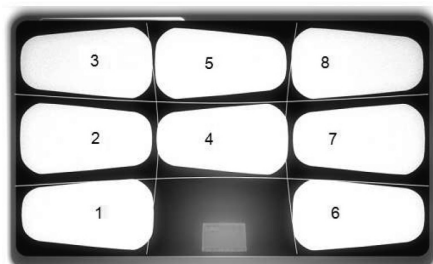
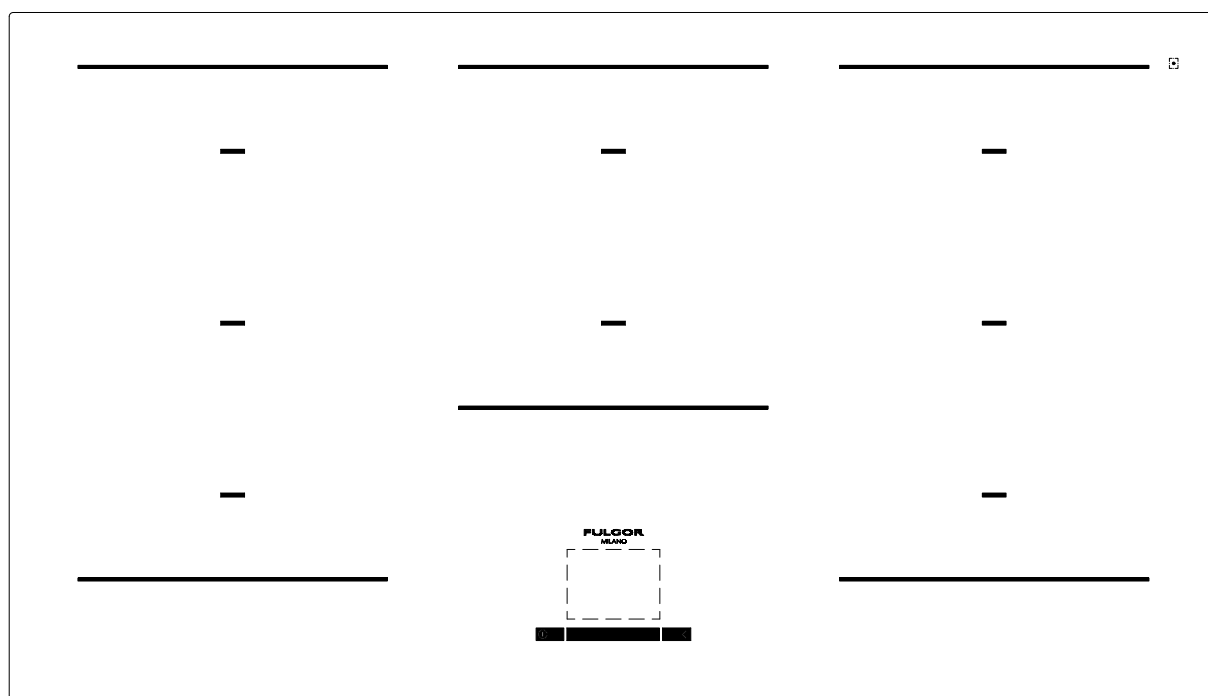
El apagado inmediato de todas las zonas de cocción siempre es posible presionando y manteniendo presionada la tecla on / off. Aunque el control táctil esté bloqueado, es posible apagarlo. Todas las zonas de cocción que tienen el estado "caliente" tienen un círculo con tres anillos.

#### Apagado automático (limitación del tiempo de funcionamiento)

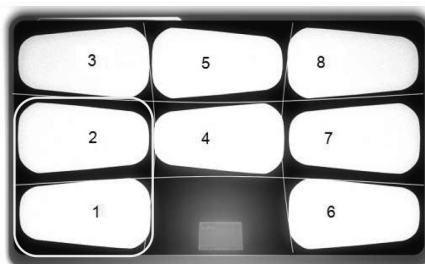
Dependiendo del nivel de cocción seleccionado, se define un límite máximo de tiempo de funcionamiento (si no se efectúa ningún cambio del nivel de cocción). Si se supera este tiempo máximo de funcionamiento en una zona de cocción, esta se apaga. Si la superficie está caliente, se muestra el calor residual. Después de cada operación del usuario, el tiempo restante hasta el apagado automático se reajusta al límite de tiempo de funcionamiento definido de este nivel de cocción.

Las configuraciones del temporizador tienen la prioridad sobre el límite del tiempo de funcionamiento. El tiempo de funcionamiento detallado en base al nivel de potencia se puede obtener de la tabla.

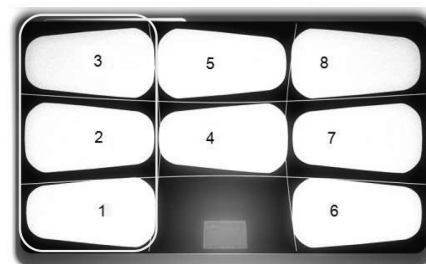
Fig. 3



Elemento individual (bobina)



2 elementos (bobinas)



3 elementos (bobinas)

ELEMENTOS ENCENDIDOS	POTENCIA NOMINAL (kW)	POTENCIA EN ENERGÍA INCREMENTADOR (kW)
Elemento individual (bobina)	1,4	2,1
2 elementos (bobinas)	2,3	3,7
3 elementos (bobinas)	2,8	3,7

Potencia máxima nominal: 11,2kW

Nivel de cocción	Nivel de potencia [%]	Tiempo operativo [h]
0	0	0
1	3	6
2	6,5	6
3	11,0	5
4	15,5	5
5	19,0	4
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100	1,5

### Protección contra la activación involuntaria

El Control Táctil se apaga automáticamente si se identifica un uso permanente de las teclas de unos 10 segundos.

El Control Táctil emite una señal acústica durante 10 segundos y el código de error "E R O 3" parpadea en la pantalla.

Si el mal funcionamiento supera los 10 segundos, solo el código de error "ER 03" sigue parpadeando hasta que se produce el mal funcionamiento y se identifica como tal. Si la zona de cocción está en fase "caliente", el símbolo se alterna con el código de error.

(Después de limpiar el vidrio que cubre las teclas, todas las teclas están listas para el uso en poquísimos segundos).

Si no se logra activar una zona de cocción dentro de 10 segundos después de haber presionado la tecla on / off, el Control Táctil vuelve al modo de espera.

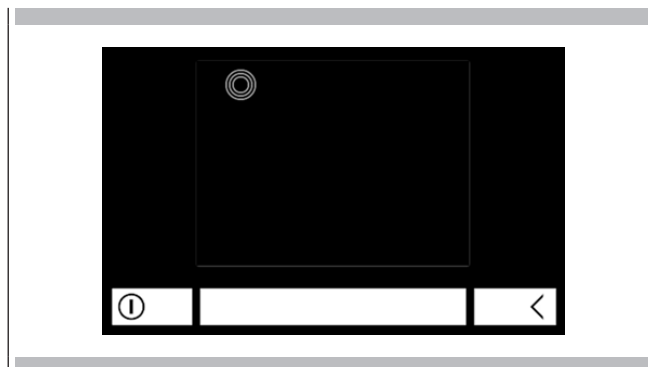
### Modo limpieza superficie

Para permitir limpiar la superficie sin presionar inadvertidamente las teclas, hay una función de "bloqueo". Presionando la tecla "20s" se bloquearán los mandos y un contador contará los 20 segundos.



### Calor residual

La temperatura del vidrio de cada zona de cocción se calcula y se muestra mediante un símbolo de círculo con tres anillos para cada zona de cocción. Se mostrarán los iconos con los 3 anillos hasta que la temperatura sea inferior a una temperatura segura (~ 60 ° C). La indicación de calor residual se muestra durante un máximo de unos 50 minutos.



### Detección de olla automática

La detección automática de la olla permite un uso intuitivo de las placas de cocción por inducción. La función reconoce automáticamente las ollas y cambia la posición de las ollas en la placa de cocción.

Apenas se detecta una olla, la zona de cocción se selecciona automáticamente y aparece el cursor de modo que el usuario pueda configurar fácilmente el nivel de cocción para esta zona de cocción.

Además, se puede realizar la función de puente semiautomático.

NOTA: durante el funcionamiento normal de la placa de cocción (excluyendo el funcionamiento con la función Chef activa) si se realizan movimientos de la olla deslizándola en lugar de levantarla, puede suceder que los sensores de presencia de la olla detecten una olla grande como si fueran 2 ollas pequeñas separadas. Para evitar esta posibilidad de identificación errada de la olla, basta con levantar la olla durante unos segundos y luego colocarla sobre los sensores para que sea reconocida de nuevo como una zona única (por ejemplo bridge) y luego distribuir la intensidad de la potencia de manera uniforme.

Si ni siquiera este intento hace que se reconozca la zona de cocción como una sola área, levantar la olla, luego regular las configuraciones de la zona de cocción a cero, y después volver a colocar la olla y regular de nuevo la potencia seleccionada.

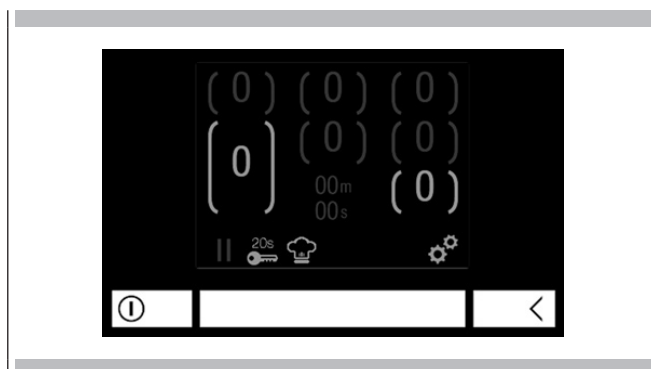
Atención: si después de estos intentos la olla sigue siendo vista como una zona de cocción separada podría depender del tipo de fondo de la olla. Luego reemplazar la olla por una adecuada (ver Recipientes en la pág. 3)



### ATENCIÓN

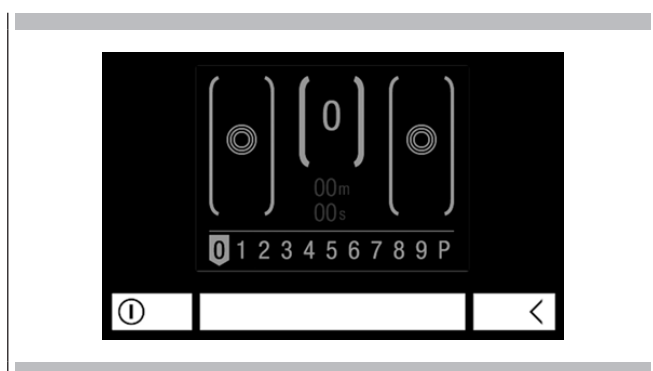
Después del uso, apague los elementos de la placa a través de su mando sin confiarse del detector de ollas

NOTA: el sistema automático de detección de la presencia olla, genera cíclicamente un pequeño "clic" en el fondo



### Niveles de potencia

La potencia de las zonas de cocción puede regularse en 9 niveles + Incremento (P) (1-9, + P). Después de seleccionar una zona de cocción, aparece un cursor en el borde inferior de la pantalla.



El nivel de cocción se selecciona tocando directamente el número requerido en el cursor o desplazándose al número requerido. Cuando se levanta el dedo, el nivel de cocción se configura.

### Función de incremento

Todas las zonas de cocción inductiva tienen una función incremento (P). Si se activa el incremento, el generador proporciona una potencia notablemente superior a la potencia nominal a una zona de cocción. La función de incremento permite al usuario calentar los alimentos con extrema rapidez y, por lo tanto, puede ayudar a ahorrar tiempo.

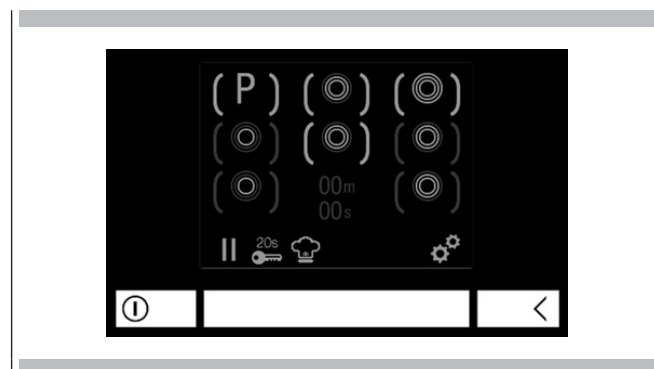
#### Activación del incrementador:

El incrementador se activa tocando el nivel de cocción más alto (P) en el área del cursor.

Mientras el incrementador esté activo, aparece una "P" en la pantalla de la zona de cocción. Si no se puede activar la función de incremento (por ejemplo, debido a los límites de temperatura), la P parpadea durante 3 segundos y la función de incremento entonces se desactiva.

Cuando la función incremento está activa, termina un tiempo de calentamiento eventualmente activo automático y el nivel

de potencia se configura a la máxima potencia de modo de garantizar que después de la desactivación del incrementador se aplique.



La función incremento de cada zona de cocción puede activarse por un tiempo limitado de 10 minutos. Si se retira la olla de una zona de cocción con la función incremento activa, la función incremento no se desactivará pero el contador de tiempo de incremento seguirá funcionando y no se detendrá. La función incremento puede reactivarse si la limitación del tiempo de incremento ha desactivado el incremento, siempre que las condiciones térmicas lo permitan. Las condiciones térmicas están controladas tanto por la inducción como por la interfaz de usuario.

Para visualizar la desactivación del incrementador la pantalla de la zona de cocción comienza a mostrar una P parpadeante tres segundos antes de la desactivación.

#### Desactivación del incrementador:

Si la función de incremento está activa una reducción del nivel de cocción desactiva la función de incremento.

### Función de ebullición automática


Cuando se activa la función de ebullición automática, la potencia de la zona de cocción se lleva al 100% por un período de tiempo dependiente del nivel de cocción seleccionado. Tan pronto como el tiempo de ebullición termine, el nivel de cocción continúa con el nivel de cocción precedente.

Los tiempos de ebullición están escritos en la tabla de abajo.

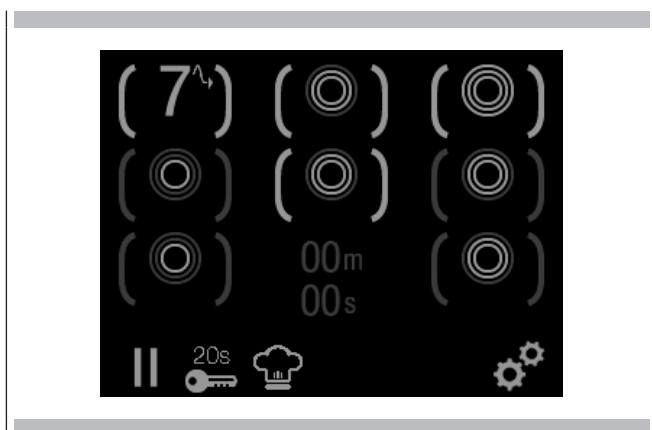
Nivel de cocción	Función ebullición automática (minutos)
0	0
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,25



#### Activación de la ebullición automática:

- El Control Táctil debe estar encendido y una zona de cocción seleccionada.
- La ebullición automática se activa manteniendo el dedo presionando en el nivel de cocción continua deseado (entre el nivel 1 y el 8) durante 2,5 segundos.
- La pantalla de la zona de cocción muestra  para la ebullición automática junto al nivel de cocción continuo. Al final de la ebullición, solo se muestra el nivel de potencia.
- En un plazo de 15 segundos el nivel de cocción continua para la función de ebullición puede modificarse a un nivel de cocción continua superior o inferior seleccionando la zona de cocción y tocando otro nivel de cocción en el cursor
- Es posible pasar a un nivel de cocción continua más alto incluso después de 15 segundos. Un nivel de cocción inferior al nivel de cocción continua desactivará la función (vea desactivación de la ebullición automática).

Si se modifica el nivel de cocción continua, se recalculará el tiempo de ebullición (nuevo tiempo de ebullición menos el tiempo activado anteriormente mientras estaba activada la ebullición automática)

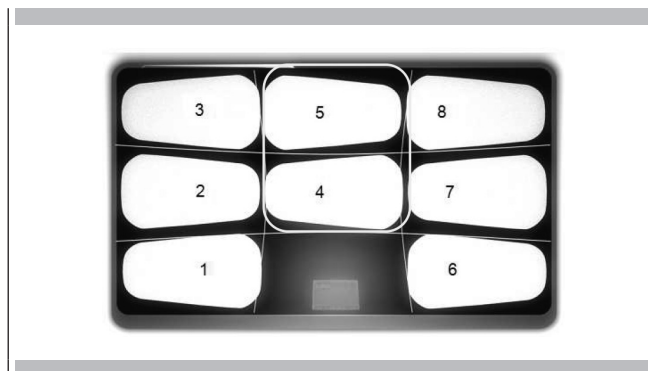


#### Desactivación de la ebullición automática:

- Se debe seleccionar la zona de cocción.
- Llevando el nivel de cocción a un nivel inferior al nivel de cocción continua configurado para la ebullición automática, se desactiva la función de ebullición automática. Alternativamente, es posible apagar la zona de cocción configurando el nivel de cocción en "0".

#### Puente automático

El sistema presenta un sistema automático de detección de la función puente.




Tan pronto como el sistema reconoce que dos o tres sensores de zona están cubiertos contemporáneamente por una olla (por ejemplo, una olla ovalada grande) el sistema configura automáticamente el puente. Aparecen los paréntesis del puente y el cursor, y el usuario debe solo configurar el nivel de cocción.

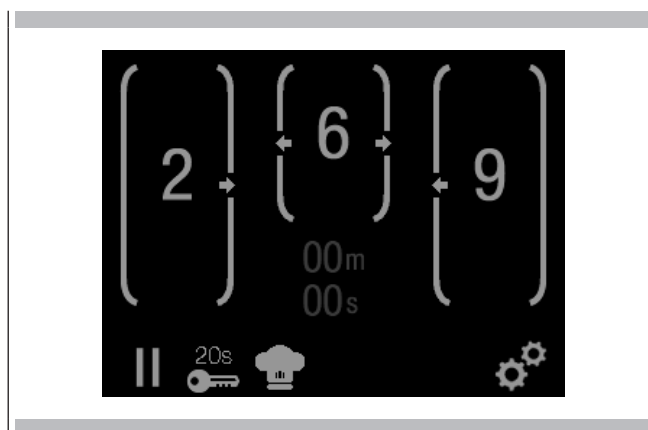
#### Desactivación del puente semiautomático:

- Retire la olla de la zona interesada

#### Función Chef

Configuración del nivel de potencia en base a la posición: como en algunas cocinas profesionales, la posición de la olla determina el nivel de potencia. La activación de la función tiene lugar presionando el icono .

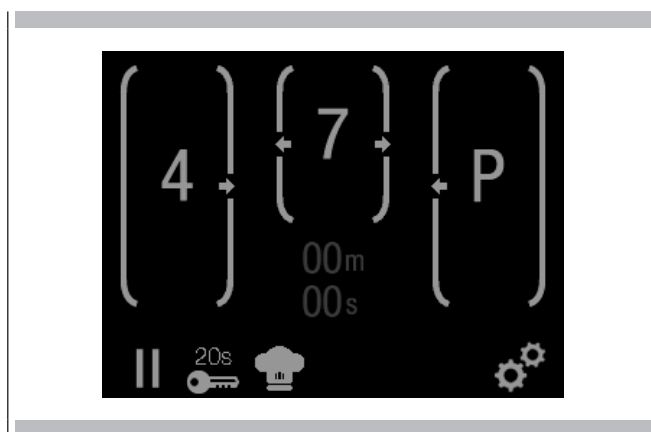
En este punto en la pantalla aparecerán las 3 zonas "chef", correspondientes al puente entre las zonas 1-2-3, entre 4-5, y 6-7-8, presentando como potencias seleccionadas estándares respectivamente 2 para la zona la izquierda, 6 para la zona central, y 9 para la zona de la derecha.



La olla puede por lo tanto moverse libremente entre las tres zonas para aumentar o disminuir la potencia suministrada a la olla.

Si se desea modificar las potencias por defecto es suficiente seleccionar una de las tres zonas, en este punto aparecerá el cursor de las potencias, y será suficiente con seleccionar un valor de 1 a 9 o P.





Para desactivar la función de Chef, es suficiente seleccionar de nuevo el icono .

### Función de calentamiento


#### Activación:

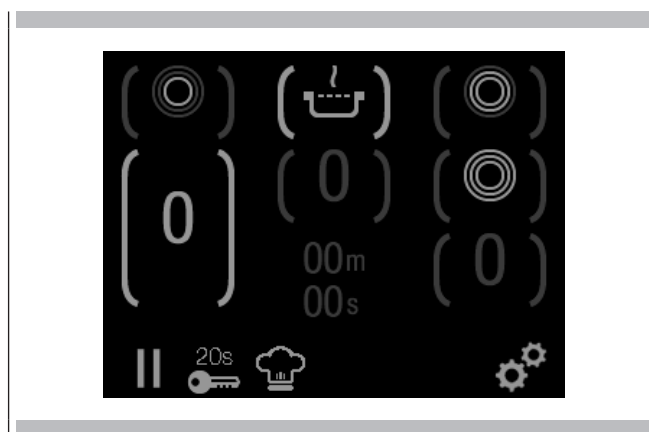
La función de Calentamiento es controlada por la temperatura y disponible en tres fases. La potencia es regulada automáticamente. Para activar esta función, se debe seleccionar una zona de cocción manteniendo presionada la misma zona de cocción por 2 segundos. Aparecerá luego un submenú "Funciones de cocción", con la posibilidad de elegir entre dos funciones: Temporizador y Calentamiento.





Luego seleccione "Calefacción" y aparecerá la opción de 3 configuraciones predefinidas: 40, 70 y 90°C.



Una vez seleccionada una de las tres temperaturas, en la pantalla aparecerá en correspondencia de la zona de cocción precedentemente seleccionada un símbolo .



En el caso de que no haya ninguna olla en tal zona, parpadearán alternativamente el símbolo calentamiento  y el símbolo olla que falta .

La olla iniciará la fase de calentamiento hasta que alcance la temperatura configurada.

#### Desactivación:


Para desactivar la función de calentamiento, es necesario seleccionar la zona de cocción precedentemente seleccionada y configurar cualquier nivel de cocción, o ponerla en 0 para apagarla.

### Función bloqueo niños

Después de encender la unidad de control, es posible activar el mecanismo de seguridad para niños. Después de la activación del bloqueo para niños, el modo bloqueo para niños está configurado de modo permanente, esto significa que incluso en el modo de espera el bloqueo para niños permanece activo.

#### Activación del bloqueo para niños:

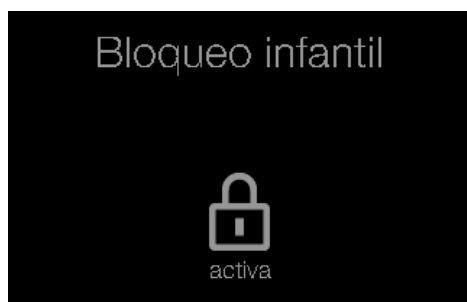
El modo bloqueo para niños está disponible en el menú de las configuraciones.

Se accede al menú de configuraciones presionando la tecla multifunción .

Seleccionando el símbolo de Bloqueo en el área de deslizamiento relativa, se muestra el menú de bloqueo. El bloqueo para niños debe confirmarse presionando el símbolo "apagado".



Sucesivamente el modo "encendido bloqueo" se activará.



En el caso que se apague la placa por inducción, al reencenderla aparecerá la siguiente pantalla



Para quitar el bloqueo, deslice con el dedo el símbolo "llave" hacia el "candado"

NOTA: para eliminar definitivamente el bloqueo para niños es necesario entrar en el menú de configuraciones y desactivar el bloqueo.

#### Desactivación de la seguridad para niños:

Para desactivar el bloqueo para niños, es necesario volver a entrar en el menú de Bloqueo para niños del mismo modo que descrito anteriormente.

#### Desbloqueo temporal:

Mientras la función de bloqueo para niños esté activada, la interfaz de usuario debe desbloquearse cada vez que se encienda la placa de cocción. Cuando la placa de cocción se enciende, se muestra la pantalla de desbloqueo. Ahora es posible desbloquear la placa de cocción deslizando el símbolo "llave" hacia el "candado".

#### Feedback acústico (zumbador)

Las siguientes acciones se indican con el zumbador:

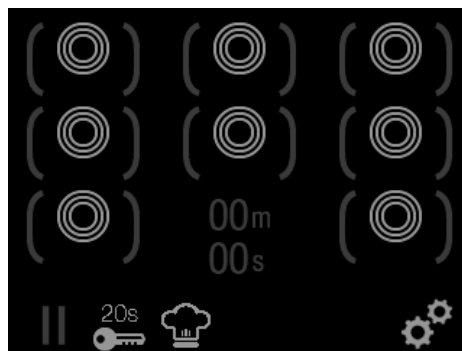
- Tecla normal presionada -> una sola señal acústica breve
- Activación errada de una tecla permanente por más tiempo (> 10s.) -> señal acústica intermitente

#### Función de temporizador

La función de temporizador está disponible en dos calidades, "Temporizador de huevos" y "Temporizador de cocción"

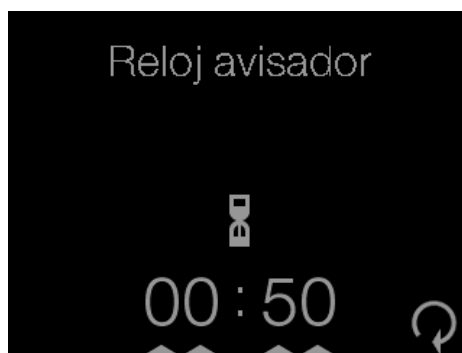
#### Temporizador como cuentaminutos para huevos "Temporizador de huevos":

Si la placa de inducción está encendida (todas las zonas de cocción están en posición "0"), se puede activar el temporizador autónomo presionando el temporizador "00m 00s" en la pantalla



Después de hacerlo, se muestra el menú del temporizador. El usuario puede configurar una cuenta hacia atrás con los valores mm : ss, minutos y segundos respectivamente.

Alternativamente, el valor del temporizador puede reiniciarse presionando el símbolo de la derecha



Presionando el símbolo "clepsidra" se sale del menú y el temporizador inicia la cuenta hacia atrás. Después de que el contador ha expirado, se proporciona un feedback acústico y un feedback visual ("00:00" parpadeante). El feedback acústico termina después de 2 minutos o tocando cualquier tecla.

Apagado del temporizador para los huevos:

El temporizador se puede apagar volviendo a entrar en el menú del temporizador y presionando el símbolo ON/OFF.



#### Regulación del cuentaminutos para huevos activo:

Esto se puede hacer volviendo a introducir el temporizador del menú y regulando el valor del temporizador. Seleccionando "la clepsidra" en la posición del relativo cursor, el temporizador inicia la cuenta regresiva con el nuevo valor del temporizador.

#### Temporizador de cocción:

Es posible configurar el temporizador de la zona de cocción para cada zona de cocción individual. Tan pronto como el contador ha expirado, la zona de cocción se apaga automáticamente.

#### Activando del temporizador de cocción:

Para activar un temporizador relativo a una zona de cocción, es necesario encender la placa de cocción y seleccionar una zona de cocción.

Después de seleccionar una zona de cocción, es necesario mantener presionada la misma zona de cocción, luego seleccionar el temporizador del menú "Funciones de cocción". Se muestra el menú del temporizador, donde los valores se pueden configurar de la siguiente manera:

h: mm: ss

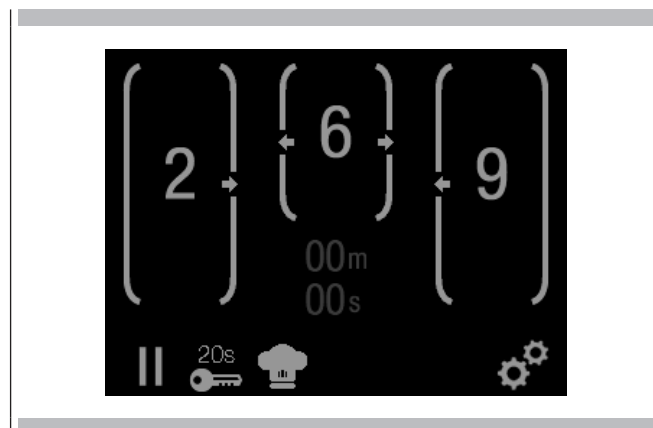
El temporizador inicia confirmando las configuraciones con "símbolo de temporizador" parpadeante. Alternativamente, el valor del temporizador puede reiniciarse presionando el símbolo de reinicio a la derecha. El tiempo restante se visualiza en la zona de cocción correspondiente.

El temporizador activo también puede regularse o interrumpirse seleccionando la zona de cocción y entrando de nuevo al menú del temporizador. Después de que el contador ha expirado, se proporciona un feedback acústico e un feedback visual ("0:00:00" parpadeando). El feedback acústico termina después de 2 min. o tocando una tecla al azar.

#### Función de Pausa y Llamada

##### Activación de la función Pausa:

Cuando al menos una zona de cocción está en función, es posible activar la función pausa. Para activar la función de pausa es necesario presionar el símbolo "||" presente en la pantalla.



La condición de pausa puede activarse también con errores específicos de la zona de cocción - aquí la visualización de los errores está escondida. También la indicación del calor residual, los mensajes especiales están ocultos; la visualización de la pausa tiene prioridad.

##### Mientras la función Pausa está activa:

Mientras la función pausa esté activa, ninguna potencia se emitirá en ninguna zona de cocción. Todos los estados del sistema serán mantenidos por toda la pausa. Después de la pausa serán reiniciados los contadores del tiempo agotado para las zonas de cocción sin ollas detectadas (máx. 10min). Cualquier temporizador, (incluso el temporizador para los huevos) configurado antes de la pausa, será interrumpido durante la pausa y continuará cuando se sale del modo de pausa.

Cuando se activa el modo de pausa, una función de incremento o de ebullición automática seleccionada se termina.

El cálculo del calor residual y las limitaciones de tiempo máximo de funcionamiento no se interrumpirán y continuarán funcionando en segundo plano.

El modo de pausa puede activarse solo por un máximo de 10 minutos. Si el modo de pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente. Durante el tiempo de pausa puede utilizar el botón de on / off para apagar el control. En este caso el modo de pausa también es desactivado.

##### Desactivación del modo de pausa:

Para desactivar el modo pausa, presione la posición indicada en el control deslizante. Esto reactivará el estado precedente a la activación de la pausa.

##### Función de llamada:

Si el control se ha apagado accidentalmente a través del interruptor principal, las configuraciones se pueden restablecer utilizando la función de llamada.

Después de apagar el control desde el interruptor principal, el usuario tiene 6 segundos para volver a encender el control y luego las configuraciones se restablecerán automáticamente. La función de llamada solo se puede utilizar si estaba activa al

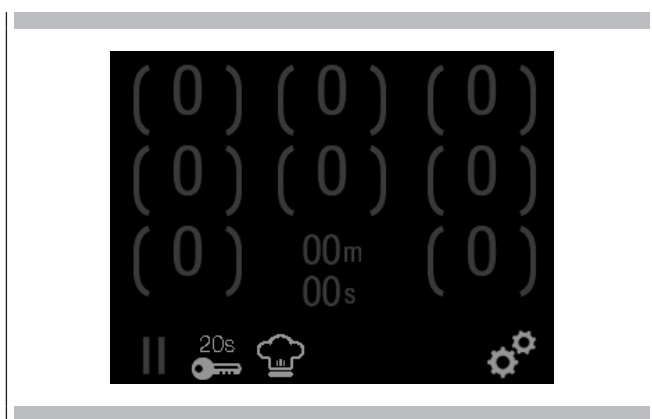
menos una zona de cocción (nivel de cocción > 0).

#### Configuraciones restablecidas:

- Niveles de cocción de todas las zonas de cocción.
- Minutos y Segundos de los temporizadores relativos a la zona de cocción activa.
- Tiempo de calentamiento automático y función incrementador.
- Estado de bloqueo para niños.

#### Bloqueo del tiempo 20 segundos

Para activar la función de bloqueo temporal, es necesario presionar brevemente el botón de 20 segundos



Mientras el bloqueo temporal está activo, se muestra el siguiente mensaje y se realiza una cuenta regresiva del tiempo restante.



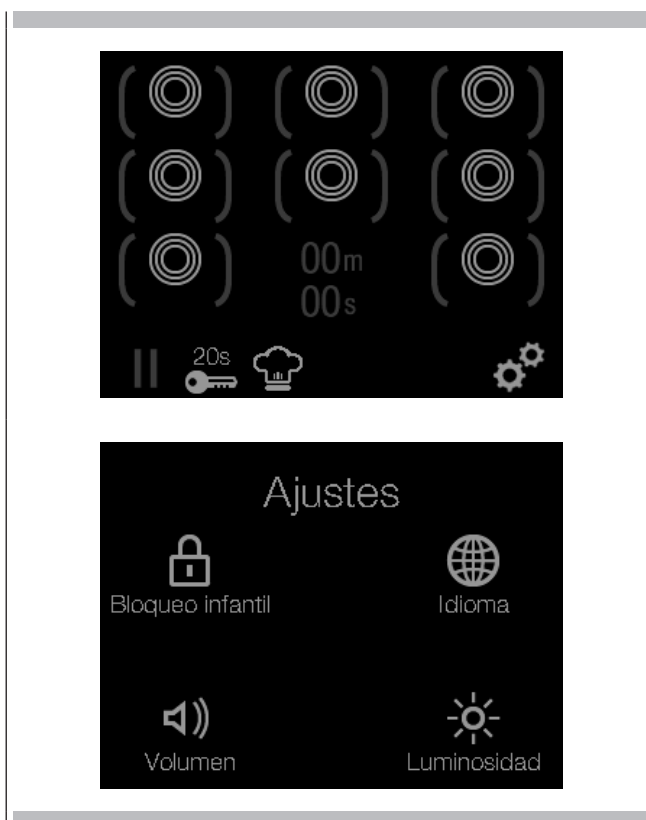
#### Configuraciones generales de la placa de cocción

El usuario tiene la posibilidad de regular las configuraciones generales de la placa de cocción. Estas configuraciones persisten incluso después de que la placa de cocción se apaga.

Es posible regular las siguientes configuraciones:

- Selección del idioma
- Luminosidad de la pantalla
- Control del volumen

Para acceder al menú de las configuraciones presione la tecla de la derecha



#### Selección del idioma

Para modificar las configuraciones del idioma, acceda al menú de las configuraciones presionando la tecla de configuraciones. A continuación, seleccione el símbolo del "globo". Ahora se muestra el menú del idioma.

El idioma seleccionado actualmente se muestra resaltado en negrita.

Para cambiar el idioma, presione el punto indicado en el área del cursor. Tan pronto como se selecciona un idioma, el menú se deja automáticamente. Se pueden seleccionar otros idiomas además de los que se muestran presionando el botón de la "flecha" a la derecha, arriba a la derecha. Se mostrará una pantalla adicional con los idiomas.





### Luminosidad de la pantalla

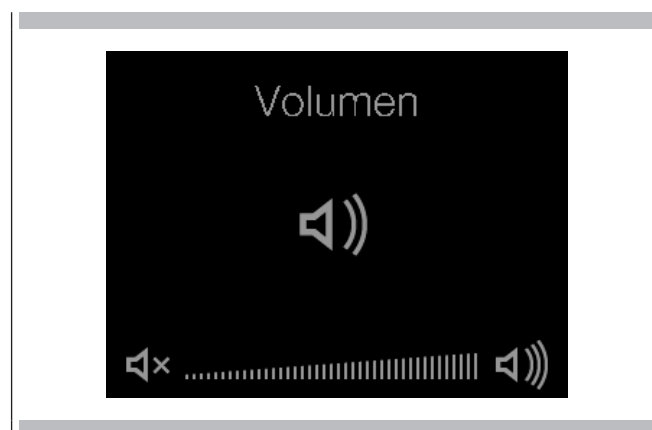
Para modificar la luminosidad de la pantalla, acceda al menú de las configuraciones presionando la tecla correspondiente. A continuación, seleccione el símbolo "sol". Ahora se muestra el menú Luminosidad. Para regular el nivel de luminosidad, basta desplazarse en el área del cursor en donde el nivel de luminosidad aumenta de izquierda a derecha. Para salir del menú, presione la tecla "hacia atrás".



### Control del volumen

Para modificar el volumen, acceda al menú de las configuraciones.

A continuación, seleccione el símbolo del "altavoz". Ahora se muestra el menú del volumen. Para regular el nivel de volumen, basta desplazarse en el área del cursor en donde el nivel del volumen aumenta de izquierda a derecha. Para salir del menú, presione nuevamente la tecla multifunción.

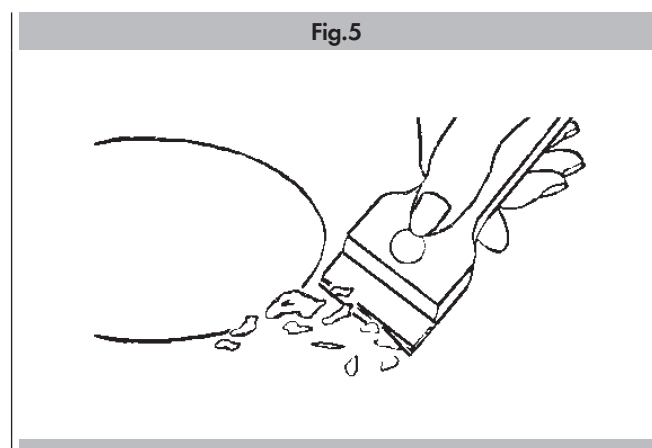


### Mantenimiento

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos muy sacaríferos se tienen que eliminar inmediatamente de la placa de cocción con una rasqueta para evitar posibles desperfectos en la superficie.

Sucesivamente limpiar con SIDOL o STANFIX y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un trapo limpio. No utilizar en ningún caso esponjas o estropajos abrasivos; evitar también la utilización de detergentes químicos agresivos como FORNOSPRAY o QUITAMANCHAS.

NO UTILIZAR LIMPIADORES DE VAPOR



## Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normativas en vigor. Las intervenciones tienen que efectuarse siempre con el equipo desconectado de la corriente eléctrica.

## Emplazamiento

El aparato está previsto para ser empotrado en una plataforma tal como se ilustra en la correspondiente figura (página 18). Preparar previamente en todo el perímetro de la plataforma el sellador que se entrega de serie. Se desaconseja la instalación encima de un horno, en caso contrario:

- comprobar que el horno disponga de un eficaz sistema de enfriamiento;
- comprobar que no se produzca en ningún caso un paso de aire caliente del horno hacia la placa de cocción;
- prever pasos de aire tal como se indica en la figura.

## Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar:

- que las características de la instalación sean tales que satisfagan lo que se indica en la chapa con el número de serie aplicada en el fondo de la placa de cocción;
- que la instalación disponga de una conexión de tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

Si el equipo no dispone de cable y/o de la correspondiente clavija, utilizar material adecuado para la absorción, tal como se indica en la chapa con el número de serie y para la temperatura de trabajo. El cable no tiene que alcanzar en ningún punto una temperatura superior de 50°C a la ambiental.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar adaptado para la carga que aparece en la chapa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de forma conforme con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no se tiene que interrumpir).

El enchufe o interruptor omnipolar tienen que ser fáciles de alcanzar con el equipo instalado.

N.B.:

- El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso que lo que se acaba de describir y las normales normas contra los accidentes no se respeten.

Si el cable de alimentación está deteriorado, será necesario sustituirlo. Tendrá que ocuparse de la sustitución el fabricante, su servicio de asistencia técnica o una persona con categoría similar, de forma que sea posible prevenir cualquier riesgo.

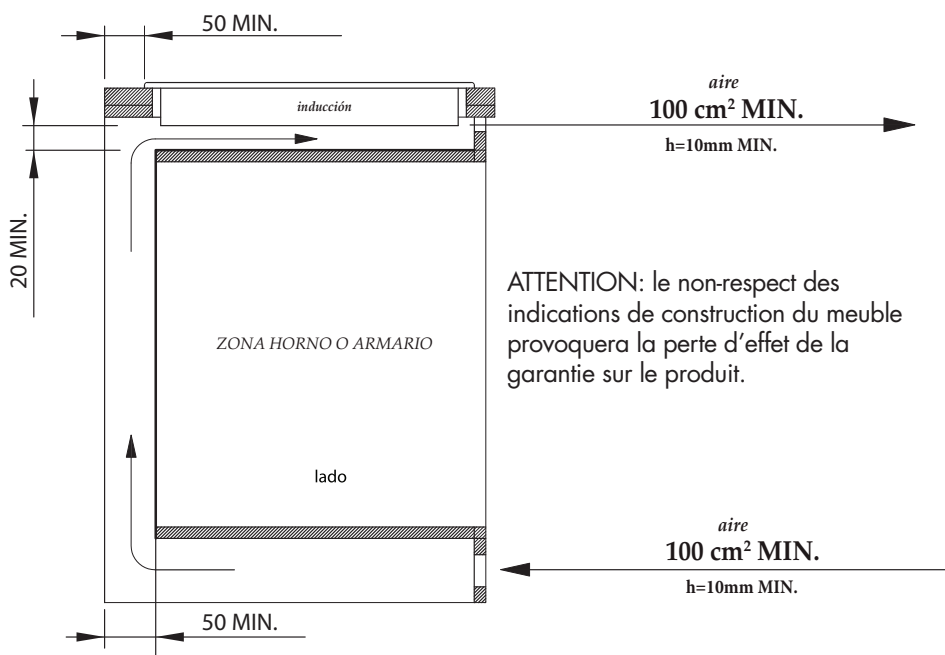
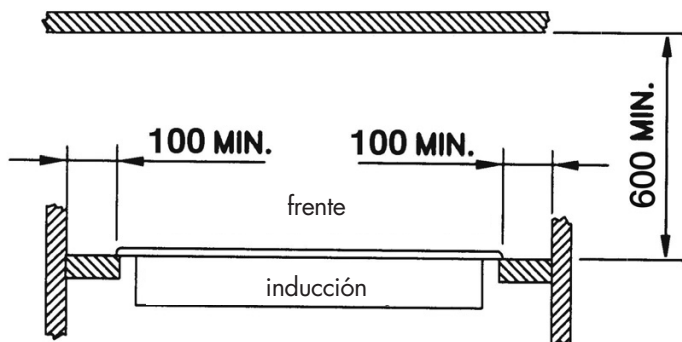
Ver tabla de cables de alimentación, pág. 20

## Lista de errores visualizados

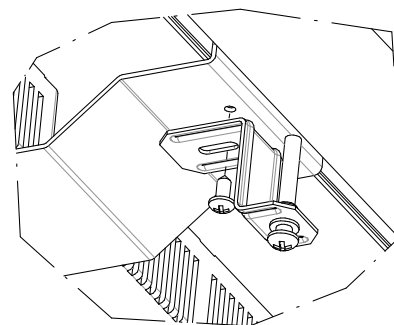
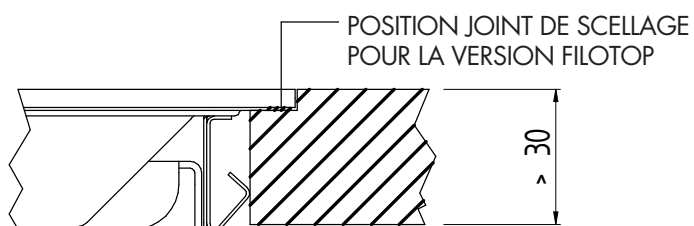
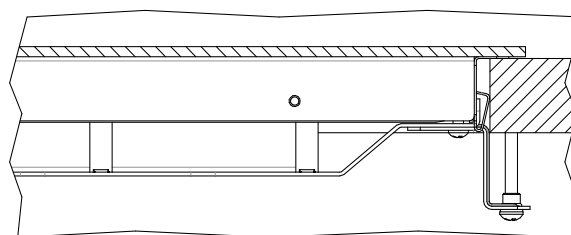
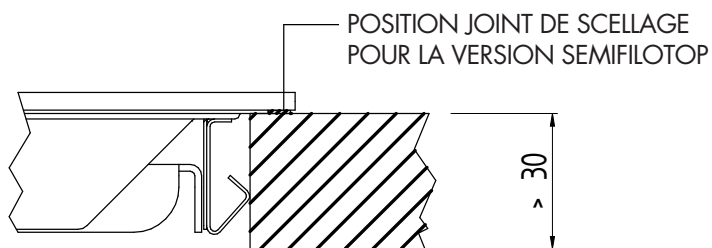
En caso de errores o fallos de funcionamiento de la placa de cocción, pueden aparecer algunos códigos de error en la pantalla.

La intervención deberá ser realizada por la asistencia técnica y un técnico especializado.

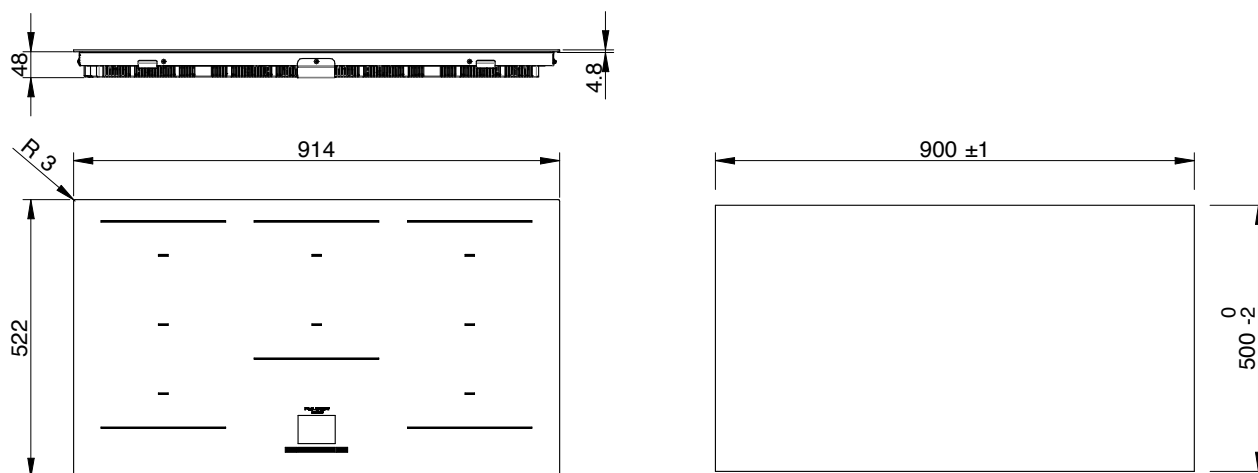
Mensaje de error	Descripción	Motivo del posible error	Solución de problemas
ER03 + Sonido permanente	Activación permanente de la tecla, la interfaz se apaga a los 10s	El agua o los utensilios de cocina en el vidrio que está sobre la interfaz	Limpieza de
ER 20	Flash - falla	μ C- defectuoso	Unidad de control de cambio
ER21	La unidad de control se apaga, causado por la sobretemperatura, para evitar daños en el control táctil	El algoritmo de control ha alcanzado la sobretemperatura, porque la temperatura ambiente es demasiado alta	Permita que la placa de cocción se enfríe, compruebe el aislamiento de la temperatura en la interfaz de usuario
ER22	Evaluación de la Tecla defectuosa. La unidad de control se interrumpe después de 3,5 - 7,5 seg.	Cortocircuito o interrupción en el rango de evaluación de la tecla	Unidad de control de cambio
ER31	Los datos de configuración son erróneos	Configuración de la inducción necesaria	Configuración nueva
ER36	El valor NTC no está dentro de su especificación (valor < 200mV o > 4.9V; la unidad de control se interrumpe	Cortocircuito o interrupción en el NTC	Unidad de control de cambio
ER40	El voltaje secundario es de mín.5s hacia abajo (1,8V< Falla de potencia UP< 2,9V)	PTC primario para calor	Desconecte la interfaz de la fuente de alimentación
ER47	Falla de comunicación entre la inducción y el Control Táctil	Sin comunicación o comunicación incorrecta	Cable de conexión roto o mal montado
E2	Sobretemperatura en la zona de cocción		Deje que el sistema se enfríe
E6	Falla de la unidad de potencia		Energía de cambio
E7	Error desconocido		Cambie el módulo de inducción
E8	Falla del ventilador	El ventilador o los controles electrónicos del ventilador están rotos	Cambie el módulo de inducción
E9	Sensor de temperatura de la bobina roto		Cambie el sensor de la bobina
U 400	Voltaje secundario de la unidad de potencia hacia arriba (primario > 300V). La unidad de control se interrumpe después de 1 segundo liberando un sonido permanente.	La unidad de control está mal conectada.	Conecte a la tensión de red correcta
E/A	Error en el tablero de alimentación o en el elemento de suministro	No hay suministro de energía del elemento de potencia o hay un error en el tablero de alimentación	1. Controle el cableado 2. Controle el tablero del filtro 3. Reemplace el tablero de alimentación



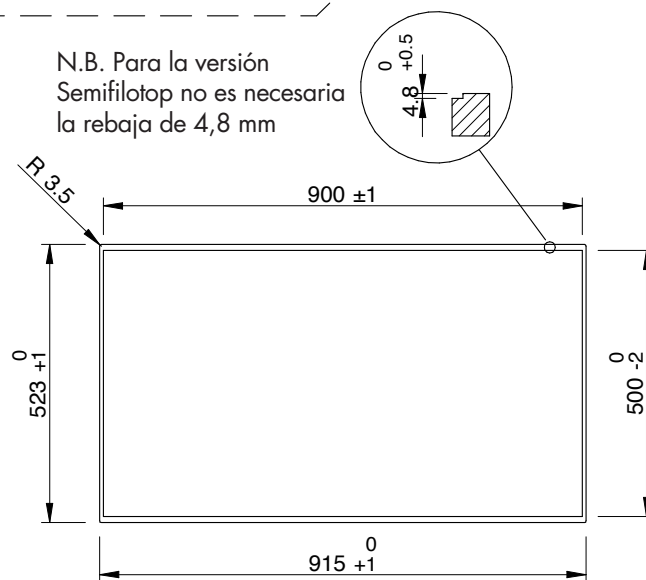
ATTENTION: le non-respect des indications de construction du meuble provoquera la perte d'effet de la garantie sur le produit.



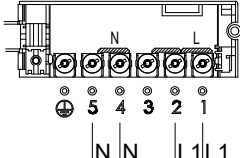
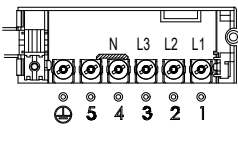




N.B. Para la versión Semifilotop no es necesaria la rebaja de 4,8 mm



N.B. No pegar ni siliconar el cristal en la rebaja de 4,8 mm

Modelo	Capacidad nominal Potencia [W]	Tensión Nominal		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
IND90G5B8TRIC	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	-	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N a) 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	Max 24 A (x2) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> b)	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

- a) El equipo puede regularse para diferentes tensiones nominales, desde 220-240 V (monofásico con 5 conductores) hasta 380-415 V 3N (trifásico con 5 conductores), pero está provisto de cable de alimentación solo para la conexión 220-240 V (monofásico con 5 conductores).  
 El mismo cable 5x2,5 mm<sup>2</sup> montado en fábrica para la conexión monofásica puede utilizarse para la conexión trifásica, simplemente moviendo el cable del 4 al 3, y quitando los dos puentes entre 1-2 y 2-3
- b) Conexión monofásica: cable de alimentación de 5 conductores: 2 conductores para el neutro, 2 conductores para 1 fase, 1 conductor para tierra.

**CABLES DE ALIMENTACIÓN UTILIZABLES**

- H05RR-F 5x2,5

---

- H05VV-F 5x2,5

---

- H05V2V2-F 5x2,5

---

- H05RNF-F 5x2,5

---

- H05SS-F 5x2,5

**Szanowny Kliencie,**

dziękujemy za zakup naszego produktu i gratulujemy dokonanego wyboru.

Ten nowy produkt, starannie zaprojektowany i skonstruowany z zastosowaniem najwyższej jakości materiałów, został dokładnie przetestowany, aby spełnić wszelkie wymogi związane z przygotowaniem wybornych potraw.

Prosimy, w związku z tym, o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i o przestrzeganie wskazań w niej zawartych, gdyż umożliwi to uzyskanie najlepszych rezultatów już od pierwszego zastosowania. Życzymy miłego użytkowania tego nowoczesnego urządzenia.

**PRODUCENT**

<b>INDEKS</b>	<b>PAG.</b>
<b>1 - Instrukcje Bezpieczeństwa .....</b>	<b>2</b>
<b>2 - Zasada działania .....</b>	<b>3</b>
Indukcja .....	3
Zasada działania .....	3
Naczynia .....	3
<b>3 - Instrukcje dla użytkownika .....</b>	<b>6</b>
Instalacja .....	6
Funkcje .....	6
Konserwacja .....	15
<b>4 - Instrukcje dla instalatora .....</b>	<b>16</b>
Instalacja .....	16
Umiejscowienie .....	16
Podłączenie elektryczne .....	16
Lista wyświetlanych błędów .....	16

**PRODUKT JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

**PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE SZKODY NA MIENIU LUB OBRAŻENIA OSÓB SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM LUB NIEWŁAŚCIWYM, BŁĘDNYM I NIEROZSĄDNYM UŻYTKOWANIEM.**

**URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ UŻYWANE PRZEZ OSOBY (W TYM DZIECI) O OGRANICZONEJ ZDOLNOŚCI FIZYCZNEJ, CZUCIOWEJ LUB PSYCHICZNEJ, A TAKŻE OSOBY NIE POSIADAJĄCE ODPOWIEDNIEGO DOŚWIADCZENIA I WIEDZY, CHYBA ŻE OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO NADZORUJE JE LUB UDZIELIŁA ODPOWIEDNIEGO INSTRUKTAŻU Z ZAKRESU OBSŁUGI URZĄDZENIA.**

**DZIECI MUSZĄ BYĆ KONTROLOWANE PRZEZ OSOBY ODPOWIEDZIALNE ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO, KTÓRE MUSZĄ UWAŻAĆ, ABY DZIECI NIE BAWIŁY SIĘ URZĄDZENIEM.**



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA – PŁYTY GRZEJNE



- Podczas pracy urządzenie osiąga wysoką temperaturę; również jego nieosłonięte części bardzo się nagzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod stałym nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia, tak aby były świadome potencjalnych zagrożeń.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru dorosłych.
- W celu bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie urządzenia odłączającego o odległości otwarcia styków umożliwiającej całkowite odcięcie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi (żółto-zielony przewód uziemiający nie może być przerwany). Po zainstalowaniu urządzenia, gniazdo lub wyłącznik muszą być łatwo dostępne, aby umożliwić odłączenie od sieci elektrycznej.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis pomocy technicznej lub w każdym razie przez osobę o podobnej kwalifikacji, tak by uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.

### UWAGA

- Automatyczne pieczenie na płycie grzejnej potraw z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. W przypadku pożaru nie próbować gasić go wodą – wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.



### UWAGA

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- Działającego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru
- Nigdy nie pozostawiać pustych garnków na działających elementach grzejnych
- Nie pozostawiać zapalonych palników lub elektrycznych elementów grzejnych bez umieszczonego na nich garnka
- Proces gotowania musi odbywać się pod kontrolą. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Stosować wyłącznie zabezpieczenia zaprojektowane przez producenta płyty, zabezpieczenia wskazane przez niego lub zabezpieczenia wbudowane do urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Po użyciu wyłączyć elementy płyty za pomocą ich poleceń, nie polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

## Indukcja

Ogrzewanie indukcyjne jest najbardziej wydajną z dostępnych form gotowania.

Ciepło jest wytwarzane przez pole elektromagnetyczne, które działa bezpośrednio na dno garnka lub patelni. Podczas gotowania powierzchnia płyty wokół naczyń pozostaje chłodna; po zakończeniu gotowania i usunięciu naczynia, na płycie nie pozostaje ciepło szczątkowe.

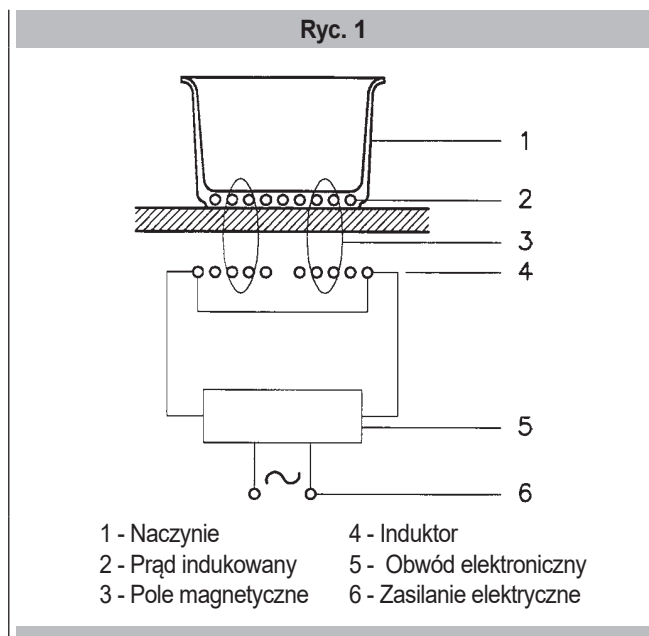
Wydajność urządzenia polega na oszczędności energetycznej, gdyż, w przeciwieństwie do palników gazowych, nie powoduje ono rozpraszania ciepła. Ponadto jest o 30 do 50% szybsze od zwykłych płyt grzejnych z technologią HGL, co zapewnia oszczędność energii rzędu do 25%.

W przypadku wylania się cieczy z naczynia, nie przylega ona do powierzchni płyty, gdyż jest ona chłodna.

## Zasada działania

Wykorzystuje właściwości elektromagnetyczne posiadane przez większą część naczyń używanych do gotowania. Obwód elektroniczny zarządza funkcjonowaniem cewki (induktora), która wytwarza pole magnetyczne. Ciepło jest przekazywane na żywność przez naczynie. Proces gotowania odbywa się w sposób opisany poniżej.

- minimalne rozproszenie (wysoka wydajność)
- usunięcie garnka (lub tylko jego podniesienie) powoduje automatyczne zatrzymanie systemu;
- System elektroniczny umożliwia maksymalną elastyczność i precyzyjną regulację.



## Naczynia

Do gotowania indukcyjnego używać wyłącznie naczyń wykonanych z materiału ferromagnetycznego:

- naczynie z emaliowanej stali
- naczynie żeliwne
- specjalne naczynie ze stali nierdzewnej, odpowiednie do gotowania indukcyjnego.

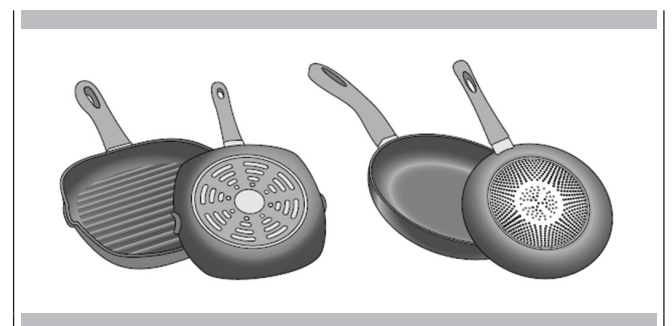
Aby dowiedzieć się, czy posiadane naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, sprawdzić, czy jego dno jest przyciągane przez magnes lub skonsultować wskazówki producenta.

Istnieją również naczynia indukcyjne, których dno nie jest całkowicie ferromagnetyczne:

- Jeśli dno naczynia jest tylko częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego, podgrzewana jest wyłącznie jego ferromagnetyczna powierzchnia. Może się więc zdarzyć, że ciepło nie będzie równomiernie rozłożone. Część, która nie jest wykonana z materiału ferromagnetycznego może mieć zbyt niską temperaturę do gotowania.



- Jeśli podstawa naczynia jest wykonana również z części aluminiowych, powierzchnia ferromagnetyczna jest zredukowana. Może się zdarzyć, że takie naczynie nie nagrzej się prawidłowo lub nie zostanie w ogóle rozpoznane.



## Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie używać dyfuzorów lub naczyń wykonanych z:


- zwykłej cienkiej stali
- szkła
- terakoty
- miedzi
- aluminium

## Charakterystyka dna naczynia

Właściwości podstawy naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Używać naczyń wykonanych z materiału, który równomiernie rozprowadza ciepło, np. naczyń z dnem ze stali nierdzewnej „sandwich” w celu zaoszczędzenia czasu i energii.

Najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie naczyń z całkowicie płaskim dnem. Nierówne lub grawerowane dno zmniejsza przewodzenie ciepła.

## Brak naczynia lub nieodpowiedni rozmiar

Zawsze umieszczać naczynie w granicach powierzchni użytkowej. Jeśli naczynie nie jest prawidłowo ustawione, nie jest wykonane z odpowiedniego materiału lub jego rozmiar jest nieprawidłowy, płyta kuchenna wskaże symbol  oznaczający brak garnka.

Przesunąć naczynie lub spróbować użyć innego.

## Naczynia puste lub z cienkim dnem

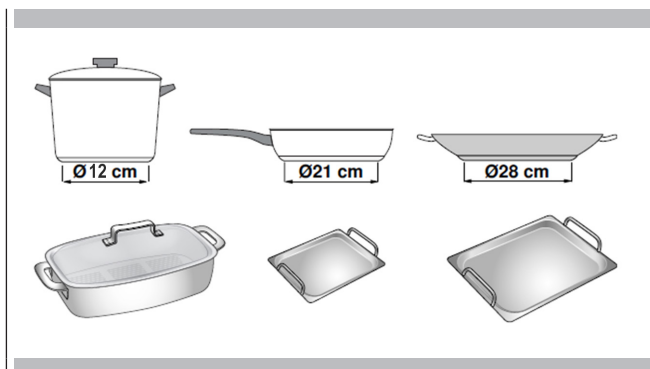
Nie podgrzewać pustych naczyń i nie używać naczyń z cienkim dnem. Dno naczynia może się stopić i uszkodzić szklaną płytę.

W żadnym wypadku nie dotykać naczynia i wyłączać płytę kuchenną. Jeśli po ostygnięciu płyta nie działa, skontaktować się z serwisem technicznym.

## Rozpoznawanie garnka

Płyta automatycznie rozpoznaje pozycję i kształt użytego naczynia, w zależności od średnicy ferromagnetycznej i materiału, z którego jest wykonane jego dno. Średnica naczyń odpowiednich do zastosowania mieści się w granicach od 120 do 240 mm.

Ostrzeżenie: Wskaźniki strefy grzewczej mogą się różnić od rzeczywistego rozmiaru i kształtu naczynia. Jest to normalne zjawisko, które w żaden sposób nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie płyty kuchennej.

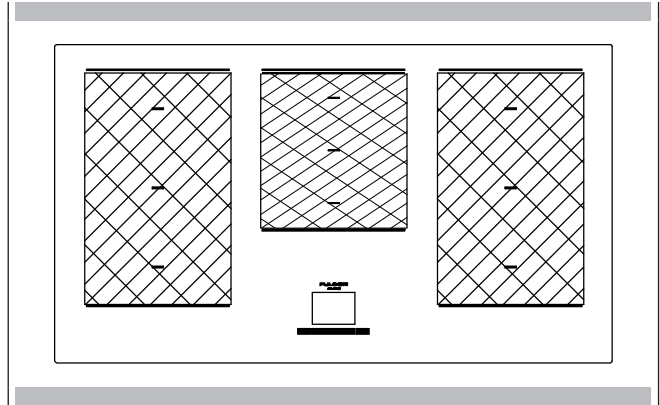


## Pozycja garnków

W celu ustawienia garnków w sposób gwarantujący prawidłowe działanie i uniknięcie uszkodzenia płyty indukcyjnej, należy ściśle stosować się do rysunku 2.

Ponadto, nieprawidłowe ustawienie może zmniejszyć wydajność gotowania w garnkach.

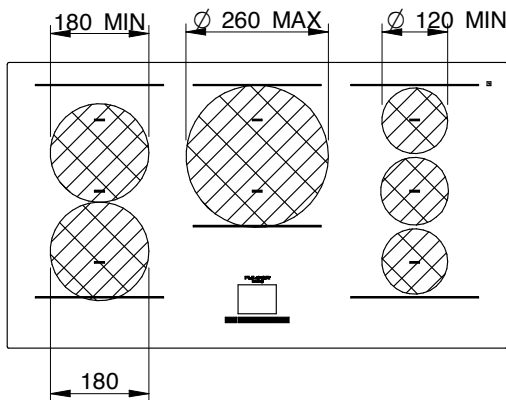
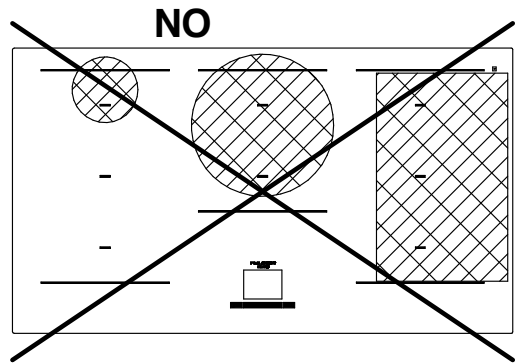
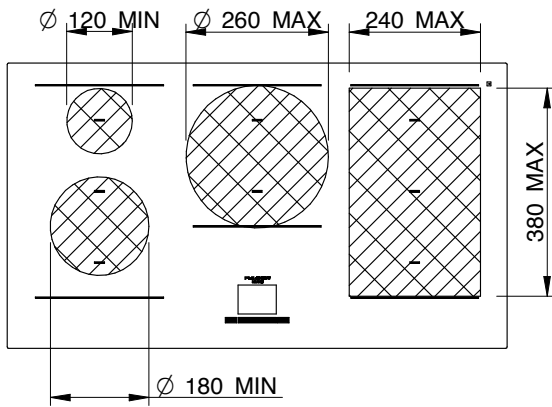
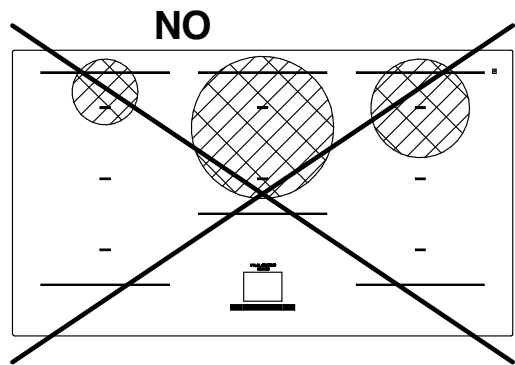
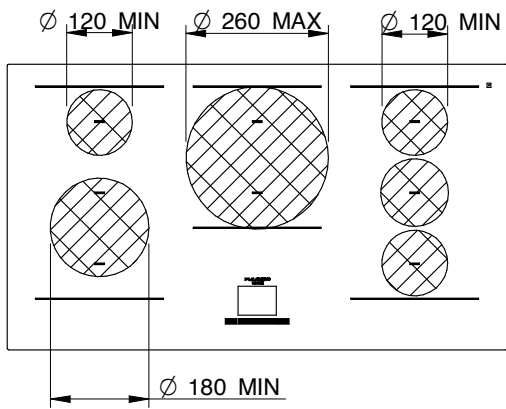
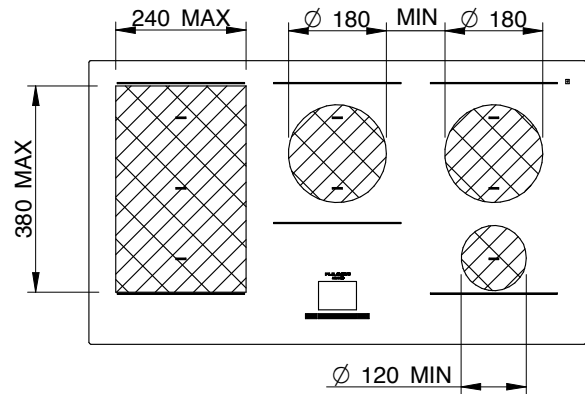
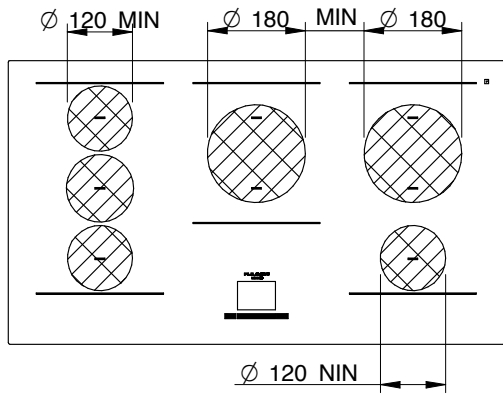
Nie dopuszczać do wychodzenia gorących garnków poza strefy oznaczone na poniższym rysunku:



## UWAGA

Nie kłaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

Ryc. 2





## Instalacja

Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenie elektryczne) muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczegółowe instrukcje znajdują się w części przeznaczony dla instalatora.

### WAŻNE

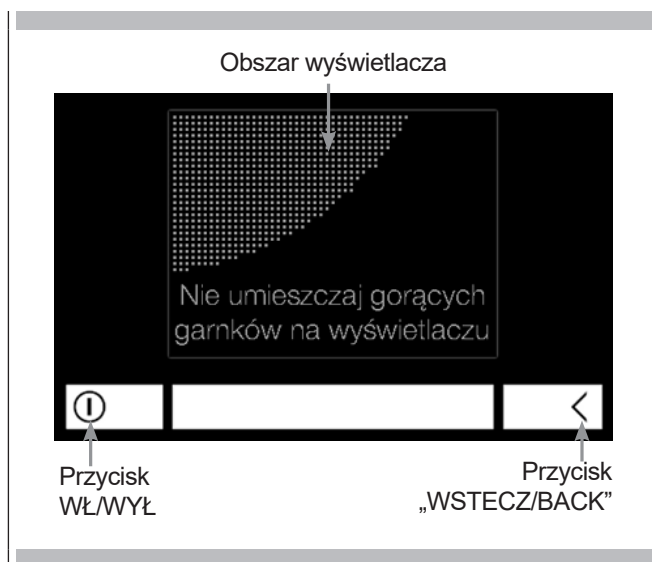
NIE WPATRYWAĆ SIĘ INTENSYWNIE W LED I WYŚWIETLACZE.

## Funkcje

Wszystkie funkcje mogą być wykonywane za pomocą przycisku WŁ/WYŁ, obszaru wyświetlacza i przycisku „back”. Informacje i odpowiedzi są wskazywane na wyświetlaczu graficznym.

### Włączanie/wyłączanie Ekranu Dotykowego

Po włączeniu zasilania, sterowanie dotykowe jest gotowe w ciągu jednej sekundy. Po wyresetowaniu wszystkie diody LED włączają się na jedną sekundę. Po takim czasie wszystkie diody LED gasną ponownie. Można teraz uruchomić interfejs, wciskając przycisk wł/wył. Na wyświetlaczu pojawia się na 2 sekundy logo, a po nim znak ostrzegawczy bezpieczeństwa. Nie umieszczać gorących garnków na wyświetlaczu.

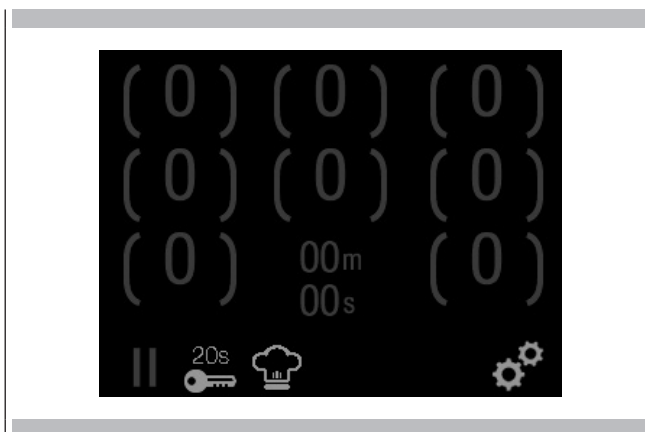


Tryb gotowania jest aktywny. Wyświetlacz pokazuje wszystkie strefy grzewcze. Elektronika pozostaje aktywna przez 20 sekund.

Jeśli w tym czasie nie zostanie wykonana żadna czynność (wybór strefy lub zegara), płyta przejdzie w stan czuwania wskazywany sygnałem dźwiękowym.

Płyta indukcyjna włącza się tylko po wciśnięciu przycisku wł/wył. Jeśli zostanie rozpoznany inny przycisk, płyta nie włączy się.

Płytę kuchenną wyłącza się ręcznie, przytrzymując wciśnięty przycisk wł/wył.



### Wyłączanie automatyczne

Płyta kuchenna przechodzi ze stanu włączenia do wyłączenia, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie aktywowana żadna strefa grzewcza lub nie zostanie wciśnięty przycisk wielofunkcyjny.

### Włączanie/wyłączanie strefy grzewczej

Jeśli sterowanie jest już włączone, można wybrać strefę, dotykając jednej ze stref grzewczych na wyświetlaczu. Po wybraniu stref grzewczych, można wyregulować poziom gotowania dotykając obszaru kursora. „Przesuwając” palcem po obszarze kursora można zwiększyć lub zmniejszyć poziom gotowania (0 - P). Można również wybrać poziom gotowania bezpośrednio na kursorze, bez konieczności przesuwania palcem. Jeśli poziom gotowania jest ustawiony na 0, strefa grzewcza znajduje się w trybie „wyłączony”.

### Wyłączanie wszystkich stref grzewczych

W każdej chwili możliwe jest natychmiastowe wyłączenie wszystkich stref grzewczych poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku wł/wył. Wyłączenie jest możliwe nawet, jeśli Ekran Dotykowy jest zablokowany. Wszystkie strefy grzewcze, których stan jest „gorący”, mają posiadają koło z trzema pierścieniami.

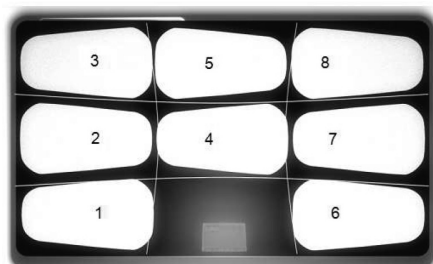
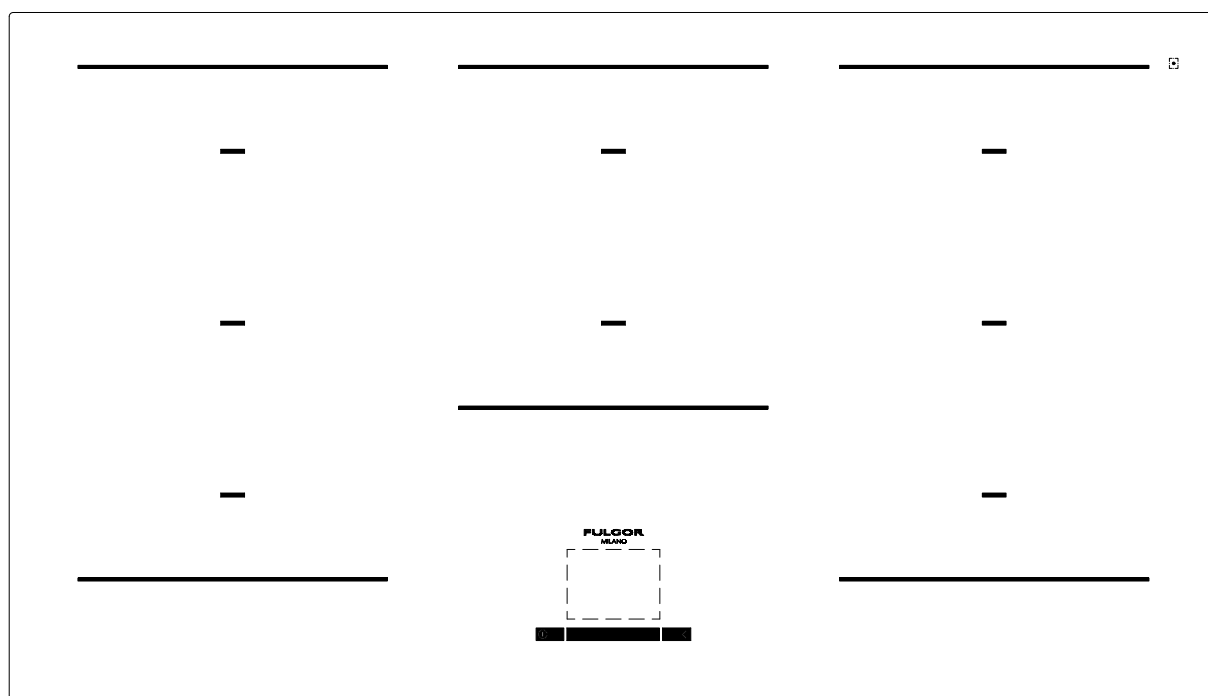
### Wyłączanie automatyczne (ograniczenie czasu działania)

Na podstawie wybranego poziomu gotowania jest określany maksymalny limit czasu działania (jeśli nie nastąpi zmiana poziomu gotowania). Jeśli na strefie grzewczej zostanie przekroczony taki maksymalny czas działania, zostanie ona wyłączona. W przypadku gorącej powierzchni, wyświetlone będzie ciepło resztkowe. Po każdej czynności użytkownika, czas pozostały do automatycznego wyłączenia jest przywracany do określonego limitu czasu działania dla tego poziomu gotowania.

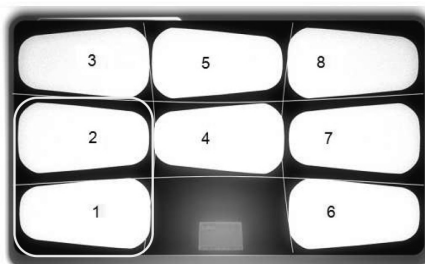
Ustawienia zegara mają pierwszeństwo w stosunku do ograniczenia czasu działania. Szczegółowy czas działania w zależności od poziomu mocy można odczytać z tabeli.



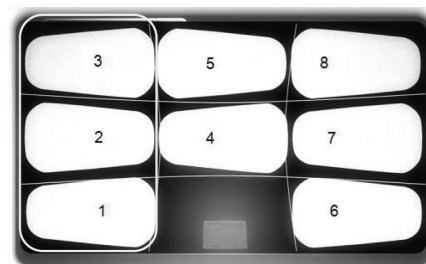
Rys. 3



Pojedynczy element (cewka)



2 elementy (cewki)



3 elementy (cewki)

WŁĄCZONE ELEMENTY	MOC ZNAMIONOWA (kW)	MOC W POWER BOOSTER (kW)
Pojedynczy element (cewka)	1,4	2,1
2 elementy (cewki)	2,3	3,7
3 elementy (cewki)	2,8	3,7

Maksymalna moc znamionowa : 11,2 kW

Poziom gotowania	Poziom mocy [%]	Czas działania [h]
0	0	0
1	3	6
2	6,5	6
3	11,0	5
4	15,5	5
5	19,0	4
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100	1,5

### Zabezpieczenie przed nieumyślnym uruchomieniem

Ekran Dotykowy wyłącza się automatycznie w przypadku stwierdzenia ciągłego użycia przycisków przez około 10 sekund.

Ekran Dotykowy emituje sygnał dźwiękowy przez 10 sekund, a na wyświetlaczu miga kod błędu „E R 0 3”.

Jeśli czas usterki przekroczy 10 sekund, przez cały czas jej trwania miga tylko kod błędu „ER 03”. Jeśli strefa grzewcza znajduje się w fazie „gorąca”, symbol wyświetla się zamiennie z kodem błędu.

(Po wyczyszczeniu szkła pokrywającego przyciski, wszystkie przyciski będą gotowe do użycia w bardzo krótkim czasie).

Jeśli w ciągu 10 sekund od wciśnięcia przycisku wł/wył nie uaktywni się strefa grzewcza, Ekran Dotykowy powróci do trybu standby.

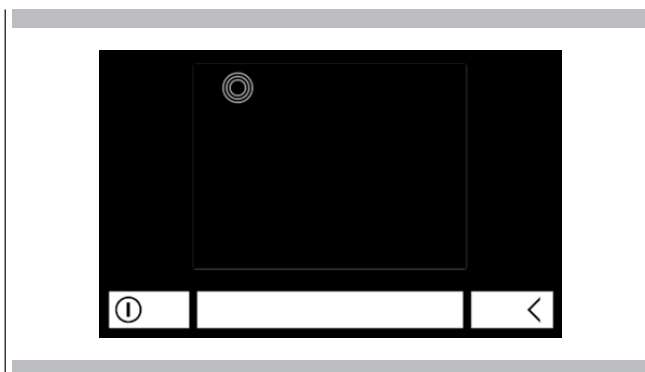
### Tryb czyszczenia powierzchni

Aby umożliwić czyszczenie powierzchni bez wciskania przycisków, można użyć funkcji „lock”. Po wciśnięciu przycisku „20s” polecenia zostaną zablokowane, a licznik będzie odliczał 20 sekund.



### Ciepło resztkowe

Temperatura szkła w każdej strefie grzewczej jest obliczana i wyświetlana za pomocą symbolu koła z trzema pierścieniami dla każdej strefy grzewczej. Będą wyświetlane ikony z 3 pierścieniami, dopóki temperatura nie spadnie poniżej temperatury bezpieczeństwa (~60°C). Wskazanie ciepła resztkowego jest wyświetlane maksymalnie przez ok. 50 minut.



### Automatyczne rozpoznawanie garnka

Automatyczne wykrywanie garnka pozwala na intuicyjne użytkowanie płyt indukcyjnych. Funkcja ta automatycznie rozpoznaje garnki i zmienia ich pozycję na płycie kuchennej. Gdy tylko garnek zostanie wykryty, nastąpi automatyczne wybieranie strefy grzewczej i pojawia się kursor, za pomocą którego użytkownik będzie mógł w łatwy sposób ustawić poziom gotowania na takiej strefie.

Poza tym, można skorzystać z funkcji półautomatycznego mostu.

**UWAGA** w trakcie normalnego działania płyty grzejnej (za wyjątkiem uaktywnienia funkcji Chef), jeśli przemieszczanie garnka wykonuje się przez jego przesunięcie, a nie podniesienie, może dojść do sytuacji, w której czujniki obecności garnka wykryją 2 różne małe garnki, a nie jeden duży garnek.

Aby uniknąć takiej nieprawidłowej identyfikacji garnka, wystarczy na kilka sekund podnieść garnek i następnie ponownie umieścić go nad czujnikami, aby został ponownie wykryty w pojedynczym polu (na przykład bridge) umożliwiając jednorodne rozdzielanie natężenia mocy.

Jeśli taka próba nie umożliwi poprawnego wykrycia pojedynczego pola grzejnego, podnieść garnek, ustawić wartość pola na zero i następnie ponownie umiejscowić garnek i wyregulować moc.

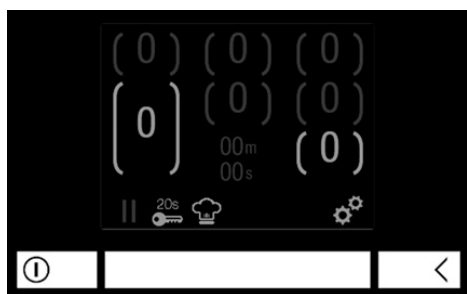
Uwaga: jeśli po wykonaniu wyżej opisanych prób, garnek będzie dalej wykrywany na oddzielnych polach grzejnych, może być to spowodowane rodzajem dna użytego garnka. W takim wypadku należy wymienić garnek na inny (patrz roz. Naczynia, str. 3)



### UWAGA

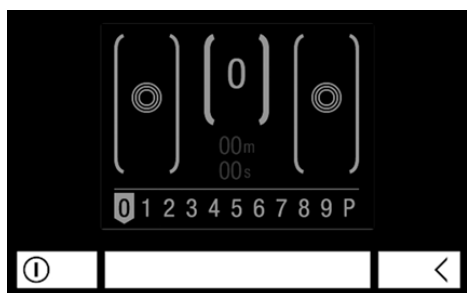
Po użyciu wyłączyć elementy płyty za pomocą ich poleceń, nie polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

**UWAGA:** system automatycznego wykrywania obecności garnka, cyklicznie emituje ciche „kliknięcie”



## Poziomy mocy

Moc stref grzewczych może być regulowana na 9 poziomach + Boost (P) (1-9, + P). Po wybraniu strefy grzewczej, w dolnej części wyświetlacza pojawi się kursor.



Poziom gotowania wybiera się poprzez bezpośrednie dotknięcie cyfry na kursorze lub przesunięcie palcem. Poziom gotowania zostanie ustawiony po podniesieniu palca.

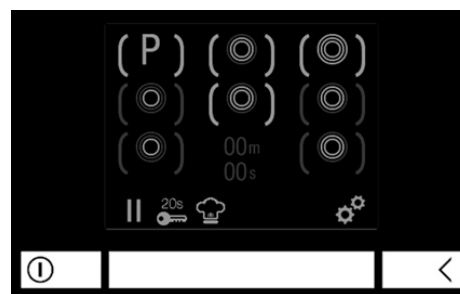
## Funkcja booster

Wszystkie strefy indukcyjne posiadają funkcję booster (P). Jeśli funkcja booster jest aktywna, generator dostarczy do strefy grzewczej dużo więcej mocy niż przypisana jej moc znamionowa. Funkcja booster pozwala użytkownikowi na bardzo szybkie podgrzewanie potraw, a tym samym zaoszczędzenie czasu.

### Aktywacja funkcji booster:

Funkcję booster aktywuje się dotknięciem najwyższego poziomu gotowania (P) w obszarze kursora. Dopóki funkcja booster jest aktywna, na wyświetlaczu strefy grzewczej jest wyświetlana litera „P”. Jeżeli nie jest możliwa aktywacja funkcji booster (np. z powodu ograniczeń temperatury), P miga przez 3 sekundy, a następnie funkcja booster zostaje dezaktywowana.

Gdy funkcja booster jest aktywna, następuje zakończenie ewentualnie uaktywnionego, automatycznego czasu nagrzewania i poziom mocy jest ustawiany na maksymalnym poziomie, aby po wyłączeniu booster została zastosowana moc znamionowa.



Funkcja booster każdej strefy grzewczej może być aktywna przez czas ograniczony do 10 minut. Jeśli ze strefy grzewczej, na której jest aktywna funkcja booster, zostanie zdjęty garnek, funkcja nie wyłączy się, ale licznik czasu booster będzie nadal działał i nie zatrzyma się. Funkcja booster może być ponownie uaktywniona, jeśli ograniczenie czasowe booster wyłączy funkcję booster, pod warunkiem że pozwalają na to warunki termiczne. Warunki termiczne są zarządzane zarówno za pośrednictwem indukcji jak i interfejsu użytkownika. W celu wyświetlenia dezaktywacji funkcji booster wyświetlacz strefy grzewczej pokazuje migającą literę P na trzy sekundy przed wyłączeniem.

### Dezaktywacja funkcji booster:

Jeśli funkcja booster jest aktywna, zmniejszenie poziomu gotowania spowoduje dezaktywację funkcji booster.

## Funkcja automatycznego gotowania

Po włączeniu funkcji automatycznego gotowania, moc strefy grzewczej osiągnie 100% na czas zależny od wybranego poziomu gotowania.

Jak tylko czas gotowania dobiegnie końca, będzie kontynuowany poprzedni poziom gotowania.


Czasy gotowania zostały podane w poniższej tabeli.

Poziom gotowania	Funkcja automatycznego gotowania (minuty)
0	0
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,25

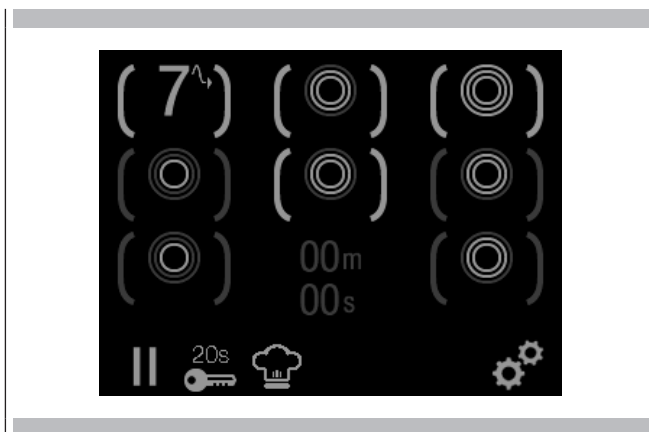
### Aktywacja automatycznego gotowania:

- Ekran Dotykowy musi być włączony i musi być wybrana jedna strefa grzewcza.
- Automatyczne gotowanie jest aktywowane poprzez

przytrzymanie palca na żądanym poziomie gotowania ciągłego (pomiędzy poziomem 1 a 8) przez 2,5 sekundy.

- Wyświetlacz strefy grzewczej, obok poziomu ciągłego gotowania pokazuje  dla automatycznego gotowania. Po zakończeniu gotowania, jest wyświetlany tylko poziom mocy.
- W ciągu 15 sekund można zmienić tryb gotowania ciągłego na wyższy lub niższy, wybierając strefę grzewczą i dotykając innego trybu gotowania na kursorze
- Już po 15 sekundach można przejść do wyższego poziomu gotowania ciągłego. Poziom gotowania niższy od poziomu gotowania ciągłego spowoduje wyłączenie funkcji (patrz wyłączenie automatycznego gotowania).

W przypadku zmiany trybu gotowania ciągłego, zostanie ponownie obliczony czas gotowania (nowy czas gotowania minus czas, który wcześniej został uaktywniony podczas, gdy było aktywne automatyczne gotowanie)

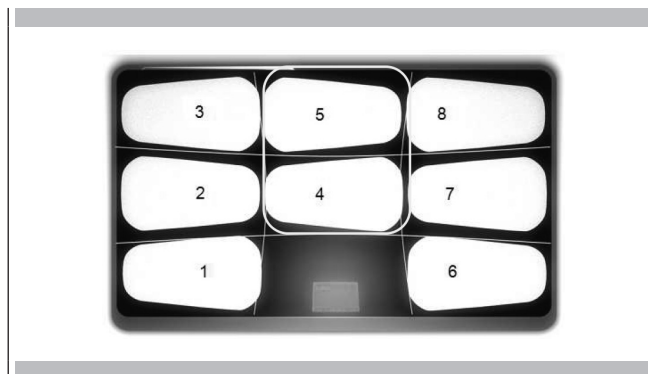


#### Wyłączenie automatycznego gotowania:

- Musi być wybrana strefa grzewcza
- Ustawienie poziomu gotowania na poziomie niższym od poziomu gotowania ciągłego ustawionego dla automatycznego gotowania spowoduje wyłączenie funkcji automatycznego gotowania. Można również wyłączyć strefę grzewczą, ustawiając poziom gotowania na „0”

## Bridge Automatyczny

Płyta posiada automatyczny system wykrywania funkcji bridge.




Gdy tylko system rozpozna, że dwa lub trzy czujniki strefy zostały jednocześnie zajęte przez garnek (np. dużą owalną patelnię), automatycznie ustawi funkcję bridge. Pojawiają się nawiasy bridge i kursor, a użytkownik będzie musiał ustawić wyłącznie poziom gotowania.

#### Wyłączenie mostu półautomatycznego

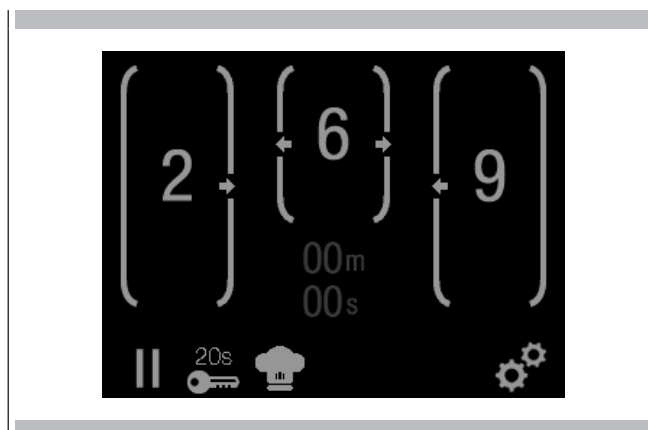
- Zdjąć garnek z danej strefy

## Funkcja Chef

Ustawianie poziomu mocy na podstawie pozycji: tak jak w niektórych profesjonalnych kuchniach, pozycja garnka określa poziom mocy.

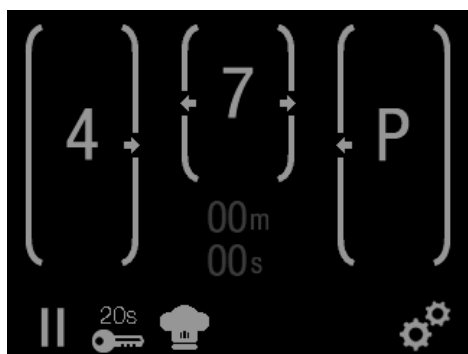
Funkcję aktywuje się wciskając ikonę .


W tym momencie na wyświetlaczu pojawią się 3 strefy „chef”, odpowiadające bridge - mostowi pomiędzy strefami 1-2-3, pomiędzy 4-5, i 6-7-8, charakteryzujące się kolejno standardowo wybranymi mocami: 2 dla strefy lewej, 6 dla środkowej i 9 dla prawej.



Można swobodnie przesunąć garnek pomiędzy trzema strefami w celu zwiększenia lub zmniejszenia mocy dostarczanej do garnka.

Jeśli chce się zmienić moce domyślne wystarczy wybrać jedną z trzech stref, pojawi się kursor mocy, należy wtedy wybrać wartość od 1 do 9 lub P.

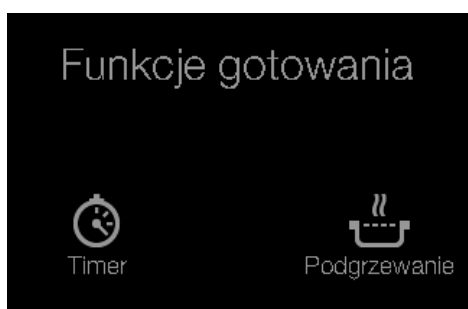


W celu wyłączenia funkcji Chef wystarczy ponownie wybrać ikonę .

## Funkcja nagrzewania


### Aktywacja:

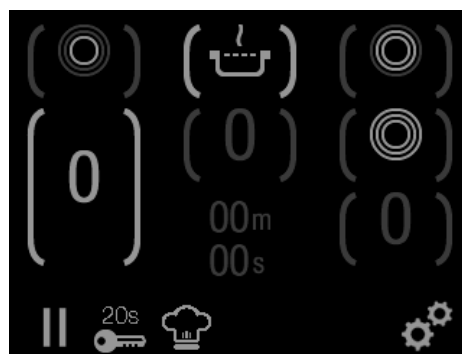
Funkcja Nagrzewania jest kontrolowana przez temperaturę i dostępna w trzech fazach. Moc jest regulowana automatycznie. Aby uaktywnić taką funkcję, należy wybrać strefę grzewczą, przytrzymując ją przez 2 sekundy. Pojawi się podmenu „Funkcje gotowania” z możliwością wyboru pomiędzy dwoma funkcjami: Zegar i Nagrzewanie.





Wybrać opcję „Nagrzewanie”, pojawią się 3 domyślne ustawienia: 40, 70 i 90°C.



Po wybraniu jednej z trzech temperatur, na wyświetlaczu, obok wybranej wcześniej strefy grzewczej pojawi się symbol .



Jeżeli na strefie nie ma jeszcze garnka, symbole nagrzewania  oraz brakującego garnka  będą migać na przemian. Garnek rozpocznie fazę nagrzewania do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.


### Dezaktywacja:

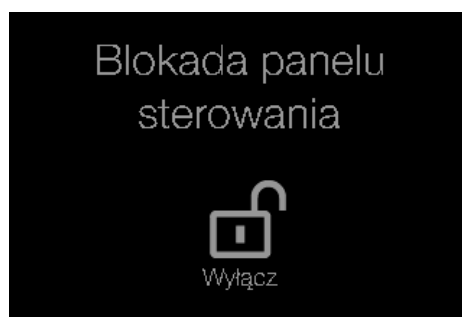
Aby wyłączyć funkcję nagrzewania, należy wybrać uprzednio wybraną strefę grzewczą i ustawić dowolny poziom gotowania lub ustawić go na 0 w celu wyłączenia.

## Funkcja blokady sterowania

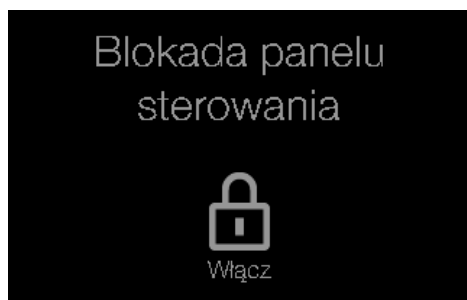
Po włączeniu jednostki sterującej można aktywować mechanizm bezpieczeństwa sterowania. Po uaktywnieniu blokady sterowania, taki tryb będzie ustawiony na stałe, co oznacza, że blokada sterowania pozostanie aktywna nawet w trybie standby.

### Aktywacja blokady sterowania:

Tryb blokady sterowania jest dostępny w menu ustawień. Do menu ustawień wchodzi się wciskając przycisk wielofunkcyjny . Po wybraniu symbolu Blokady w odpowiednim obszarze suwaka zostaje wyświetlone menu blokady. Blokadę sterowania należy potwierdzić wciskając symbolu „wyłączenia”.



Zostanie uaktywniony tryb „włączenie blokady”.



W przypadku wyłączenia płyty indukcyjnej, po jej ponownym włączeniu pojawi się następujący ekran.



Aby usunąć blokadę, należy przesunąć palcem symbol „klucza” w kierunku „kłódki”

**UWAGA:** Aby trwale usunąć blokadę sterowania, należy wejść do menu ustawień i dezaktywować ją.

#### Dezaktywacja blokady sterowania:

Aby dezaktywować blokadę sterowania, należy ponownie wejść do menu Blokada sterowania w sposób opisany powyżej.

#### Tymczasowe odblokowanie:

Tak długo, jak długo będzie aktywna funkcja blokady sterowania, konieczne będzie odblokowanie interfejsu użytkownika za każdym razem po włączeniu płyty. Po włączeniu płyty pojawia się ekran odblokowania. W tym momencie można odblokować płytę kuchenną, przesuwając symbol „klucza” w kierunku „kłódki”.

#### Sygnal dźwiękowy (brzęczyk)

Brzęczyk sygnalizuje następujące czynności:

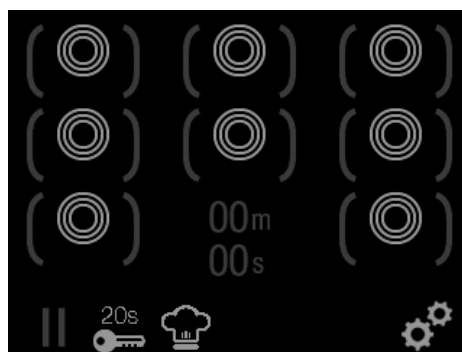
- Normalne wciśnięcie przycisku -> pojedynczy krótki sygnał dźwiękowy
- Nieprawidłowa aktywacja przycisku stałego przez dłuższy czas (> 10s) -> przerywany beep

#### Funkcja zegara

Funkcja zegara jest dostępna w dwóch wersjach: „Egg Timer” i „Cooking Timer”

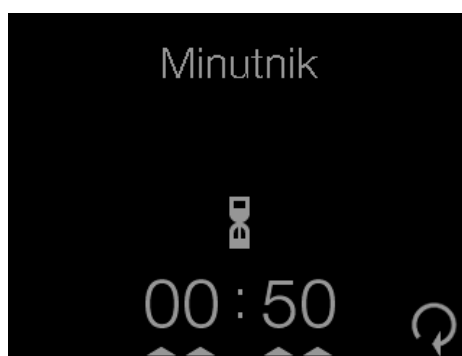
#### Zegar jako minutnik do jajek „Egg Timer”:

Jeśli płyta indukcyjna jest włączona (wszystkie strefy grzewcze znajdują się na „0”), można uaktywnić niezależny zegar wciskając „00m 00s” na wyświetlaczu



Po wykonaniu takiej czynności wyświetli się menu zegara. Użytkownik może ustawić odliczanie z wartościami mm : ss, kolejno minuty i sekundy.

Można ewentualnie wyresetować wartość zegara wciskając symbol z prawej .

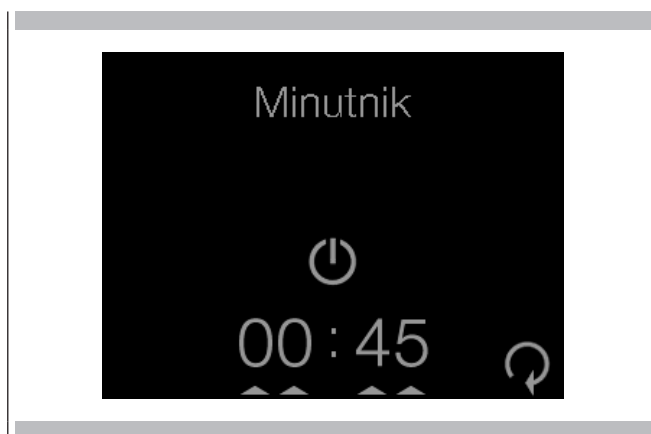


Po wciśnięciu symbolu „klepsydry” wychodzi się z menu, a zegar rozpoczyna odliczanie. Po upływie czasu licznika pojawia się sygnał dźwiękowy zwrotne i wizualny (migająca wartość „00:00”). Sygnał dźwiękowy wycisza się po 2 min lub po dotknięciu dowolnego przycisku.

Wyłączanie licznika do jajek:

Można wyłączyć zegar ponownie wchodząc do jego menu i wciskając symbol WŁ/WYŁ.





#### Regulacja aktywnego minutnika do jajek:

Można to zrobić ponownie wchodząc do menu zegara i ustawiając jego wartości. Po wybraniu „klepsydry” na pozycji odpowiedniego kursora, zegar rozpocznie odliczanie z nową wartością.

#### Timer do gotowania:

Można ustawić zegar dla każdej strefy grzewczej. Gdy tylko upłynie czas ustawiony na liczniku, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

#### Aktywacja zegara do gotowania:

Aby uaktywnić zegar dla jednej ze stref grzewczych, należy włączyć płytę kuchenną i wybrać strefę grzewczą.

Po wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć ją i przytrzymać, a następnie wybrać zegar z menu „Funkcje gotowania”. Wyświetli się menu zegara, w którym można ustawić wartości w następujący sposób:

h: mm: ss

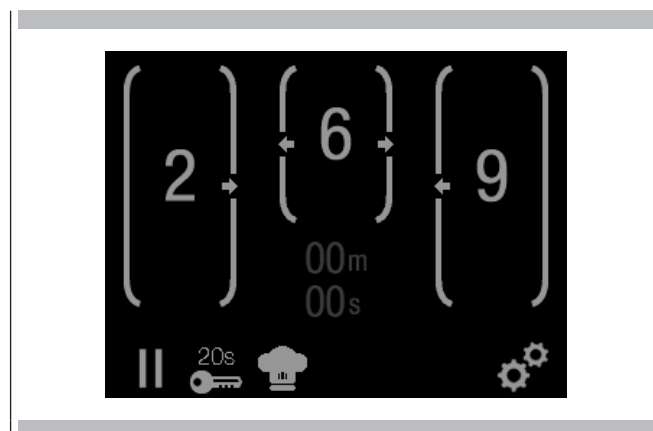
Zegar uaktywni się potwierdzając ustawienia, migającym „symbolem zegara”. Można również wyresetować wartość zegara, wciskając symbol resetowania z prawej strony. Pozostały czas jest wyświetlany w danej strefie grzewczej.

Aktywny zegar można również wyregulować lub zatrzymać, wybierając strefę grzewczą i ponownie wchodząc do menu zegara. Po upływie czasu licznika pojawia się sygnał dźwiękowy zwrotny i wizualny (migająca wartość „0:00:00”). Sygnał dźwiękowy wycisza się po 2 minutach lub po dotknięciu dowolnego przycisku.

## Funkcja Pauzy i Przywracania

### Aktywacja funkcji Pauzy:

Funkcję pauzy można uaktywnić, gdy przynajmniej jedna strefa grzewcza jest włączona. Aby uaktywnić funkcję pauzy, należy wcisnąć symbol „||” na wyświetlaczu.



Stan pauzy może być również aktywny z błędami odnoszącymi się dla strefy grzewczej - w tym przypadku wizualizacja błędów jest ukryta. Jest również ukryte wskazanie ciepła resztkowego i komunikaty specjalne; priorytet ma wskazanie pauzy.

### Gdy funkcja Pauzy jest aktywna:

Dopóki funkcja pauzy jest aktywna, w żadnej strefie grzewczej nie jest wytwarzana moc grzewcza. Wszystkie stany systemu są utrzymywane przez cały czas trwania pauzy. Po zakończeniu pauzy, są ponownie uruchomione liczniki timeout dla stref grzewczych bez wykrytych garnków (maks. 10 min). Każdy zegar (nawet zegar dla jajek) ustawiony przed pauzą zostanie przerwany na okres jej trwania i będzie kontynuowany po wyjściu z trybu pauzy.

Gdy tryb pauzy jest włączony, zostaje zakończona wybrana funkcja booster lub automatycznego gotowania.

Obliczanie ciepła resztkowego i ograniczenia maksymalnego czasu działania nie zostaną przerwane i będą nadal działać. Tryb pauzy może być uaktywniony na maksymalnie 10 minut. Jeśli tryb pauzy nie zostanie wyłączony w ciągu 10 minut, nastąpi automatyczne wyłączenie płyty kuchennej. Podczas trwania pauzy można użyć przycisku wł/wył w celu wyłączenia sterowania. W takim przypadku zostanie również dezaktywowany tryb pauzy.

### Dezaktywacja trybu pauzy:

Aby dezaktywować tryb pauzy, należy wcisnąć pozycję wskazaną na suwaku. Spowoduje to powrót stanu poprzedzającego aktywację pauzy.

### Funkcja przywracania:

Jeżeli sterowanie zostanie przypadkowo wyłączone za pomocą wyłącznika głównego, wszystkie ustawienia można przywrócić używając funkcji przywracania.

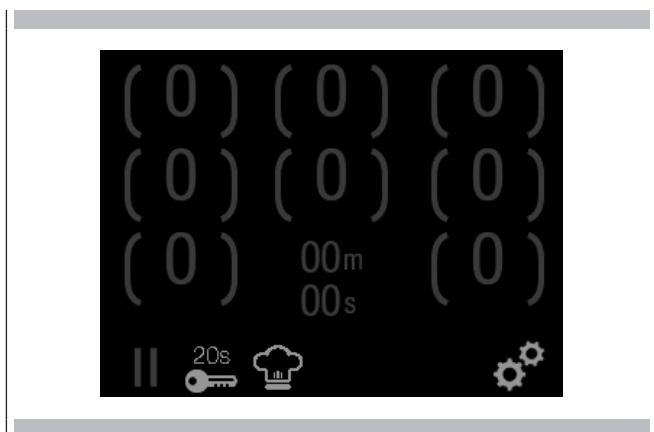
Po wyłączeniu sterowania za pomocą głównego wyłącznika, użytkownik ma 6 sekund na ponowne włączenie sterowania i automatyczne przywrócenie ustawień. Funkcja przywracania może być używana tylko wtedy, gdy był aktywna przynajmniej jedna strefa grzewcza (poziom gotowania > 0).

**Przywrócone ustawienia:**

- Poziomy gotowania wszystkich strefach grzewczych.
- Minuty i Sekundy zegarów odnoszących się do aktywnej strefy grzewczej.
- Czas automatycznego nagrzewania i funkcji booster.
- Stan blokady sterowania.

**Blokada czasowa 20 sekund**

Aby uaktywnić funkcję blokady czasowej, należy krótko wcisnąć przycisk 20 sekund.



Gdy blokada czasowa jest aktywna, wyświetla się następujący komunikat i następuje odliczanie pozostałego czasu.

**Ogólne ustawienia płyty kuchennej**

Użytkownik ma możliwość wyregulowania ogólnych ustawień płyty kuchennej. Takie ustawienia trwają nawet po wyłączeniu płyty kuchennej.

Można wyregulować następujące ustawienia:

- Wybór języka
- Jasność wyświetlacza
- Regulacja głośności

Aby przejść do menu ustawień, wcisnąć przycisk z prawej

**Wybór języka**

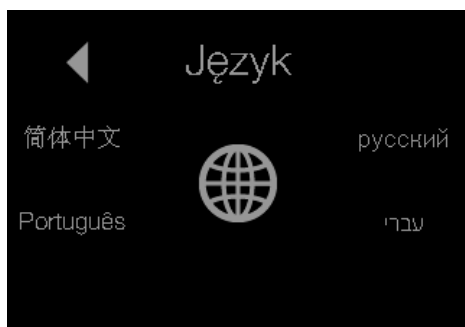
Aby zmienić ustawienia języka, wejść do menu ustawień, wciskając przycisk ustawień. Następnie, wybrać symbol „globusa”. Zostaje wyświetlone menu języka.

Aktualnie wybrany język jest zaznaczony pogrubioną czcionką.

W celu zmiany języka, wcisnąć punkt wskazany w obszarze kursora. Po wybraniu języka, następuje automatyczne wyjście z menu. Można wybrać dodatkowe języki oprócz tych, wyświetlonych, wciskając przycisk „strzałki” w prawym górnym rogu. Zostanie wyświetlony dodatkowy ekran z językami.







### Jasność wyświetlacza

Aby zmienić jasność wyświetlacza, wejść do menu ustawień, wciskając odpowiedni przycisk. Następnie wybrać symbol „słońca”. W tym momencie zostaje wyświetlone menu Jasność. Aby wyregulować poziom jasności, wystarczy przesunąć palcem po strefie kursora, w którym poziom jasności zwiększa się od lewej do prawej strony. Aby wyjść z menu, wcisnąć przycisk „wstecz”.

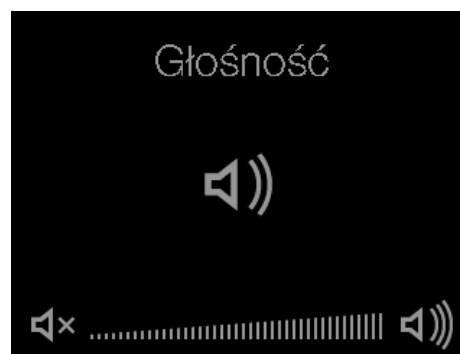


Przycisk  
WSTECZ/BACK



### Regulacja głośności

Aby zmienić głośność, wejść do menu ustawień. Następnie wybrać symbol „głośnika”. Wyświetli się menu głośności. W celu wyregulowania poziomu głośności, wystarczy przesunąć palcem po strefie kursora, w którym poziom głośności zwiększa się od lewej do prawej strony. Aby wyjść z menu, ponownie wcisnąć przycisk wielofunkcyjny.



### Konserwacja

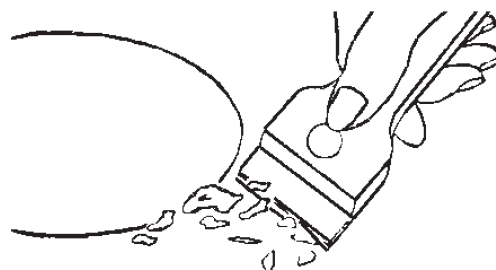
Kawałki folii aluminiowej, resztki żywności, odpryski oleju, cukier lub produkty zawierające cukier muszą być natychmiast usunięte z płyty grzejnej za pomocą skrobaka, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni płyty.

Następnie oczyścić za pomocą takich produktów jak SIDOL lub STANFIX i papieru kuchennego i opłukać wodą. Osuszyć za pomocą czystej szmatki.

W żadnym wypadku nie używać gąbek lub ścierek do szorowania; unikać używania agresywnych środków chemicznych, takich jak spreje do piekarnika lub wybiacze plam.

**NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PARĄ**

Rys. 5



## Instalacja

Poniższe instrukcje są skierowane do wykwalifikowanego instalatora i zawierają one wskazania dotyczące montażu, regulacji i konserwacji, które należy wykonać w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami i normami. Interwencje muszą być wykonywane na urządzeniu odłączonym od zasilania elektrycznego.

## Umiejscowienie

Urządzenie zostało przewidziane do zabudowy w blacie kuchennym, jak pokazano na odpowiednich rysunkach (str. 18). Cały obwód blatu pokryć uszczelniaczem dostarczonym w wyposażeniu. Nie zaleca się montażu nad piecem. Jeśli nie można tego uniknąć, upewnić się, że:

- piec jest wyposażony w wydajny system chłodzący;
- w żadnym wypadku nie dochodzi do przenikania gorącego powietrza z pieca na płytę;
- przygotowano odpowiednie otwory przepływu powietrza, jak pokazano na rysunku.

## Podłączenie elektryczne

Przed wykonaniem podłączenia elektrycznego należy się upewnić, że:

- charakterystyka instalacji jest zgodna z danymi wskazanymi na tabliczce znamionowej umiejscowionej na spodzie płyty;
- instalacja jest wyposażona w wydajne uziemienie, zgodne z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Uziemienie jest obowiązkowe, zgodnie z wymogami prawa.

W przypadku gdy urządzenie nie jest wyposażone w kabel i/lub wtyczkę, użyć materiału odpowiedniego dla współczynnika pochłaniania mocy, wskazanego na tabliczce znamionowej, i dla temperatury roboczej. Kabel nie może w żadnym wypadku osiągnąć temperatury o 50°C wyższej od temperatury otoczenia.

W celu bezpośredniego podłączenia do sieci należy zastosować przełącznik omnipolarny o wymiarze odpowiednim dla obciążenia znamionowego, który zapewni odłączenie od sieci przy odległości otwarcia styków umożliwiającej całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji (żółto-zielony kabel uziemienia nie może być przerwany w żadnym miejscu).

Po zainstalowaniu urządzenia wtyczka lub przełącznik omnipolarny muszą pozostać łatwo dostępne.

**UWAGA:**

- Producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania wskazań podanych powyżej i ogólnie przyjętych zasad zapobiegania wypadkom.

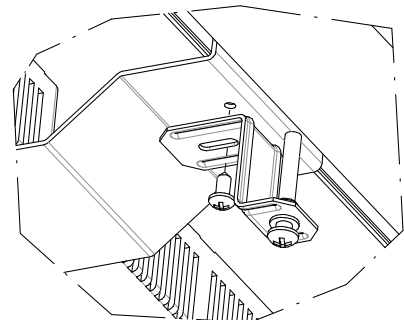
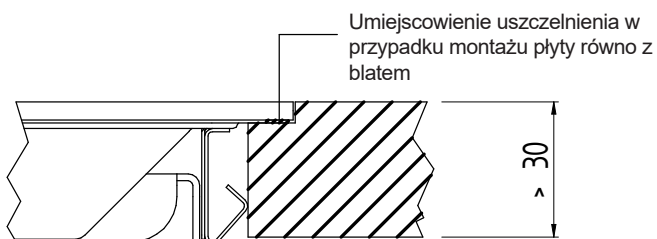
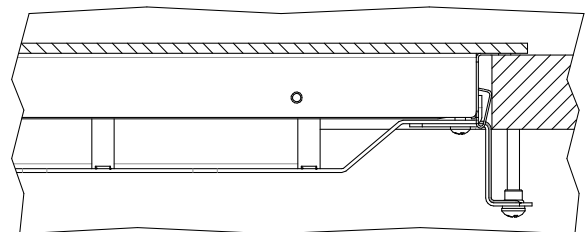
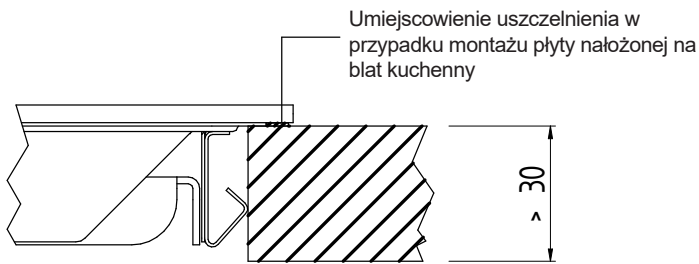
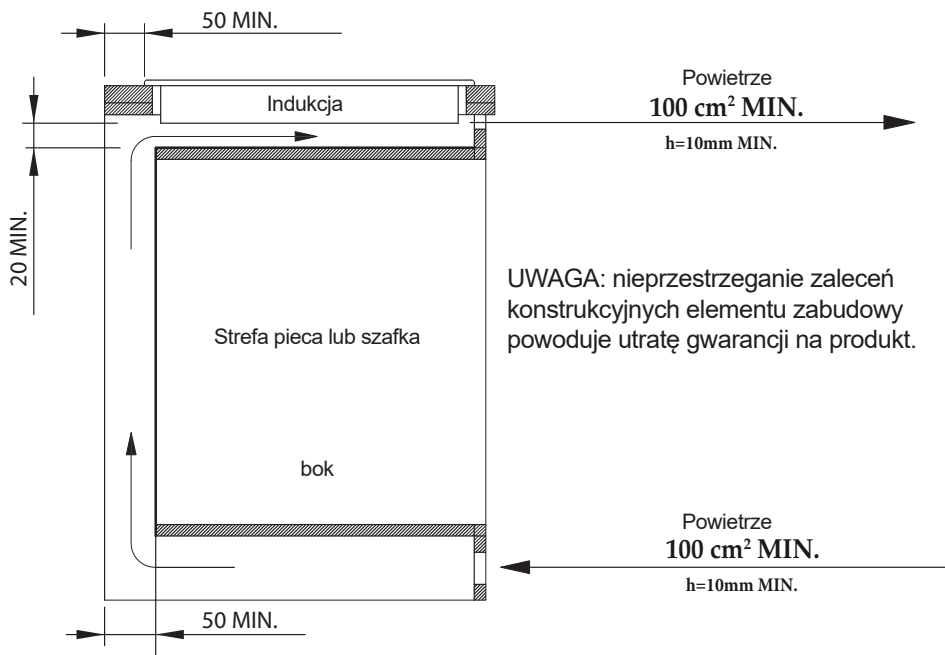
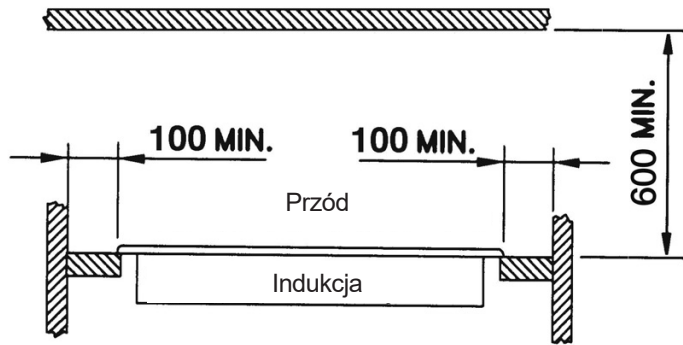
Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta, przez autoryzowany punkt pomocy technicznej lub, w każdym razie, przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.

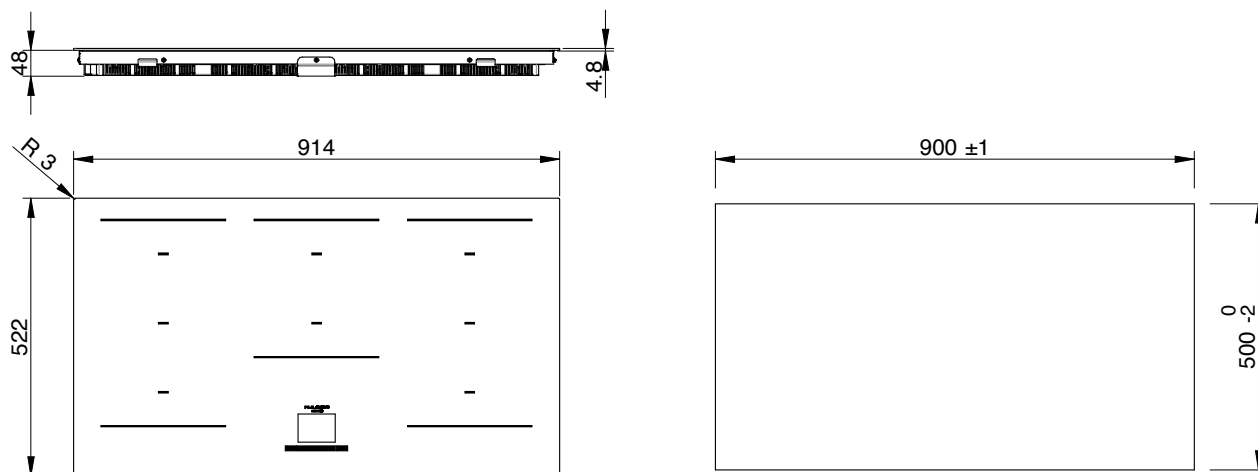
Patrz tabela dotycząca kabli zasilających, str. 20

## Lista wyświetlanych błędów

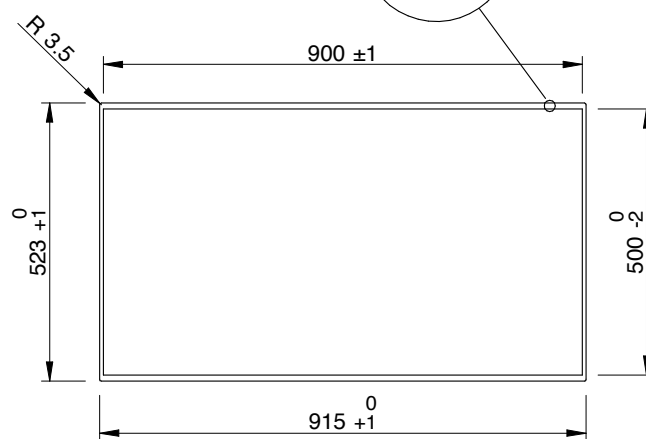
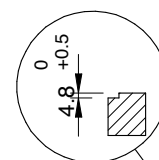
W przypadku błędów lub nieprawidłowości działania płyty grzejnej, na wyświetlaczu mogą się pojawić kody błędów. W takim wypadku niezbędna jest interwencja ze strony działu pomocy technicznej lub wyspecjalizowanego technika.

Komunikat o błędzie	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązywanie problemów
ER03 + Sygnał stały	Stała aktywacja przycisku, wyłączenie interfejsu po 10s	Woda lub naczynia kuchenne na interfejsie użytkownika	Oczyszczenie
ER 20	Światło pulsacyjne - błąd	μ C- usterka	Wymienić jednostkę sterującą
ER21	Jednostka sterująca wyłącza się z powodu nadmiernej temperatury, tak aby uniknąć uszkodzenia sterownika dotykowego	Algorytm sterowania osiągnął nadmierną wartość temperatury, gdyż temperatura środowiska jest za wysoka	Poczekać na ochłodzenie płyty kuchennej, sprawdzić izolację temperatury na interfejsie użytkownika
ER22	Ocena wadliwego przycisku. Jednostka sterująca wyłącza się po 3,5 - 7,5 s.	Zwarcie lub utrata ciągłości w zakresie oceny przycisku	Wymienić jednostkę sterującą
ER31	Niepoprawne dane konfiguracyjne	Niezbędna konfiguracja płyty indukcyjnej	Nowa konfiguracja
ER36	Wartość NTC nie mieści się w przewidzianym zakresie (wartość < 200mV lub > 4,9V; jednostka sterująca się wyłącza	Zwarcie lub przerwa w NTC	Wymienić jednostkę sterującą
ER40	Napięcie pomocnicze jest min.5s za niskie (1,8V< awaria zasilania< 2,9V)	Główny PTC za gorący	Odłączyć interfejs od zasilania
ER47	Błąd komunikacji między płytą indukcyjną a sterownikiem dotykowym	Brak komunikacji lub komunikacja nieprawidłowa	Kabel podłączeniowy przerwany lub zainstalowany nieprawidłowo
E2	Nadmierna temperatura w obszarze gotowania		Poczekać na ochłodzenie systemu
E6	Usterka jednostki zasilającej		Wymiana
E7	Błąd nieznan		Wymiana modułu indukcyjnego
E8	Usterka wentylatora	Uszkodzenie wentylatora lub elektronicznego układu sterującego	Wymiana modułu indukcyjnego
E9	Uszkodzenie czujnika temperatury cewki		Wymiana czujnika cewki
U 400	Napięcie pomocnicze jednostki zasilającej za wysokie (główne > 300V). Jednostka sterująca wyłącza się po 1 s i emituje stały sygnał.	Jednostka sterująca podłączona nieprawidłowo.	Podłączyć do poprawnego napięcia sieciowego
E/A	Błąd na płycie zasilającej lub na elemencie zasilającym	Brak zasilania na elemencie zasilającym lub błąd na płycie zasilającej	1. Sprawdzić okablowanie 2. Sprawdzić płytę filtracyjną 3. Wymienić płytę zasilającą

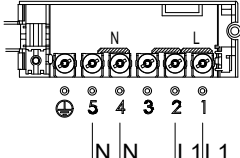
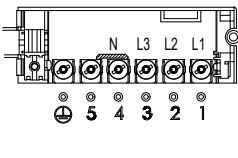




N.B. Według wersji  
Opuszczanie Semifilotop  
4,8 mm nie jest konieczne



N.B. Nie kleić ani nie silikonować  
szkło w obniżeniu 4,8 mm

Model	Moc Znamionowa [W]	Napięcie Znamionowe		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
IND90G5B8TRIC	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	---	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	a) Max 24 A (x2) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	b) Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

a) Urządzenie może być dostosowane do różnych napięć znamionowych, od 220-240 V (jednofazowe 5-żyłowy) do 380-415 V 3N (trójfazowe 5-żyłowy), ale jest wyposażone w kabel zasilający tylko do podłączenia 220-240 V (jednofazowe 5-żyłowy).

Ten sam kabel 5x2,5 mm<sup>2</sup>, zamontowany fabrycznie do połączenia jednofazowego może być użyty do połączenia trójfazowego, wystarczy przesunąć żyłę z 4 na 3 i usunąć dwa mostki pomiędzy 1-2 i 2-3

b) Połączenie jednofazowe: kabel zasilający 5-żyłowy: 2 żyły dla zera, 2 żyły dla 1 fazy, 1 żyła dla masy.

#### MOŻLIWE DO ZASTOSOWANIA KABELE ZASILAJĄCE

H05RR-F 5x2,5

H05VV-F 5x2,5

H05V2V2-F 5x2,5

H05RNF-F 5x2,5

H05SS-F 5x2,5

**Уважаемый клиент!**

Мы искренне благодарим вас за выбор нашего изделия и поздравляем с отличной покупкой!

Это новое изделие было тщательно разработано и изготовлено из материалов высочайшего качества, а также скрупулезно протестировано с целью удовлетворения всех ваших потребностей и обеспечения идеального приготовления пищи.

Поэтому мы просим вас прочитать и соблюдать эти простые инструкции, благодаря которым вы сможете получить отличные результаты с самого первого использования. Желаем, чтобы пользование этим современным прибором доставляло вам удовольствие.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр</b>
<b>1 - Инструкции по технике безопасности</b> .....	<b>2</b>
<b>2 - Принцип работы</b> .....	<b>3</b>
Индукция .....	3
Принцип работы .....	3
Емкости .....	3
<b>3 - Инструкция для пользователя</b> .....	<b>6</b>
Установка .....	6
Рабочие функции .....	6
Обслуживание .....	15
<b>4 - Инструкции для установщика</b> .....	<b>16</b>
Установка .....	16
Размещение .....	16
Электрическое подключение .....	16
Перечень выведенных ошибок .....	16

**ЭТОТ ПРИБОР БЫЛ РАЗРАБОТАН ДЛЯ ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ ЛЮДЯМ ИЛИ ИМУЩЕСТВУ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ ИРРАЦИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ЛЮДЬМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ МЕНТАЛЬНЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, А ТАКЖЕ ЛИЦАМИ, НЕ ОБЛАДАЮЩИМИ НЕОБХОДИМЫМ ОПЫТОМ И ЗНАНИЯМИ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ИЛИ НЕ ПОЛУЧИЛИ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ЛИЦА, ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.**

**НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ДЕТИ ОНИ НЕ ИГРАЛИ С ПРИБОРОМ.**



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ



- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Необходимо обратить внимание на то, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет, находящиеся без присмотра, должны находиться на расстоянии.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с недостаточными физическими, чувственными и умственными способностями или же не имеющими опыта или знаний, только под наблюдением и при условии получения инструкций по безопасному использованию прибора с целью ознакомления с имеющимися опасностями.
- Дети не должны играть с данным прибором.
- Дети могут выполнять чистку и уход лишь только под наблюдением.
- Для подключения к сети напрямую необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки (желтый-зеленый заземляющий кабель должен быть сплошным). Розетка или выключатель должны находиться в легкодоступном месте, чтобы оборудование можно было отключить от источника питания после установки.
- Если кабель питания поврежден, его следует заменить у производителя, в сервисном центре или поручить такую замену лицу с подобной квалификацией во избежание любых рисков.



### ВНИМАНИЕ

- Автоматическая готовка на варочной поверхности с использованием жира и масла может быть опасной и может стать причиной пожара. Не пытайтесь потушить возгорание водой; выключите прибор, после чего накройте пламя крышкой или противопожарным пологом.



### ВНИМАНИЕ

- Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.
- Если поверхность треснула, то выключите прибор, чтобы предотвратить опасность поражения током.
- Не пользуйтесь паровыми средствами для чистки прибора.
- Не следует оставлять на варочной поверхности такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.
- Данный прибор не предназначен для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Работающий прибор не следует оставлять без присмотра.
- Ни в коем случае не оставлять пустые кастрюли ни работающих нагревательных элементах.
- Не оставлять включенными горелки или нагревательные элементы, если на них нет посуды
- Процесс приготовления должен быть под контролем. Кратковременный процесс приготовления необходимо всегда держать под наблюдением.
- Используйте исключительно защитные приспособления, разработанные и указанные производителем варочной поверхности, либо защитные приспособления, встроены в оборудование. Использование несоответствующих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.
- По окончании приготовления выключите элементы варочной поверхности с помощью панели управления, не полагаясь на детектор посуды.



## Индукция

Индукционный нагрев – это самый эффективный из имеющихся способов приготовления пищи.

Электромагнитное поле производит тепло прямо в дне используемой кастрюли или сковороды. Поверхности, с которыми нет прямого контакта, остаются почти холодными. После завершения приготовления и снятия посуды остаточное тепло отсутствует.

Этот способ является эффективным, так как не растрчивает тепловую энергию подобно газовым горелкам, является на 30 - 50% более быстрым по сравнению с обычными варочными панелями с технологией HGL, и позволяет экономить до 25% энергии. В случае выливания из емкости жидкость не прилипает к поверхности варочной панели, так как панель теплая.

## Принцип работы

Принцип работы основан на электромагнитных свойствах большинства емкостей для приготовления пищи.

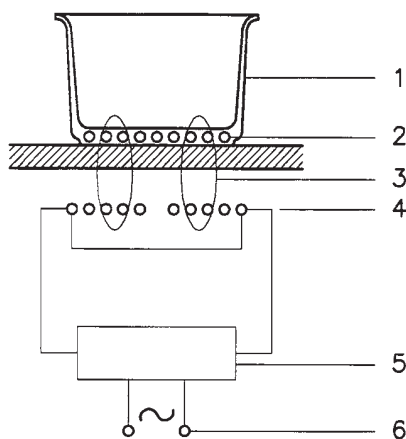
Электронная схема управляет работой катушки (индуктора), создающей магнитное поле.

Тепло передается от самой емкости в пищу.

Приготовление происходит, как описано ниже.

- минимальные потери тепловой энергии (высокая эффективность);
- удаление кастрюли (достаточно ее поднятия) автоматически вызывает остановку системы;
- электронная система обеспечивает максимальную гибкость и точность настройки.

Рис. 1



- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1 - Емкость            | 4 - Индуктор              |
| 2 - Индуцированный ток | 5 - Электронная схема     |
| 3 - Магнитное поле     | 6 - Электрическое питание |

## Емкости

Для индукционного приготовления используйте только ферромагнитную посуду, такую как:

- эмалированная стальная посуда;
- чугунная посуда;
- специальная посуда из нержавеющей стали, подходящая для индукционного нагрева.

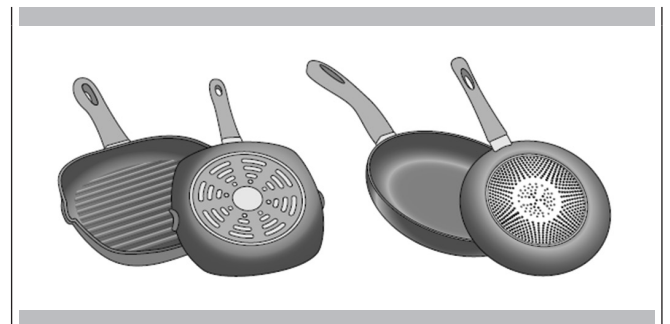
Для того чтобы определить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, проверьте, притягивается ли дно посуды магнитом, или ознакомьтесь с инструкциями производителя.

Бывает также посуда для индукционных плит, не имеющая полностью ферромагнитного дна.

- Если дно посуды выполнено из ферромагнитного материала лишь частично, нагревается только ферромагнитная поверхность. Поэтому тепло может распределяться неравномерно. В неферромагнитной зоне может быть слишком низкая температура для приготовления пищи.



- Если дно посуды среди прочего состоит из алюминиевых деталей, поверхность из ферромагнитного материала также уменьшается. Такая посуда может не разогреться должным образом или не будет распознана.



## Несоответствующие емкости

Ни в коем случае не используйте рассеиватели или емкости из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь;
- стекло;
- терракота;
- медь;
- алюминий.

## Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на результат приготовления. Для экономии времени и энергии используйте посуду из материала, который равномерно распределяет тепло, например кастрюли с «сэндвич-дном» из нержавеющей стали

Оптимальным решением будет использование посуды с полностью плоским дном. Неровное или гравированное основание снижают теплопроводимость.

## Посуда отсутствует или несоответствующий размер посуды

Всегда ставьте посуду в периметре используемой варочной поверхности. Если посуда установлена неправильно, изготовлена из неподходящего материала или имеет несоответствующий размер, варочная панель сигнализирует об отсутствии посуды с помощью значка



Переместите или попробуйте использовать другую посуду.

## Пустая посуда или посуда с тонким дном

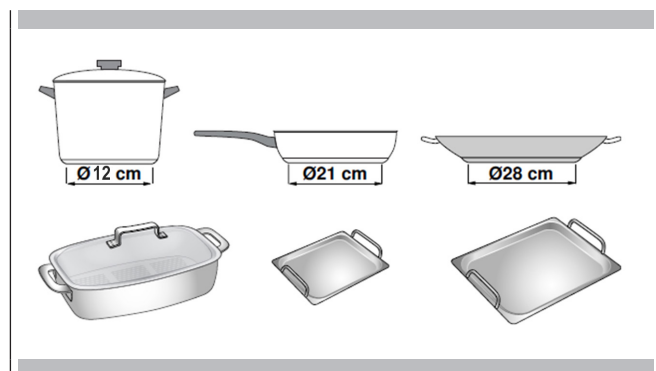
Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность.

Ни в коем случае не прикасайтесь к посуде, выключите плиту. Если после охлаждения варочная панель больше не включается, свяжитесь со службой технической поддержки.

## Распознавание посуды

Варочная панель автоматически распознает положение и форму используемой посуды в зависимости от диаметра ее ферромагнитной части и материала основания. Для соответствия требованиям диаметр дна должен составлять от 120 до 240 мм.

Предупреждение. Индикаторы варочных зон могут отличаться от реальных размеров и формы посуды. Это нормально и не влияет на правильную работу варочной поверхности.

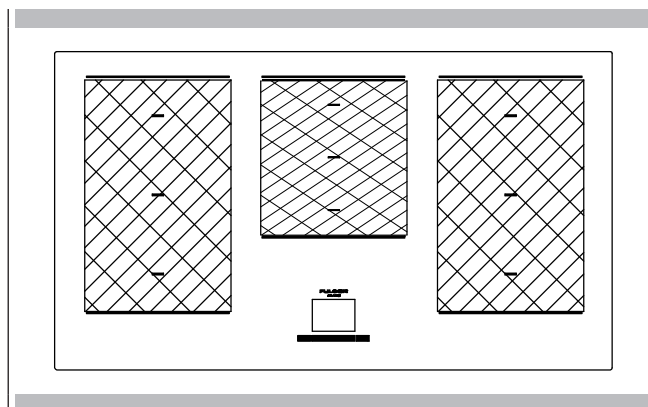


## Размещение посуды

Внимательно следуйте рисунку 2, чтобы правильно расположить посуду и не вызвать неисправность или повреждение индукционной плиты.

Кроме того, неправильная установка может снизить эксплуатационные качества данной посуды.

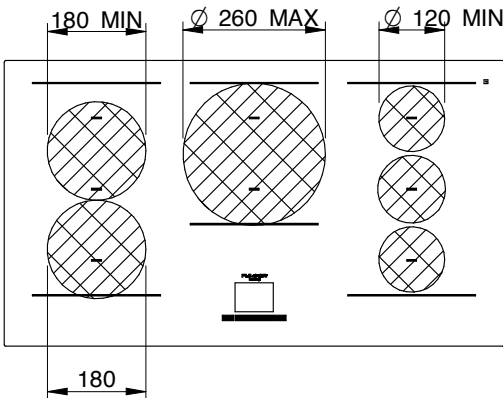
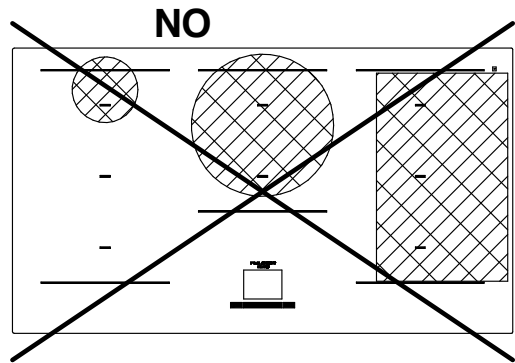
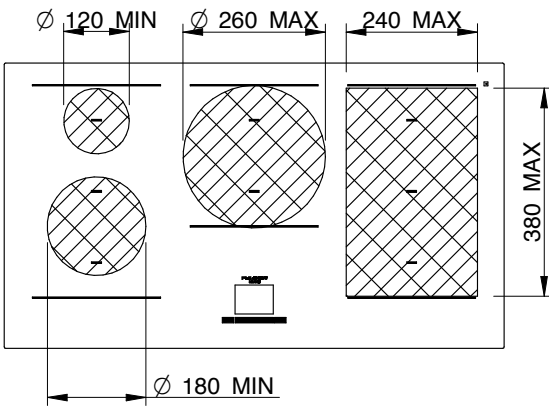
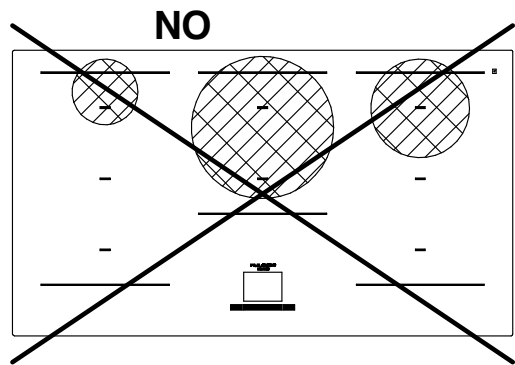
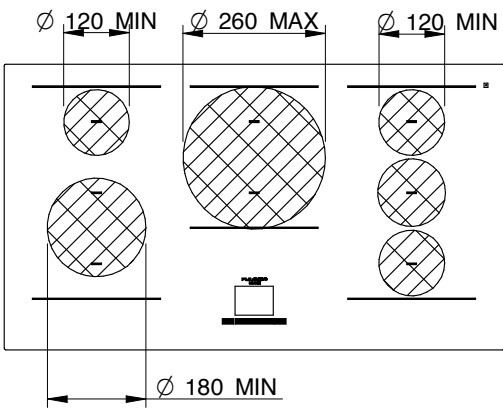
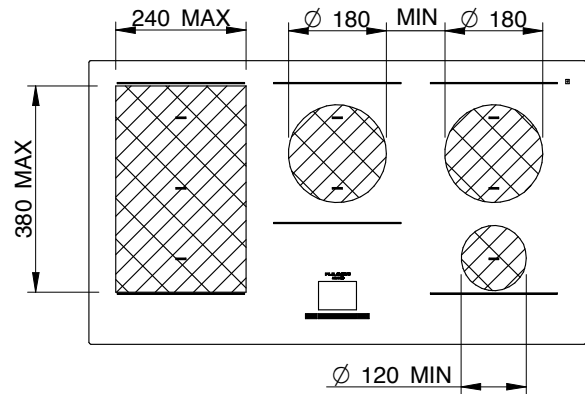
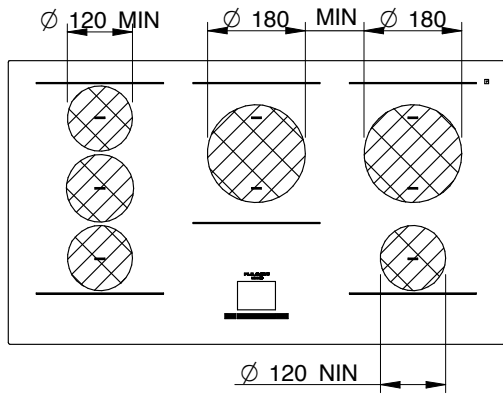
Следите за тем, чтобы поверхность посуды не выходила за зоны, обозначенных на следующем рисунке:



## ВНИМАНИЕ

Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на поверхность варочной поверхности, так как они могут нагреться.

Рис. 2



## Установка

Все операции по установке (электрическому подключению) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

Подробные инструкции см. в разделе, предназначенном для установщика.

### ВАЖНО!

СТАРАЙТЕСЬ ДОЛГО НЕ СМОТРЕТЬ НА СВЕТОИНДИКАТОРЫ И ДИСПЛЕЙ.

## Рабочие функции

Все функции могут выполняться с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, зоны дисплея и кнопки back (назад). Информация и обратная связь отображаются на графическом дисплее.

### Включение/выключение сенсорного управления

После включения питания сенсорному управлению требуется секунда, чтобы прийти в состояние готовности. После сброса все светодиоды загораются на одну секунду. По истечении этого времени они снова гаснут. Затем можно включить интерфейс, коснувшись кнопки включения/выключения. На дисплее на 2 секунды появляется логотип, за которым следует предупреждающий знак «Не ставьте на дисплей горячую посуду».



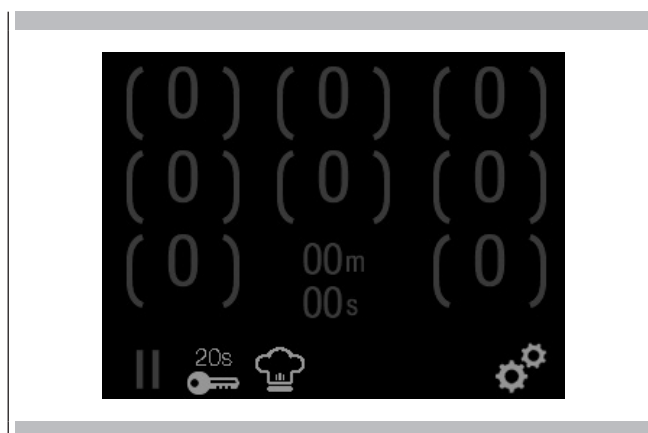
После этого режим приготовления становится активным. На дисплее отображаются все варочные зоны. Электроника останется активной еще в течение 20 секунд.

Если в течение этого времени отсутствуют какие-либо действия (выбор зоны или таймера), варочная поверхность переходит в режим ожидания, подавая звуковой сигнал.

Индукционная варочная поверхность включается только

при нажатии кнопки on/off (вкл/выкл). Если распознана другая кнопка, варочная поверхность не включится.

Ручное выключение варочной поверхности осуществляется удерживанием кнопки включения/выключения.



### Автоматическое отключение

Варочная поверхность перейдет из включенного состояния в выключенное состояние через 20 секунд, если в это время не была активирована ни одна варочная зона или если не была нажата многофункциональная кнопка.

### Включение/выключение варочной зоны

Если управления уже включилось, можно выбрать варочную зону, коснувшись одной из варочных зон на дисплее. После выбора варочной зоны уровень нагрева можно отрегулировать с помощью курсора. Проводя пальцем по области курсора, можно увеличивать или уменьшать уровень нагрева (0–P). Кроме того, уровень нагрева можно выбрать прямо на курсоре без прокрутки. Если уровень нагрева установлен на 0, варочная зона находится в режиме «выключено».

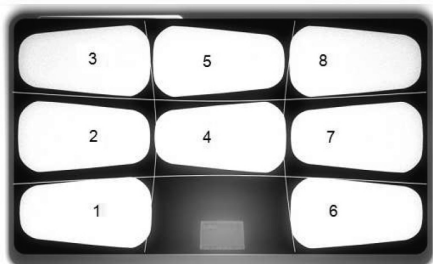
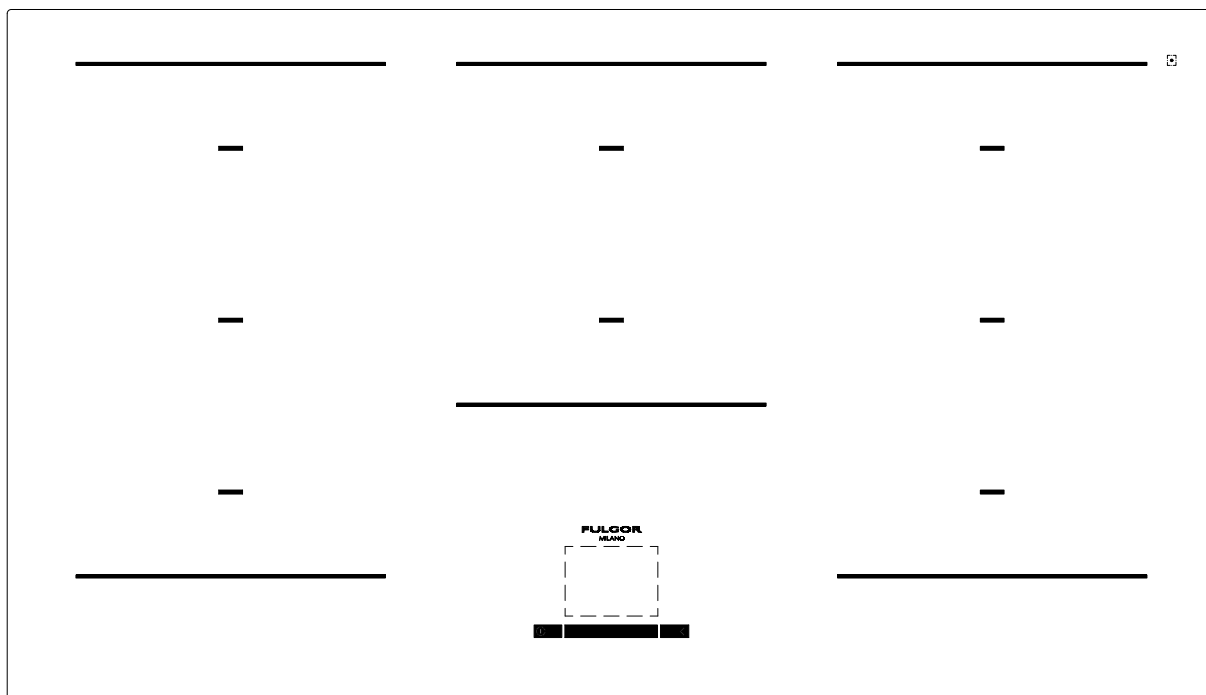
### Выключение всех варочных зон

Все варочные зоны всегда можно отключить, нажав и удерживая кнопку on/off. Выполнить выключение можно, даже если сенсорное управление заблокировано. Все варочные зоны со статусом «горячая» имеют круг с тремя кольцами.

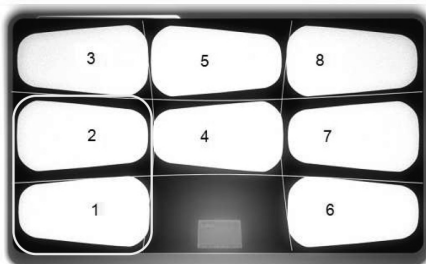
### Автоматическое отключение (ограничение времени работы)

В зависимости от выбранного уровня нагрева определяется максимальное время работы (если не выполняется изменение уровня нагрева). При превышении максимального времени работы варочной зоны, она выключается. Если поверхность горячая, отображается наличие остаточного тепла. После каждой операции пользователя время, оставшееся до автоматического отключения, сбрасывается до установленного рабочего ограничения времени для этого

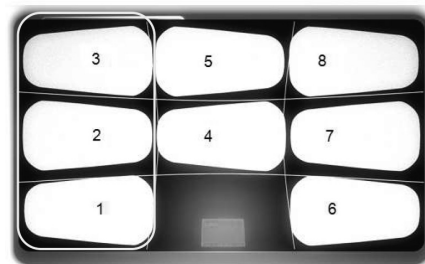
Рис. 3



Один элемент (coil)



2 элемента (coils)



3 элемента (coils)

ВКЛЮЧЕННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	МОЩНОСТЬ В POWER BOOSTER (кВт)
Один элемент (coil)	1,4	2,1
2 элемента (coils)	2,3	3,7
3 элемента (coils)	2,8	3,7

Максимальная номинальная мощность: 11,2 кВт

уровня нагрева.

Установки таймера имеют приоритет над ограничением времени работы. Детальную информацию о времени работы в зависимости от уровня мощности можно посмотреть в таблице.

Уровень нагрева	Уровень мощности [%]	Время работы [ч]
0	0	0
1	3	6
2	6,5	6
3	11,0	5
4	15,5	5
5	19,0	4
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100	1,5

### Защита от случайного включения

Сенсорное управление отключается автоматически в случае обнаружения постоянного использования кнопок в течение около 10 секунд.

Сенсорное управление в течение 10 секунд издает звуковой сигнал, а на дисплее мигает код ошибки «E R 03».

Если сбой длится дольше 10 секунд, продолжает мигать только код ошибки «ER 03», пока неисправность не будет обнаружена и идентифицирована как таковая. Если варочная зона находится в «горячей» фазе, ее значок чередуется с кодом ошибки.

(После очистки стекла, покрывающего кнопки, они очень быстро приходят в состояние рабочей готовности).

Если не удастся активировать варочную зону в течение 10 секунд после нажатия кнопки on/off, сенсорное управление возвращается в режим ожидания.

### Режим очистки поверхности

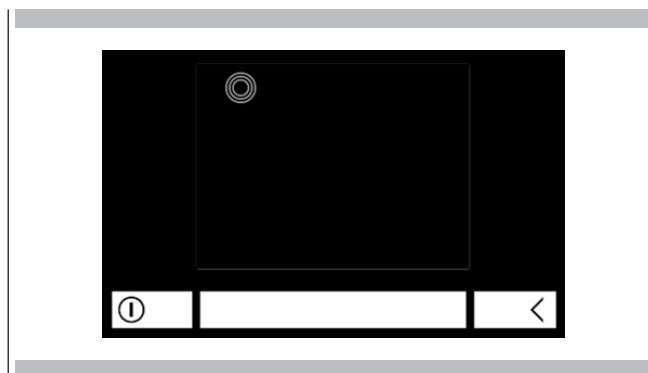
Во избежание случайного нажатия кнопок при очистке поверхности предусмотрена функция блокировки (lock). При нажатии кнопки «20s» органы управления будут заблокированы, а счетчик отсчитает 20 секунд.



### Остаточное тепло

Температура стекла для каждой варочной зоны рассчитывается и отображается как значок в виде круга с тремя кольцами. Значки с 3 кольцами будут отображаться до тех пор, пока температура не опустится

ниже безопасной температуры (~ 60 °C). Индикация остаточного тепла отображается не дольше 50 минут.



### Автоматическое определение посуды

Автоматическое определение посуды позволяет использовать индукционные варочные поверхности интуитивно. Эта функция автоматически распознает посуду и меняет ее положение на варочной панели.

Как только посуда распознана, зона нагрева выбирается автоматически и появляется курсор, чтобы пользователь мог легко установить уровень нагрева для этой варочной зоны.

Кроме того, можно использовать функцию полуавтоматического моста.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если в процессе нормальной работы варочной поверхности (за исключением работы с подключенной функцией Chef) кастрюля перемещается посредством скольжения по поверхности, а не за счет подъема, датчики наличия посуды могут показать считать одну большую кастрюлю как 2 отдельных малых.

Чтобы избежать такого неверного распознавания, достаточно поднять кастрюлю на несколько секунд и затем вновь установить на датчики так, чтобы она распознавалась как единая зона (например, Bridge) и равномерно распределялась интенсивность мощности.

Если даже после этой попытки зона варки не распознается как единственная зона, поднять кастрюлю, отрегулировать настройки зоны варки на ноль, установить на место кастрюлю и вновь отрегулировать выбранную мощность.

Внимание! Если после этих попыток кастрюля по-прежнему распознается как отдельная зона варки, причиной этого может быть днище кастрюли. Заменить кастрюлю на другую подходящую (см. «Емкости» на стр. 3)

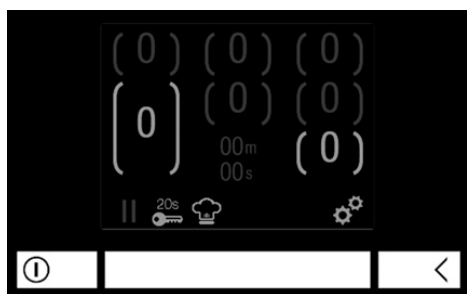


### ВНИМАНИЕ

По окончании приготовления выключите элементы варочной поверхности с помощью управления, не полагаясь на детектор посуды.

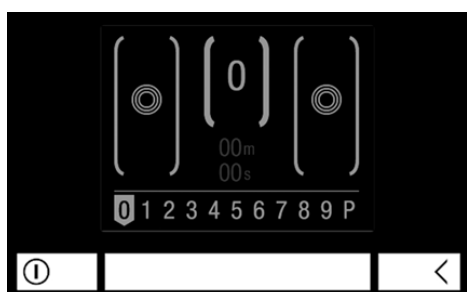
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Система автоматического определения наличия посуды циклически издает легкий «щелчок» в фоновом режиме.





## Уровни мощности

Мощность варочных зон можно регулировать на 9 уровнях + Boost (P) (1-9, + P). После выбора варочной зоны в нижней части дисплея появляется курсор.



Уровень нагрева выбирается прямым касанием нужного числа на курсоре или прокруткой до требуемого числа. Уровень нагрева устанавливается, когда вы поднимаете палец.

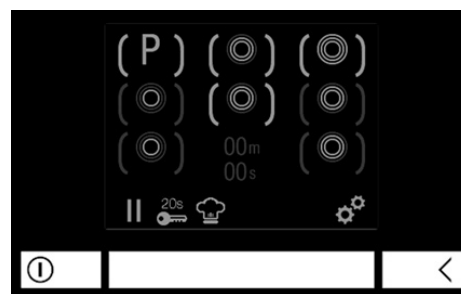
## Функция Booster

Все индукционные варочные зоны оснащены функцией Booster (P). При активированной функции Booster генератор подает на варочную зону значительно более высокую мощность, чем номинальная. Функция Booster позволяет пользователю очень быстро подогревать пищу и, следовательно, помогает сэкономить время.

### Активация функции Booster

Функция Booster активируется нажатием на самый высокий уровень приготовления (P) в зоне курсора. Пока функция Booster активна, на дисплее варочной зоны отображается P. Если активировать функцию Booster невозможно (например из-за допустимых пределов температуры), P мигает в течение 3 секунд, а затем функция Booster отключается.

Когда функция Booster активна, время активного автоматического подогрева заканчивается, а уровень мощности устанавливается на максимальный, чтобы после отключения функции Booster была применена номинальная мощность.



Функцию Booster каждой варочной зоны можно активировать на время, ограниченное 10 минутами. Если посуда убрана из варочной зоны при активной функции Booster, эта функция не отключится и счетчик времени Booster продолжит отсчет, не останавливаясь. Если функция Booster отключена ограничением по времени, ее можно снова активировать, пока это позволяют тепловые условия. Тепловые условия контролируются как индукцией, так и с помощью пользовательского интерфейса.

С целью отображения отключения функции Booster на дисплее варочной зоны за три секунды до отключения начинает мигать буква P.

### Отключение функции Booster

Если функция Booster активна, уменьшение уровня нагрева ее отключит.

## Функция автоматического кипячения

Когда активирована функция автоматического кипячения, мощность варочной зоны доводится до 100 % на время, зависящее от выбранного уровня нагрева.


Как только время кипячения истекает, уровень нагрева возвращается к предыдущему.

Время кипячения указано в таблице ниже.

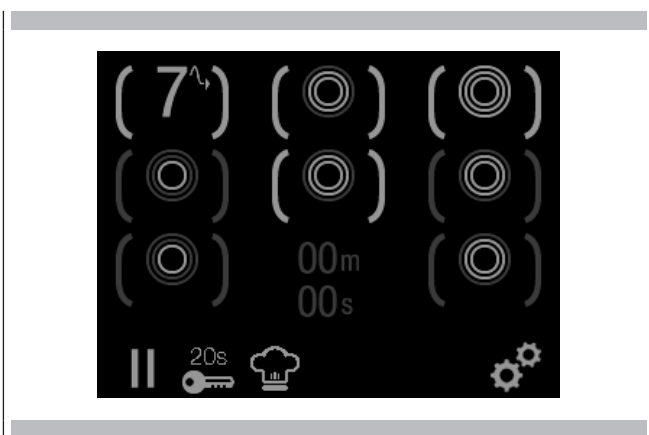
Уровень нагрева	Функция автоматического кипячения (минуты)
0	0
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,25

### Активация автоматического кипячения:

- Сенсорное управление должно быть включено, а также должна быть выбрана варочная зона.

- Функция автоматического кипячения активируется удерживанием пальца на требуемом уровне непрерывного нагрева (между уровнями 1 и 8) в течение 2,5 секунд.
- На индикаторе варочной зоны отобразится  для функции автоматического кипячения рядом с уровнем непрерывного нагрева. По окончании кипячения отображается только уровень мощности.
- В течение 15 секунд уровень непрерывного нагрева для функции кипячения можно изменить на более высокий или более низкий, выбрав варочную зону и коснувшись другого уровня нагрева на курсоре.
- Можно переключиться на более высокий уровень непрерывного нагрева даже через 15 секунд. Более низкий уровень нагрева, чем уровень непрерывного нагрева, отключит данную функцию (см. п. по отключению функции автоматического кипячения).

Если вы измените уровень непрерывного нагрева, время кипячения будет пересчитано (новое время кипячения минус время, ранее активированное при активной функции автоматического кипячения).

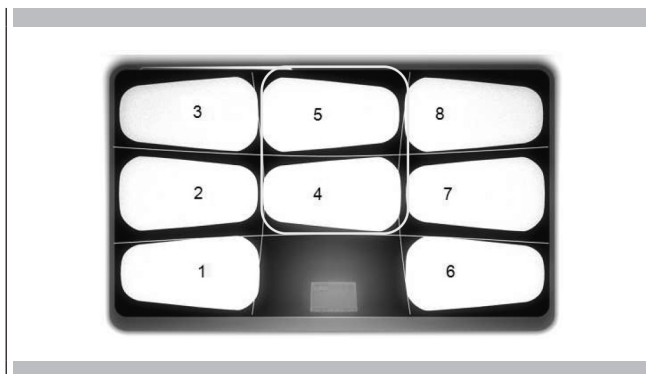


#### Отключение функции автоматического кипячения:

- Должна быть выбрана варочная зона.
- При приведении уровня нагрева на более низкий по сравнению с уровнем непрерывного нагрева, установленным для функции автоматического кипячения, эта функция отключается. В качестве альтернативы варочную зону можно отключить, установив уровень нагрева на «0».

## Автоматическая функция Bridge (мост)

Устройство оснащено автоматической системой определения функции Bridge.




Как только система распознает, что два или три зональных датчика одновременно закрыты посудой (например большой овальной кастрюлей), система автоматически активирует функцию Bridge. Появляются скобки Bridge и курсор, и пользователь должен лишь установить уровень нагрева.

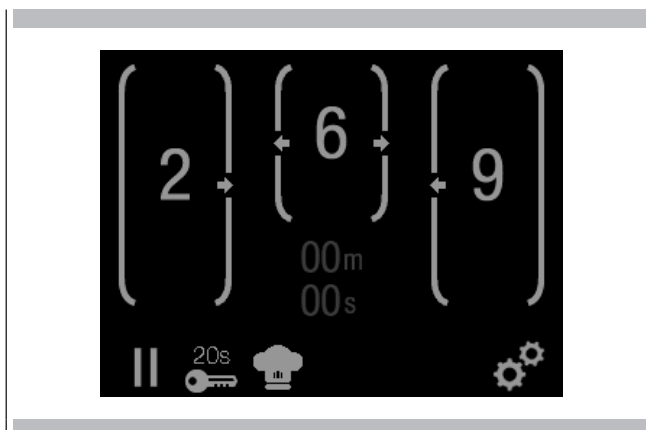
#### Отключение полуавтоматической функции Bridge:

- снимите посуду с варочной зоны.

## Функция Chef

Установка уровня мощности в зависимости от положения: как и на некоторых профессиональных кухнях, положение посуды определяет уровень мощности. Функция активируется нажатием значка .

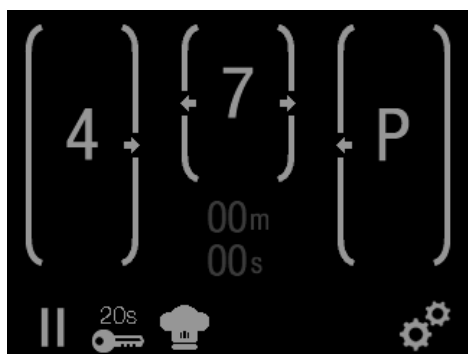
В этот момент на дисплее появятся 3 зоны «chef», соответствующие мосту (Bridge) между зонами 1-2-3, 4-5 и 6-7-8, представляя как стандартные выбранные мощности 2 для зоны слева, 6 для центральной зоны и 9 для правой зоны соответственно.




Таким образом, посуду можно свободно перемещать между тремя зонами, чтобы увеличить или уменьшить подаваемую на нее мощность.

Если вы хотите изменить мощность по умолчанию, просто выберите одну из трех зон: появится курсор мощности, далее достаточно выбрать значение от 1 до 9 или P.



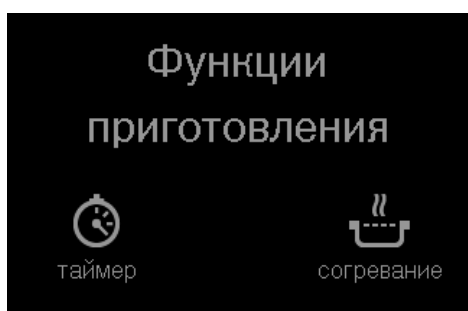


Чтобы отключить функцию Chef, снова нажмите значок .

## Функция подогрева


### Включение

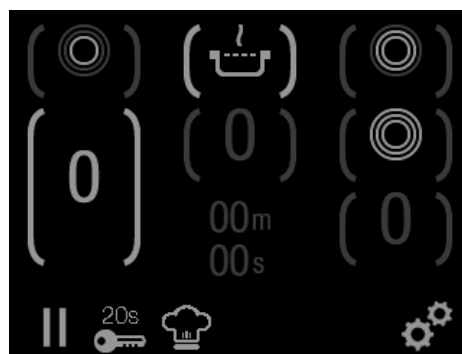
Функция подогрева регулируется по температуре и доступна на трех уровнях. Мощность регулируется автоматически. Чтобы активировать эту функцию, необходимо выбрать варочную зону, нажав и удерживая ее в течение 2 секунд. Появится подменю «Функции приготовления» с возможностью выбора между двумя функциями: таймер и подогрев.





Выберите «Подогрев» – появится выбор из 3 предустановленных настроек: 40, 70 и 90 °С.



После выбора одной из трех температур на дисплее отобразится значок  в соответствии с ранее выбранной варочной зоной.



Если в этой зоне еще нет посуды, поочередно будут мигать значок подогрева  и значок отсутствия посуды .

Начнется фаза подогрева посуды, пока не будет достигнута заданная температура.


### Отключение

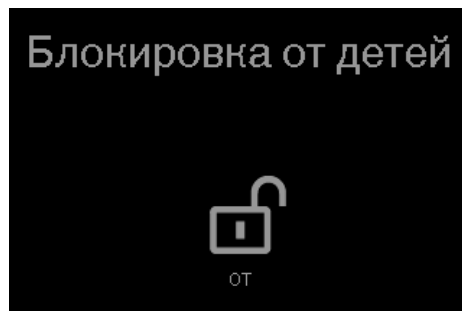
Чтобы отключить функцию подогрева, необходимо выбрать ранее выбранную варочную зону и установить любой уровень нагрева либо же установить ее на 0, чтобы выключить.

## Функция блокировки от детей

После включения блока управления можно активировать предохранительный механизм от доступа детей. После активации режим блокировки от детей устанавливается на постоянной основе. Это значит, что даже в режиме ожидания блокировка от детей остается активной.

### Включение функции блокировки от детей

Функция блокировки от детей доступна в меню настроек. В меню настроек можно войти, нажав multifunctional кнопку . При выборе значка блокировки в соответствующей области курсора отображается меню блокировки. Блокировку от детей необходимо подтвердить нажатием значка «выключение».



После этого режим блокировки будет активирован.

## Блокировка от детей



на

Если индукционная панель выключена, при ее повторном включении появится следующая страница.



Чтобы снять блокировку, переведите пальцем значок «ключ» к «замку».

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для того чтобы окончательно отключить функцию блокировки от детей, необходимо войти в меню настроек и отключить ее.

### Отключение блокировки от детей

Чтобы отключить блокировку от детей, необходимо снова войти в меню блокировки, как описано выше.

### Временная разблокировка

Пока активна функция блокировки от детей, пользовательский интерфейс необходимо разблокировать каждый раз после включения варочной поверхности. Когда варочная поверхность включается, появляется экран разблокировки. После этого варочную поверхность можно разблокировать, переместив значок «ключ» к «замку».

### Звуковой сигнал обратной связи (зуммер)

Зуммер сигнализирует о следующих действиях:

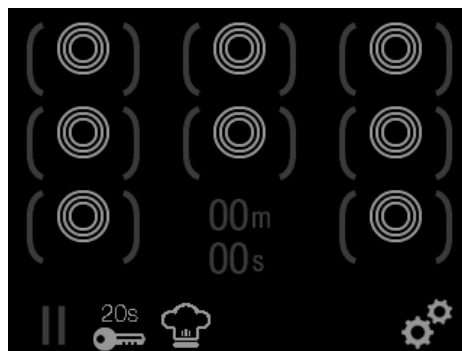
- нажата обычная кнопка -> один короткий звуковой сигнал;
- случайная активация кнопки непрерывно в течение более длительного времени (> 10 с) -> прерывистый звуковой сигнал.

## Функция таймера

Доступна функция таймера двух видов: Egg Timer и Cooking Timer.

### Таймер минут для приготовления яиц (Egg Timer)

Если индукционная поверхность включена (все варочные зоны находятся в положении «0»), можно активировать автономный таймер, нажав таймер «00m 00s» на дисплее.



После этого появится меню таймера. Пользователь может установить обратный отсчет со значениями мм : сс, то есть минуты и секунды соответственно.

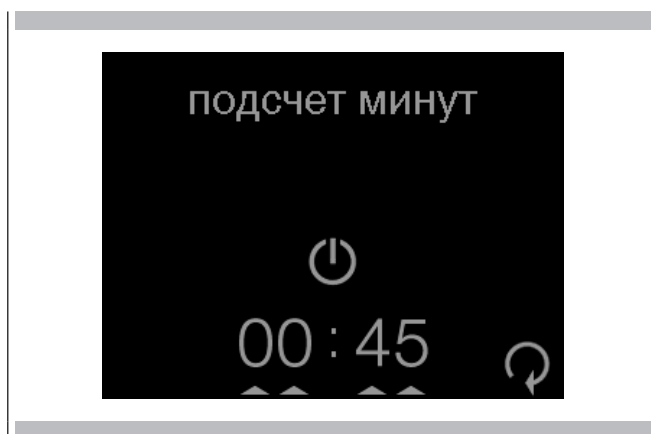
В качестве альтернативы значение таймера можно сбросить, нажав значок справа

## ПОДСЧЕТ МИНУТ

00 : 50



При нажатии на значок песочных часов происходит выход из меню, а таймер начинает обратный отсчет. После того как отсчет закончится, подается звуковой и визуальный сигнал (мигает «00:00»). Звуковой сигнал прекращается через 2 мин. либо после касания любой кнопки. Выключение счетчика минут для варки яиц Таймер можно выключить, повторно войдя в меню таймера и нажав символ ON/OFF.



#### Настройка активного счетчика минут для варки яиц

Это можно сделать, повторно войдя в меню таймера и установив его значение. При выборе значка песочных часов в положении соответствующего курсора таймер начинает обратный отсчет с новым значением.

#### Таймер приготовления

Можно установить таймер для каждой отдельной варочной зоны. Как только отсчет завершится, варочная зона автоматически выключится.

#### Активация таймера приготовления

Чтобы активировать таймер варочной зоны, нужно включить варочную поверхность и выбрать варочную зону.

После выбора варочной зоны необходимо удерживать ее в нажатом положении. Выберите таймер в меню «Функции приготовления». Появится меню таймера, в котором можно задать следующие значения:

ч: мин: с

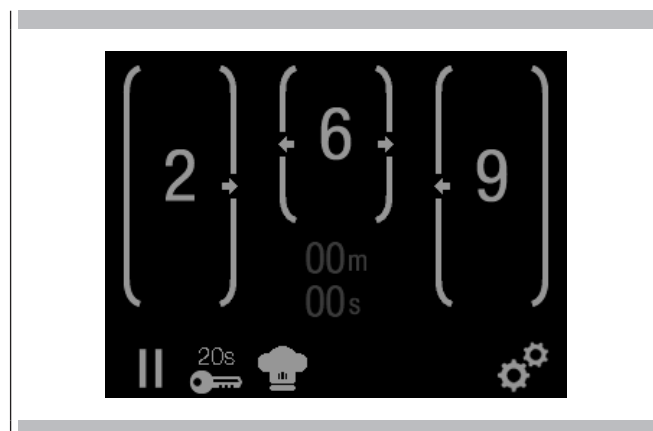
Таймер запускается, подтверждая настройку соответствующим мигающим значком. Значение таймера можно сбросить, нажав значок сброса справа. Оставшееся время отображается на соответствующей варочной зоне.

Активный таймер также можно настроить или остановить, выбрав варочную зону и снова войдя в меню таймера. После того как отсчет закончится, подается звуковой и визуальный сигнал (мигает «0:00:00»). Звуковой сигнал прекращается через 2 мин. или при касании любой кнопки.

#### Функция паузы и возврата

##### Активация функции паузы

При работе по меньшей мере одной варочной зоны можно активировать функцию паузы. Чтобы активировать функцию паузы, нажмите значок «||» на дисплее.



Паузу также можно активировать при ошибках, характерных для варочных зон – в данном случае индикация ошибки скрыта. Также скрыта индикация остаточного тепла и специальные сообщения – отображение паузы имеет приоритет.

##### Во время активной функции паузы

Пока активна функция паузы, ни на одну из варочных зон не подается питание. Все состояния системы будут поддерживаться в течение всей паузы. По завершении паузы счетчики лимита времени будут перезапущены для варочных зон, в которых не было обнаружено посуды (макс. 10 минут). Любые таймеры (в том числе таймер для варки яиц), установленные до паузы, будут остановлены во время паузы и возобновят работу после выхода из нее.

Когда активирован режим паузы, выбранная функция Booster или автоматического закипания останавливается. Расчет остаточного тепла и ограничения максимального времени работы не прерываются и продолжают выполняться в фоновом режиме.

Режим паузы можно активировать не более, чем на 10 минут. Если режим паузы не отключен в течение 10 минут, варочная поверхность автоматически отключается. Во время паузы можно использовать кнопку on/off, чтобы выключить управление. В этом случае режим паузы также отключается.

##### Отключение режима паузы

Чтобы отключить режим паузы, нажмите на положение, указанное на ползунке. Это повторно активирует состояние, в котором находилась система до включения паузы.

##### Функция возврата

Если управление было случайно выключено с помощью главного выключателя, все настройки можно восстановить благодаря функции возврата.

После выключения управления с помощью главного выключателя у пользователя есть 6 секунд, чтобы снова включить управление, и настройки будут восстановлены.

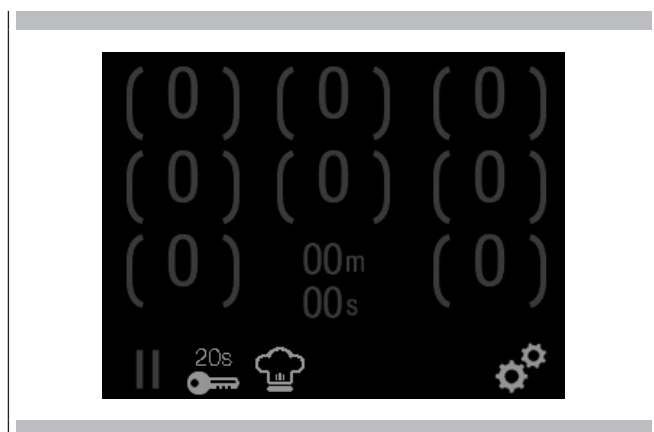
автоматически. Функцию возврата можно использовать только в том случае, если была активна хотя бы одна варочная зона (уровень приготовления > 0).

#### Восстанавливаемые настройки:

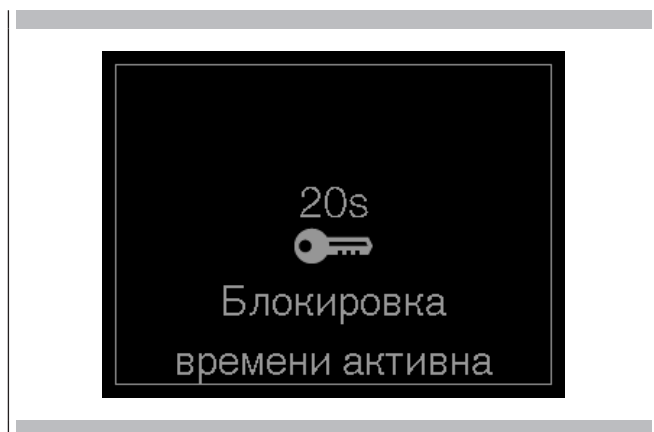
- уровни нагрева для всех варочных зон;
- минуты и секунды таймеров, относящихся к активной зоне нагрева;
- время автоматического подогрева и функция Booster;
- состояние блокировки от детей.

#### Блокировка на 20 секунд

Чтобы активировать функцию блокировки по времени, необходимо нажать кнопку 20s.



Пока активна временная блокировка, отображается следующее сообщение и выполняется обратный отсчет оставшегося времени.



#### Общие настройки варочной поверхности

Пользователь может менять общие настройки варочной поверхности. Эти настройки сохраняются даже после ее выключения.

Можно настроить следующие параметры:

- выбор языка;
- яркость дисплея;
- управление громкостью.

Для доступа к меню настроек нажмите кнопку справа.



#### Выбор языка

Чтобы изменить настройки языка, войдите в меню настроек, нажав соответствующую кнопку. Затем выберите значок глобуса. Отобразится языковое меню. Выбранный на текущий момент язык выделен жирным шрифтом.

Чтобы изменить язык, нажмите точку, указанную в области курсора. После выбора языка сразу выполняется выход из меню. Другие языки, помимо отображающихся, можно выбрать, нажимая стрелку вправо, вверх и влево. Появится еще одна страница с языками.





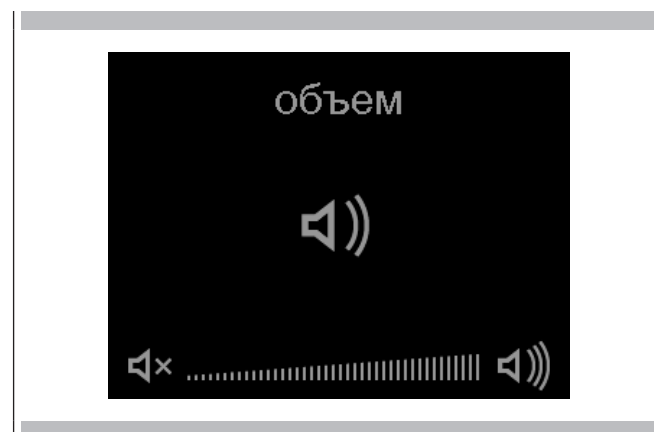
### Яркость дисплея

Чтобы изменить яркость дисплея, войдите в меню настроек, нажав соответствующую кнопку. Далее выберите значок солнца. Отобразится меню яркости. Чтобы настроить уровень яркости, просто прокручивайте участок курсора, в котором уровень яркости увеличивается слева направо. Для выхода из меню нажмите кнопку «назад»



### Управление громкостью

Чтобы изменить громкость, войдите в меню настроек. Затем нажмите значок громкоговорителя. Отобразится меню громкости. Чтобы настроить уровень громкости, просто прокрутите область курсора, в которой уровень громкости увеличивается слева направо. Чтобы выйти из меню, снова нажмите многофункциональную кнопку.



### Обслуживание

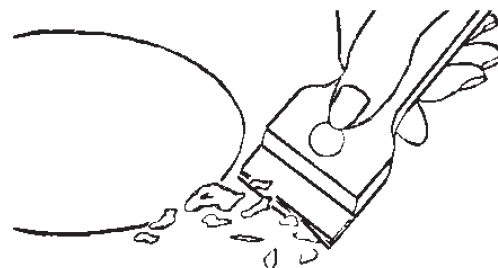
Следы алюминиевой фольги, остатки пищи, брызг жира, сахара или продуктов с высоким содержанием сахара должны немедленно удаляться с поверхности при помощи скребка во избежание повреждения варочной панели.

Затем следует почистить панель с использованием средств SIDOL или STANFIX и кухонной бумаги, помыть ее водой и высушить чистой тканью.

Ни в коем случае не использовать абразивные губки или тряпки. Следует также избегать применения агрессивных химических моющих средств, таких как средства для духовок типа Fornospray или средств для выведения пятен.

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРООЧИСТИТЕЛИ

Рис. 5



## Установка

Данные инструкции предназначены для квалифицированного установщика в качестве руководства по установке, регулировке и техническому обслуживанию в соответствии с действующими нормами и требованиями законодательства. Работы должны всегда выполняться при отключенном от электросети оборудовании.

## Размещение

Прибор предназначен для встраивания в столешницу, как показано на соответствующих рисунках (стр. 18). Нанести поставляемый герметик по всему периметру панели. Не рекомендуется установка поверх духовки, в противном случае следует убедиться, чтобы:

- духовка была оснащена эффективной системой охлаждения;
- чтобы горячий воздух от духовки ни в коем случае не проходил в сторону плиты;
- предусмотреть зазоры для циркуляции воздуха, как показано на рисунке.

## Электрическое подключение

Перед подключением к электросети необходимо удостовериться, чтобы:

- характеристики системы соответствовали указанным на заводской табличке, прикрепленной к нижней стороне варочной панели;
- система была снабжена эффективным заземлением в соответствии с требованиями действующих норм и законов. Заземление прибора является обязательным по закону.

Если оборудование не укомплектовано кабелем и/или соответствующей вилкой, следует использовать материал, подходящий для потребления, указанного на заводской табличке, и для рабочей температуры. Ни в одной точке температура кабеля не должна превышать более чем на 50°C температуру в помещении.

Для прямого подключения к электрической сети необходимо установить всеполюсный выключатель для отключения от сети, рассчитанный на паспортную нагрузку, который имеет расстояние размыкания контактов, обеспечивающее полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III согласно правилам монтажа (желтый/зеленый провод заземления не должен разрываться).

Всеполюсный выключатель или розетка должны быть легко доступны при установленном оборудовании.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения приведенных выше указаний и обычных правил техники безопасности.

Если кабель электропитания поврежден, его замена

должна производиться изготовителем или его службой технической поддержки или, в любом случае, лицом, имеющим надлежащую квалификацию, во избежание любых рисков.

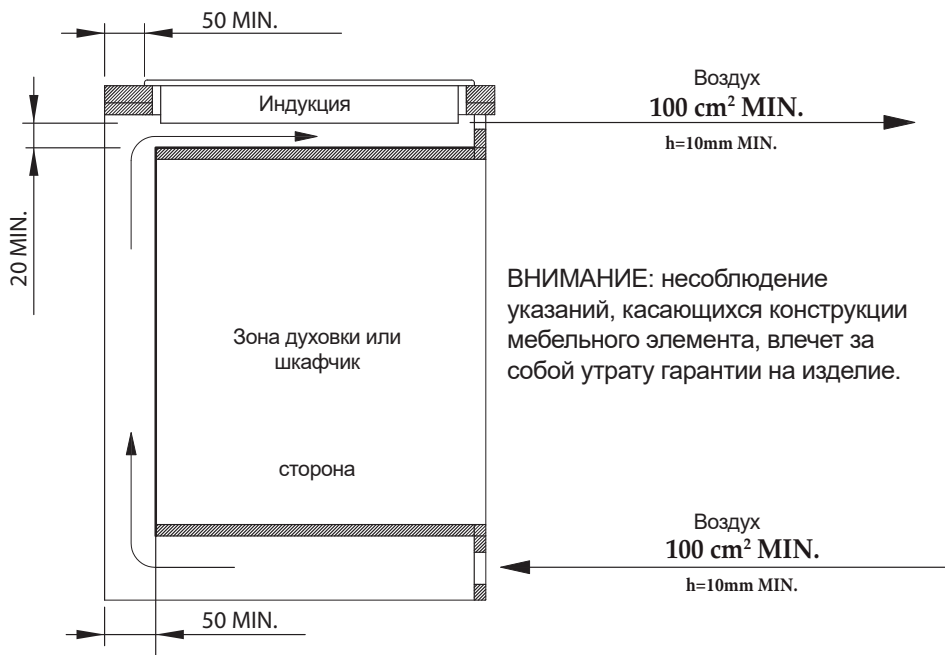
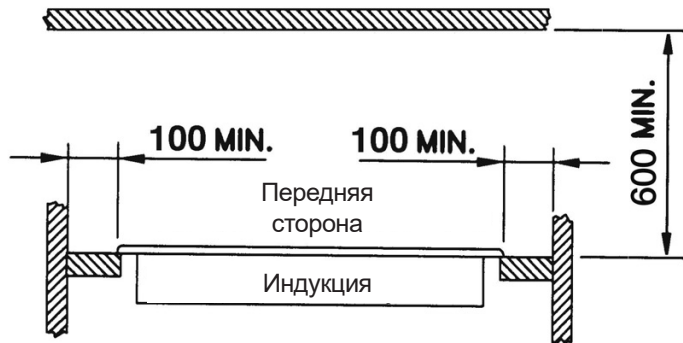
См. таблицу кабелей питания, стр. 20

## Перечень выведенных ошибок

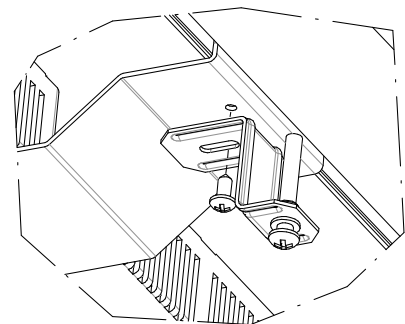
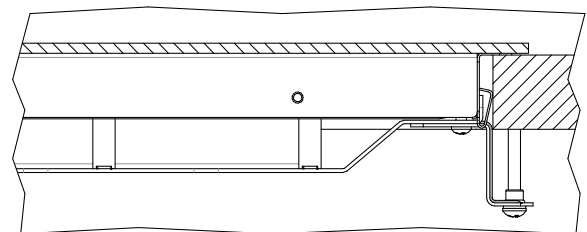
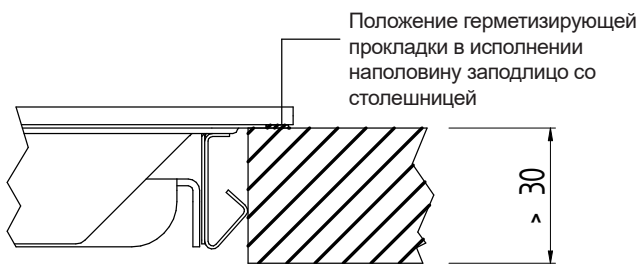
В случае ошибок или неисправностей варочной поверхности на дисплее могут появиться некоторые коды ошибки.

Необходимо вмешательство технической поддержки и специализированного техника.

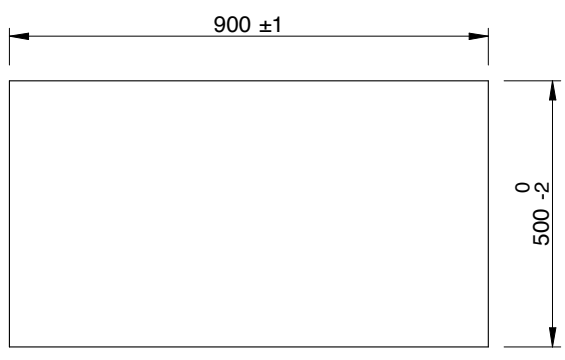
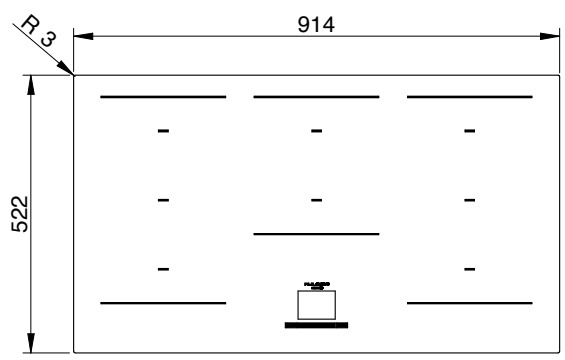
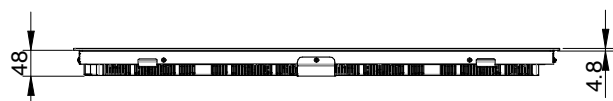
Сообщение об ошибке	Описание	Возможная причина ошибки	Устранение неисправностей
<b>ER03 + Ровный тон</b>	Постоянное нажатие кнопки; интерфейс пользователя отключится через 10 с	Вода или посуда на стекле над интерфейсом	Очистка
<b>ER 20</b>	Мигание - отказ	μ C- неисправность	Заменить блок управления
<b>ER21</b>	Устройство управления отключается в результате перегрева во избежание повреждения сенсорной панели.	Алгоритм управления достиг перегрева из-за слишком высокой температуры окружающей среды.	Дать варочной поверхности остыть, проверить термоизоляцию интерфейса пользователя
<b>ER22</b>	Неисправность оценки ключа. Блок управления отключается через 3,5-7,5 с.	Короткое замыкание или разрыв в диапазоне оценки ключа	Заменить блок управления
<b>ER31</b>	Данные конфигурации неверны	Необходимая конфигурация индукции	Новая конфигурация
<b>ER36</b>	Значение NTC не соответствует спецификации (значение <200 мВ или> 4,9 В; блок управления отключается)	Короткое замыкание или отключение в NTC	Заменить блок управления
<b>ER40</b>	Вторичное напряжение слишком низкое (1,8 В < U Powerfail < 2,9 В)	Основной РТС слишком горячий	Отсоедините пользовательский интерфейс от источника питания
<b>ER47</b>	Сбой связи между блоком индукции и сенсорной панелью	Отсутствует связь или сбой связи	Соединительный кабель поврежден или неправильно установлен
<b>E2</b>	Перегрев варочной зоны		Подождите, пока система остынет
<b>E6</b>	Выход из строя силового блока		Замените силовой блок
<b>E7</b>	Неизвестная ошибка		Замените индукционный модуль
<b>E8</b>	Неисправность вентилятора	Вентилятор или управляющая электроника вентилятора повреждены.	Замените индукционный модуль
<b>E9</b>	Поврежден датчик температуры катушки		Замените датчик катушки
<b>U 400</b>	Слишком высокое вторичное напряжение блока питания (первичное > 300 В). Блок управления отключается через 1 с с подачей непрерывного звукового сигнала.	Блок управления подключен неправильно.	Обеспечить требуемое напряжение питания.
<b>E/A</b>	Ошибка на плате питания или элементе питания	Нет питания от элемента питания или ошибка на плате питания	1. Проверьте проводку 2. Проверьте плату фильтра 3. Замените плату питания



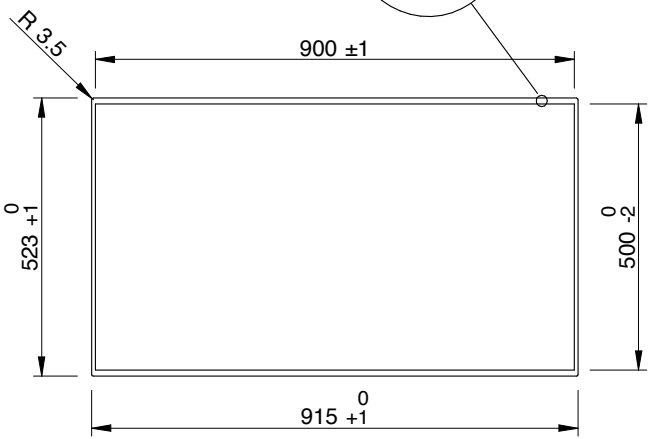
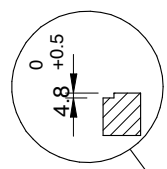
**ВНИМАНИЕ:** несоблюдение указаний, касающихся конструкции мебельного элемента, влечет за собой утрату гарантии на изделие.



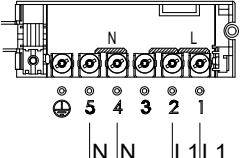
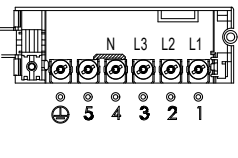




N.B. По версии  
Полуфилотопный спуск  
4,8 мм не требуется



N.B. Не приклеивайте или не  
наносите силиконовый стекло в  
опускании 4,8 мм

Модель	Номинальная мощность [Вт]	Номинальное напряжение		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
IND90G5B8TRIC	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	---	Макс. 16 А (x3) 5 x 2,5 мм <sup>2</sup>
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	Макс. 24 А (x2) 5 x 2,5 мм <sup>2</sup>	Макс. 16 А (x3) 5 x 2,5 мм <sup>2</sup>

- а) Устройство может быть настроено на различные номинальные напряжения, от 220–240 В (однофазное с 5-жильным кабелем) до 380-415 В 3N (трехфазное с 5-жильным кабелем), однако оно оснащено кабелем питания только на 220–240 В (5-жильный для одной фазы). Тот же кабель 5x2,5 мм<sup>2</sup>, установленный на заводе для однофазного подключения, можно использовать для трехфазного подключения, просто переведя 4 провода на 3 фазы и сняв две перемычки между 1-2 и 2-3.
- б) Однофазное подключение: 5-жильный кабель питания: 2 провода на нейтраль, 2 провода на 1 фазу, 1 провод на землю.

**ПОДХОДЯЩИЕ КАБЕЛИ ПИТАНИЯ**

- H05RR-F 5x2,5
- H05VV-F 5x2,5
- H05V2V2-F 5x2,5
- H05RNF-F 5x2,5
- H05SS-F 5x2,5



**FULGOR**  
MILANO

— SINCE 1949 —