



gebruikshandleiding

manual de instrucciones

instrukcja obsługi

Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze inductie kookplaat aan te schaffen
Teneinde er voor te zorgen dat u optimaal gebruik kunt maken van deze apparatuur, adviseren wij om deze handleiding nauwkeurig te lezen en te bewaren voor eventueel later gebruik.

INHOUD

VEILIGHEID	3
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	4
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	5
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	6
ANDERE BESCHERMINGEN.....	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	7
TECHNISCHE KENMERKEN	7
BEDIENINGSPANEEL.....	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	8
DISPLAY	8
VENTILATIE	8
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	8
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8
PRINCIPE VAN INDUCTIE	8
TIPTOETSEN	8
ZONE VOOR DE STERKTEREGELING “ SLIDER “ EN DE TIMERINSTELLING	9
INWERKINGSTELLING	9
DETECTIE VAN DE KOOKPOT	9
AANDUIDING RESTWARMTE.....	10
BOOSTER FUNCTIE EN DUBBELE BOOSTER FUNCTIE	10
TIMER FUNCTIE	11
PROGRAMMEREN VAN DE AANKOOKAUTOMAAT.....	12
STOP&Go FUNCTIE.....	12
HERHALINGFUNCTIE	12
WARMHOUDFUNCTIE	12
BRIDGE FUNCTIE	13
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	13
BEPERKING VAN DE WERKINGSTIJD	13
TESTFUNCTIE SNELHEID PANNEN	14
KOOKADVIES	16
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN.....	16
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN	17
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	17
ONDERHOUD EN REINIGING	17
KLEINE STORINGEN VERHELPE N.....	17
MILIEUBESCHERMING	18
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	19
ELEKTRISCHE AANSLUITING	20

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- pak alle materialen uit
- de installatie en het aansluiten van de apparatuur dient door een erkend vakman te worden gedaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor beschadigingen of anderszijds die veroorzaakt zijn door installatiefouten
- de apparatuur moet op de juiste manier worden geïnstalleerd en op een degelijke ondergrond geplaatst
- dit apparaat is exclusief ontworpen voor het bereiden van voedsel en mag niet toegepast worden voor commercieel en/of industrieel gebruik
- verwijder alle stickers en labels van het keramische glas
- wijzig niets aan de apparatuur
- de kookplaat kan niet gebruikt worden als vrijstaande unit of als werk oppervlak
- de apparatuur moet geaard en aangesloten worden conform de lokale voorschriften
- gebruik geen verlengde kabels voor de aansluiting
- de apparatuur kan niet gebruikt worden boven een afwasmachine, of een wasdroger; stoom kan de elektronica beschadigen
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- schakel de kookzones uit na gebruik
- houd het koken in de gaten indien gebruik wordt gemaakt van oliën en vetten; deze kunnen snel vlam vatten
- wees voorzichtig jezelf niet te branden tijdens of na het gebruik van de apparatuur
- overtuig jezelf dat er geen kabels of andere materialen in contact komen met het glas of hete pannen
- magnetische voorwerpen (credit cards, floppy discs, rekenmachines) moeten niet in de nabijheid van de apparatuur worden geplaatst
- gebruik geen metalen voorwerpen, behalve daarvoor geschikte schalen. In het geval van oververhitting kunnen deze smelten of zelfs verbranden
- bedek het apparaat nooit met kleding of een beschermingsdeken. Deze kunnen erg heet worden en in brand vliegen
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heel heet kunnen worden

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Ruwe pannenbodems, of beschadigde pannen (niet geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere krassende materialen kunnen het keramische glas beschadigen
- vermijd het vallen van voorwerpen, zelfs kleine op het keramische glas
- overtuig uzelf dat de ventilatie van het apparaat functioneert zoals door de fabrikant aangegeven.
- Stoot niet met pannen tegen de hoeken van het glas.
- Laat geen lege pannen achter op de keramische kookplaat.
- Suiker, synthetische materialen of aluminium vellen mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen breuk en wijzigingen veroorzaken van het glas door afkoeling; schakel het apparaat direct uit en verwijder de voorwerpen van de hete zones (voorzichtig dat je jezelf niet brand).
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een hete pan op het bedieningspaneel.
- Indien een lade onder de ingebouwde apparatuur is geplaatst, zorg er dan voor dat de tussenruimte groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel om een correcte ventilatie te garanderen.
- Plaats nooit brandbare materialen in de lade (sprays) onder de kookplaat. Eventuele automatische laden moeten hittebestendig zijn-

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen

Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.
DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

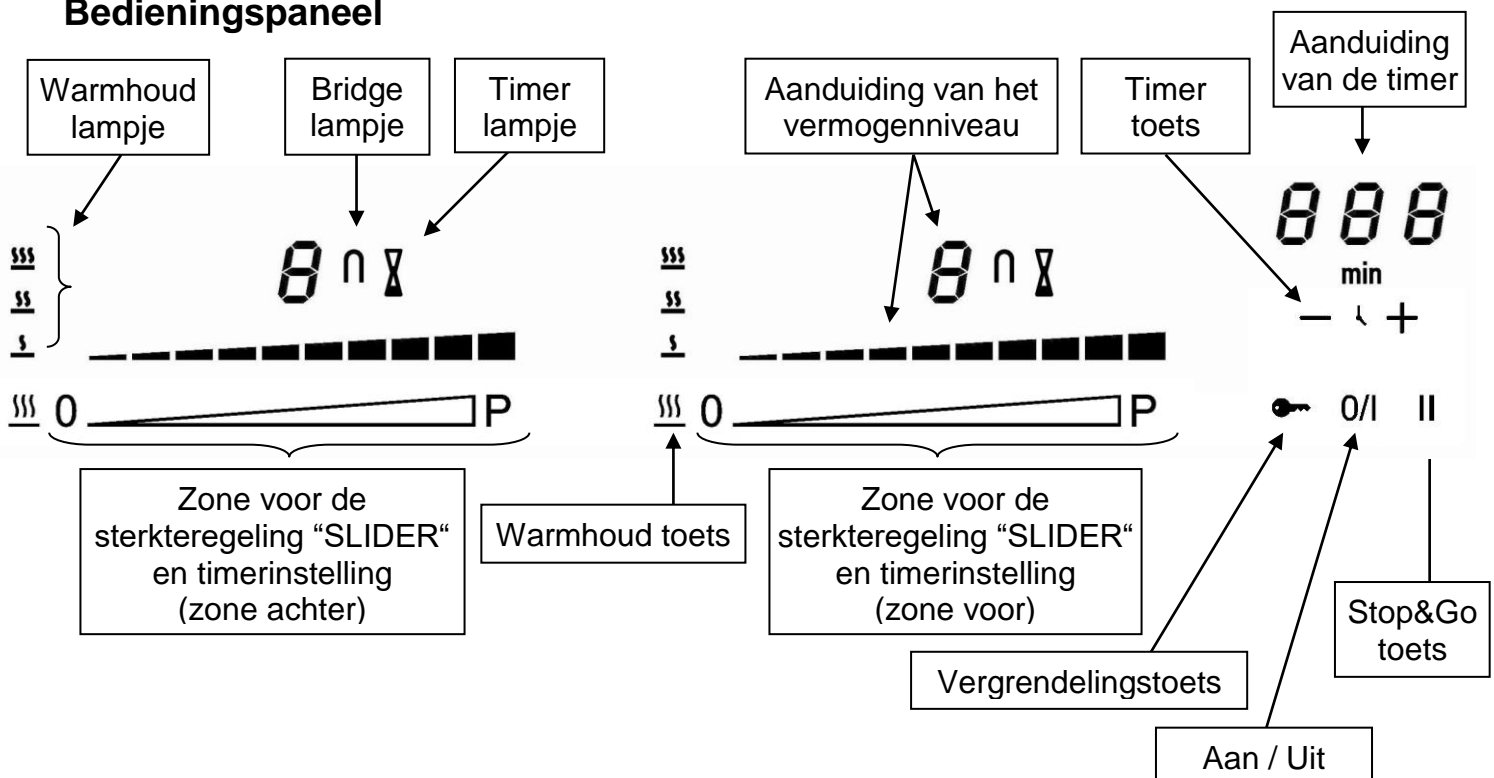
Technische kenmerken

Type	7330255
Total vermogen	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EC _{hob} **	175.5 Wh/kg
Links zone	Ø 260 mm
Detectie kookpan	Ø 120 mm
Normaal*	2600 W
Met Booster*	3300 W
Dubbele Booster*	3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	D
Energieverbruik EC _{cw} **	162 Wh/kg
Midden zone	Ø 180 x 220 mm
Detectie kookpan	Ø 110 mm
Normaal*	2100 W
Met Booster*	2600 W
Dubbele Booster*	3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C
Energieverbruik EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Rechts zone	Ø 180 x 220 mm
Detectie kookpan	Ø 110 mm
Normaal*	2100 W
Met Booster*	2600 W
Dubbele Booster*	3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C
Energieverbruik EC _{cw} **	182.2 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen (EN 60350-2)

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Omschrijving</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Aankookautomaat
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
	Dubbele Booster	Dubbele Power is geactiveerd
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 42, 70, 94°
II	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie-spoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [U] branden.

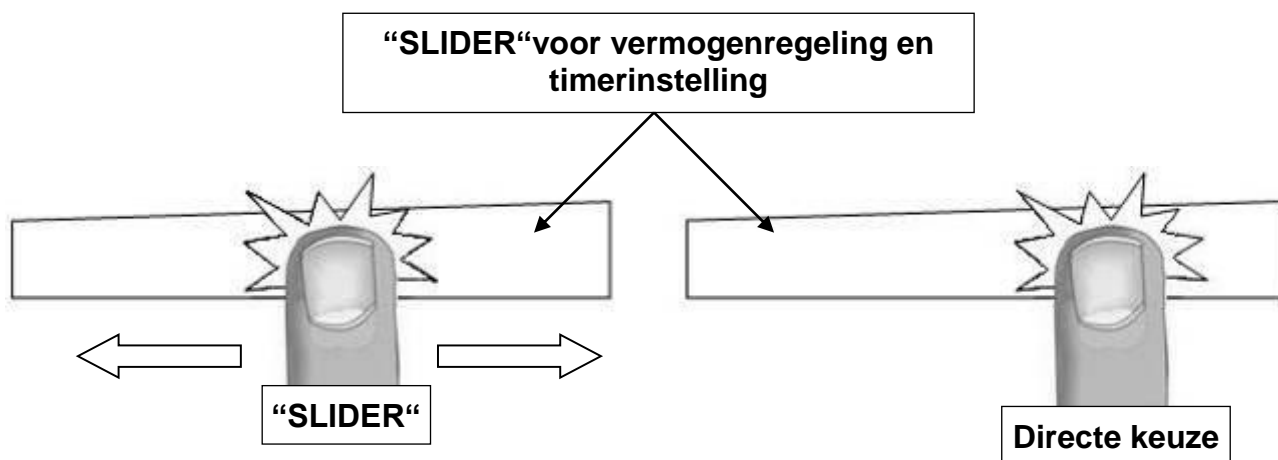
Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Niet op meerdere toesten tegelijk duwen bij normaal gebruik.

Zone voor de sterkteregeling “ SLIDER “ en de timerinstelling

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden
U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/1]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/1]	geen of [H]

- In- en uitschakelen van een kookzone:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[0] tot [9]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductiekookplaat werkt niet :

- Indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.


Schakel de kookzone uit na gebruik. De pantedectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Booster functie en Dubbele Booster functie


De Booster functie [P] en Dubbele Booster [] verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- **In- en uitschakelen van Booster:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Booster inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Booster uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

- **In- en uitschakelen van Dubbele Booster:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Booster inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Dubbele Booster inschakelen	Druk opnieuw [P]	 en P]
Dubbele Booster uitschakelen	Druk op [P]	[P] naar [0]
Booster uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

- **Beheer van het maximaal vermogen:**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de Power functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven:

<u>Gekozen kookzone</u> [P] wordt weergegeven	<u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)</u> [9] wordt [6] of [8] naargelang de kookzone
----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 999 minuten) voor ieder van de zones.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer het vermogen Selecteer de timer	Over « SLIDER »glijden“ druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	[1] tot [P] zandloper van de zone licht op
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer druk op [+] van de timer	[60] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer de timer	tegelijkertijd drukken op [-] en [+] van de timer tot de gewenste zanloper oplicht	de tijd wordt weergegeven
Stop de timer	blijf op [-] van de timer drukken [000]	

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

De timer werkt ook onafhankelijk van de zones en wordt gedeactiveerd wanneer een zone in warmhoudfunctie wordt geschakeld. Indien de kooktafel wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat inschakelen Selecteer de timer	druk op [0/I] druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	[0] [000]
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer druk op [+] van de timer	[60] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen [000], er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

- **Programmeren van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	over de “SLIDER glijden tot [7] en 3s blijven duwen	[7] knippert met [A]

- **Stopzetten van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen	Glijdt over de “SLIDER“	[0] tot [9]

Stop&Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Aan- en uitzetten van Stop&Go:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go aanzetten	Druk op [II]	[II] verschijnt
Stop&Go uitzetten	duw opr [II] duw op de geanimeerde « SLIDER »	geanimeerde « SLIDER » de vorige instellingen verschijnen

Herhalingfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat [0/I] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”
- Warmhoud functie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [0/I]

Duw opr [II] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan klevan.




- **Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer warmhouden 42°C	druk 1 maal op []	[U] en led []
Activeer warmhouden 70°C	druk 2 maal op []	[U] en led []
Activeer warmhouden 94°C	druk 3 maal op []	[U] en led []
Warmhoudfunctie stoppen	over de « SLIDER » glijden of op [] drukken tot [0]	[0] tot [9] [0]

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.



Bridge Functie

Deze functie laat toe om 2 zones (linker zones, middelste zones, rechter zones) tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Gebruik van de Power functie is in dit geval niet mogelijk

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat aanzette	Selecteer [0/I]	[0]
Bridge activeren	tegelijkertijd op [] duwen van de 2 te combineren zones	[0] et []
Bridge verhogen	over de « SLIDER » glijden tot het gewenste vermogen	[1 tot 9]
Bridge stopzetten	tegelijkertijd op [] duwen van de 2 gecombineerde zones	[0]

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat vergrendelen	vinger gedurende 6s op [] Houden led vergrendeling	licht op
Déverrouiller la table	vinger gedurende 6s op [] houden led vergrendeling	gaat uit

Beperking van de werkingstijd

Het toestel is uitgerust met een mechanisme om de werkingstijd te beperken. De maximale gebruikstijd van iedere kookplaat hangt af van het geselecteerde vermogensniveau. De aangeduide tijd komt overeen met een werkingsduur zonder onderbreking of wijziging van de instellingen van de kookplaat. Wanneer deze tijdslijmiet wordt bereikt, gaat de kookplaat automatisch uit.

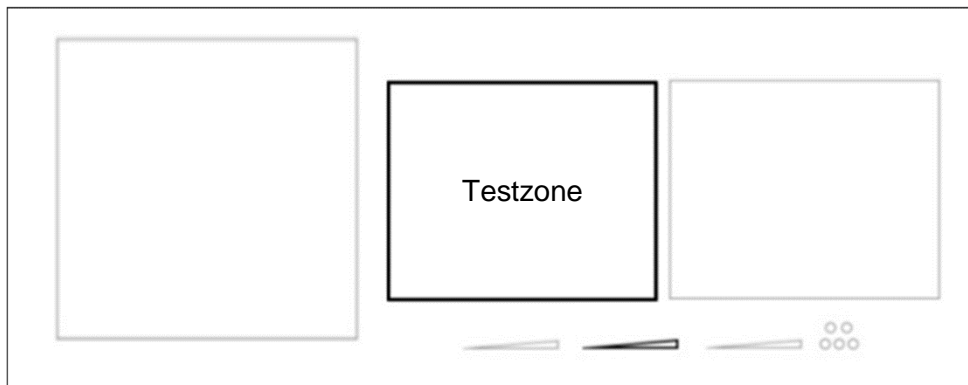
Vermogensniveau Geselecteerd	Maximale tijd voor de werking (U : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

Testfunctie snelheid pannen

Bij inductietechnologie is het kookgerei een belangrijk onderdeel van het kookstelsel. Als onderdeel van het kookstelsel moet u zorgen dat het kookgerei dat u gebruikt de beste kookervaring biedt doordat dit het hoge prestatieniveau van onze inductiekookplaat bevestigt.

De testfunctie snelheid pannen biedt de mogelijkheid om de efficiëntie en de verhittingsnelheid van uw kookgerei te meten.

Deze test kan alleen worden uitgevoerd als er geen actieve kookactiviteiten zijn en alleen op de zone uiterst links.



Elke handeling moet binnen 6 seconden na de vorige handeling worden uitgevoerd

Plaats het kookgerei op de testzone

De kookplaat starten

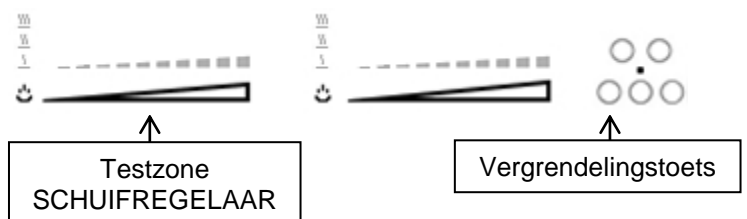
Druk op de aan/uit-toets [1]



Binnen 6 seconden na de start

Activeer de functie

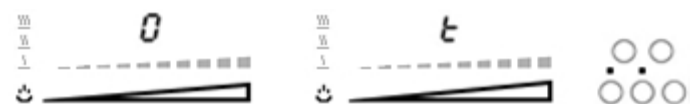
Druk tegelijkertijd op de vergrendelingstoets en op de 'SCHUIFREGELAAR' van de testzone



[0], [t] en het lampje van de vergrendelcontrole worden weergegeven.

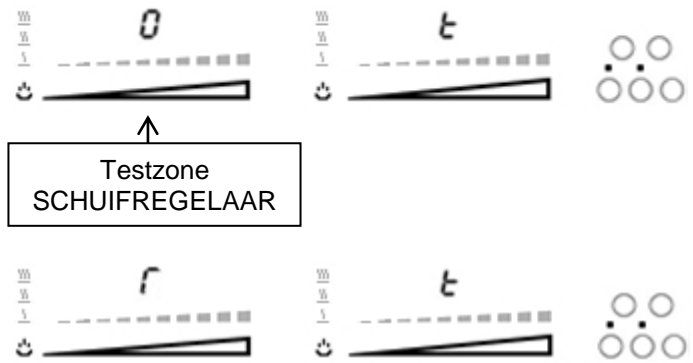
[0] blijft branden.

[t] en het lampje van de vergrendelcontrole knipperen.



Start de test

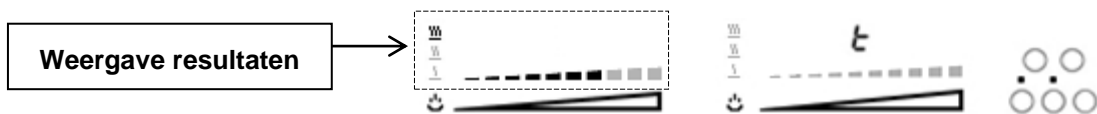
Druk op de 'SCHUIFREGELAAR' van de testzone.



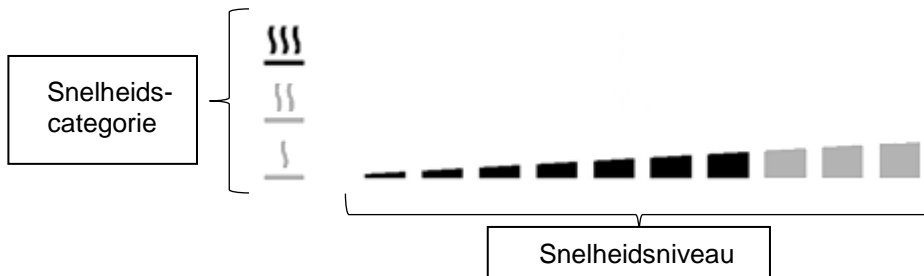
[0]
verplaatst.

[t] knippert.
Lampje vergrendelcontrole blijft aan.

Testresultaten



Bijvoorbeeld snelheidsniveau 7 van het kookgerei:



Het snelheidsniveau van het kookgerei is ingedeeld in één van deze 3 categorieën, waarbij het verfijnde snelheidsniveau op de staafdiagram wordt weergegeven.

Categorie signaal	Indicatie
<u>1</u>	Lage snelheid, het kookgerei wordt niet aanbevolen voor inductie.
<u>2</u>	Gemiddelde snelheid, het kookgerei is geschikt voor inductie.
<u>3</u>	Hoogwaardig kookgerei voor de beste ervaring met inductie.

Belangrijk advies:

Bepaald kookgerei heeft zo weinig rendement dat het niet eens door de kookplaat wordt gedetecteerd. In dit geval wordt het symbool [1] weergegeven.

Het kookgerei moet altijd midden op de testzone staan. Onjuiste centrering kan onnauwkeurige resultaten veroorzaken.

De resultaten worden gedurende 3 seconden weergegeven, waarna de kookplaat automatisch overschakelt naar de normale modus en weer kan worden gebruikt om te koken.

Merk op dat het snelheidsniveau niet het enige belangrijke punt is dat de kwaliteit van het kookgerei beoordeelt. Om te zorgen dat dit perfect is aangepast voor inductie, zie het hoofdstuk 'Kookadviezen' voor meer informatie.

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

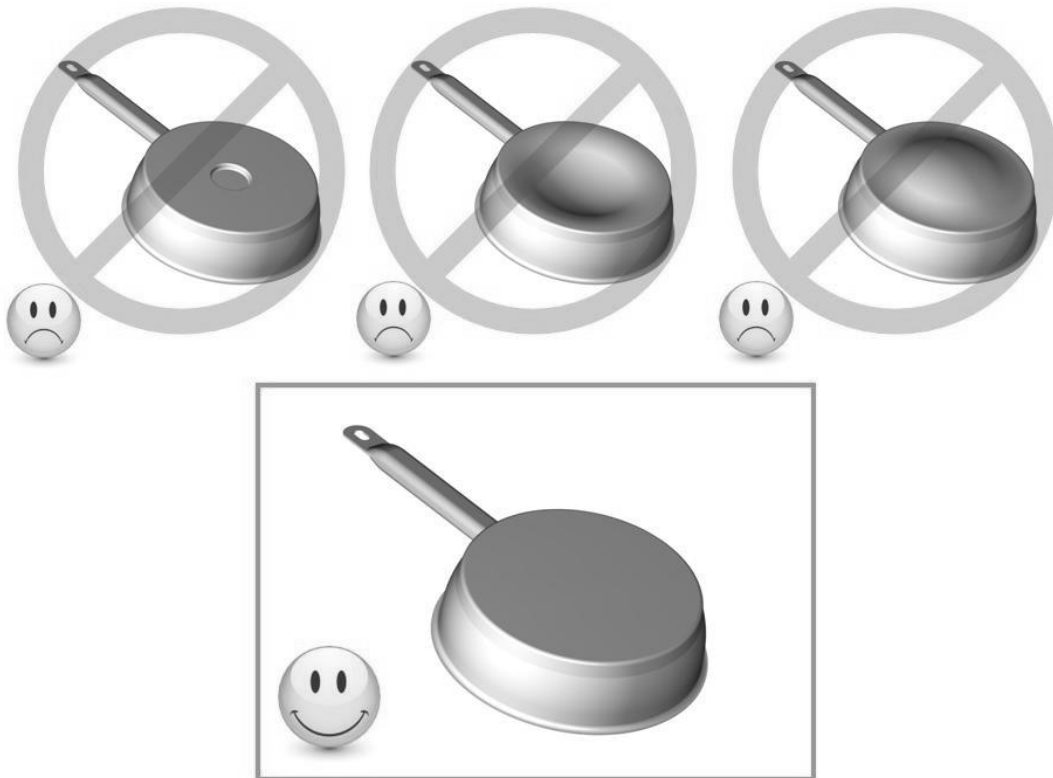
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

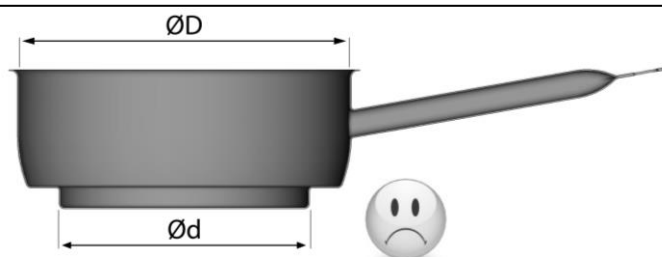
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Se il fondo della pentola ($\varnothing d$) è significativamente più piccolo del diametro del corpo ($\varnothing D$) **il rendimento ne è penalizzato e la pentola rischia di non essere identificata dalla piastra**



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P en 	Braden Op kooktemperatuur brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramisch glas kunnen beschadigen (zoals schuurspunten of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.
- Doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-].

Het symbool [U] licht op:

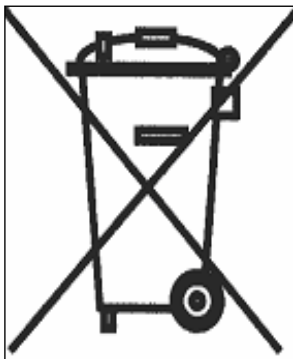
- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recyclagemogelijkheden.



- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

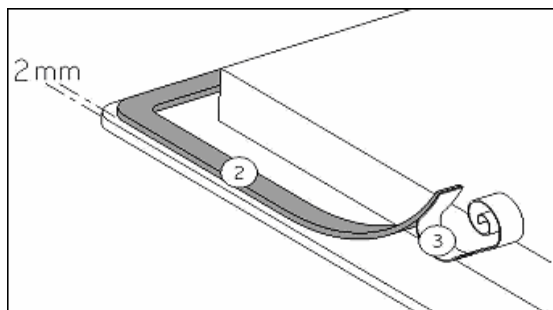
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:

Apparaat	Uitsnijmaat
7330255	810 x 325 mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op!

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V/400V ~ 50/60 Hz. Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema. De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsk aliber
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6

Aansluiten van de kookplaat

Monofase 230V~1P+N

Gebruik de groen/geel draad als aarde, de blau/bruin draad als neutrale N en de zwart/grijs draad als fase L

Bifase 400V~2P+N

Gebruik de groen/geel draad als aarde, de blau/bruin draad als neutrale N, de grijs draad als fase L1 en de zwart draad als fase L2.

Voordat u de verbinding maakt, raden wij u aan de fase (n), neutrale en aarde te vinden. Als u twijfels hebt, raadpleeg dan uw elektricien.

Let op! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.

Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

RESUMEN

SEGURIDAD	22
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR.....	22
UTILIZACIÓN DEL APARATO.....	23
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO.....	24
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO.....	25
OTRAS PRECAUCIONES.....	25
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	26
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	26
ZONA DE MANDOS.....	26
UTILIZACIÓN DEL APARATO	27
INDICACIONES.....	27
VENTILACIÓN.....	27
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	27
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	27
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN.....	27
TECLAS TÁCTILES.....	28
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	28
PUESTA EN MARCHA.....	28
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE.....	28
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	29
FUNCIÓN BOOSTER.....	29
FUNCIÓN TEMPORIZADOR.....	30
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	31
FUNCIÓN STOP&GO.....	31
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	31
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”.....	31
FUNCIÓN BRIDGE.....	32
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	32
LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO.....	32
FUNCIÓN PRUEBA DE VELOCIDAD OLLA.....	33
CONSEJOS DE COCCIÓN	35
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	35
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS.....	36
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN.....	36
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	36
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	36
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	37
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	38
CONEXIÓN ELÉCTRICA	39

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Arranque todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA** : Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

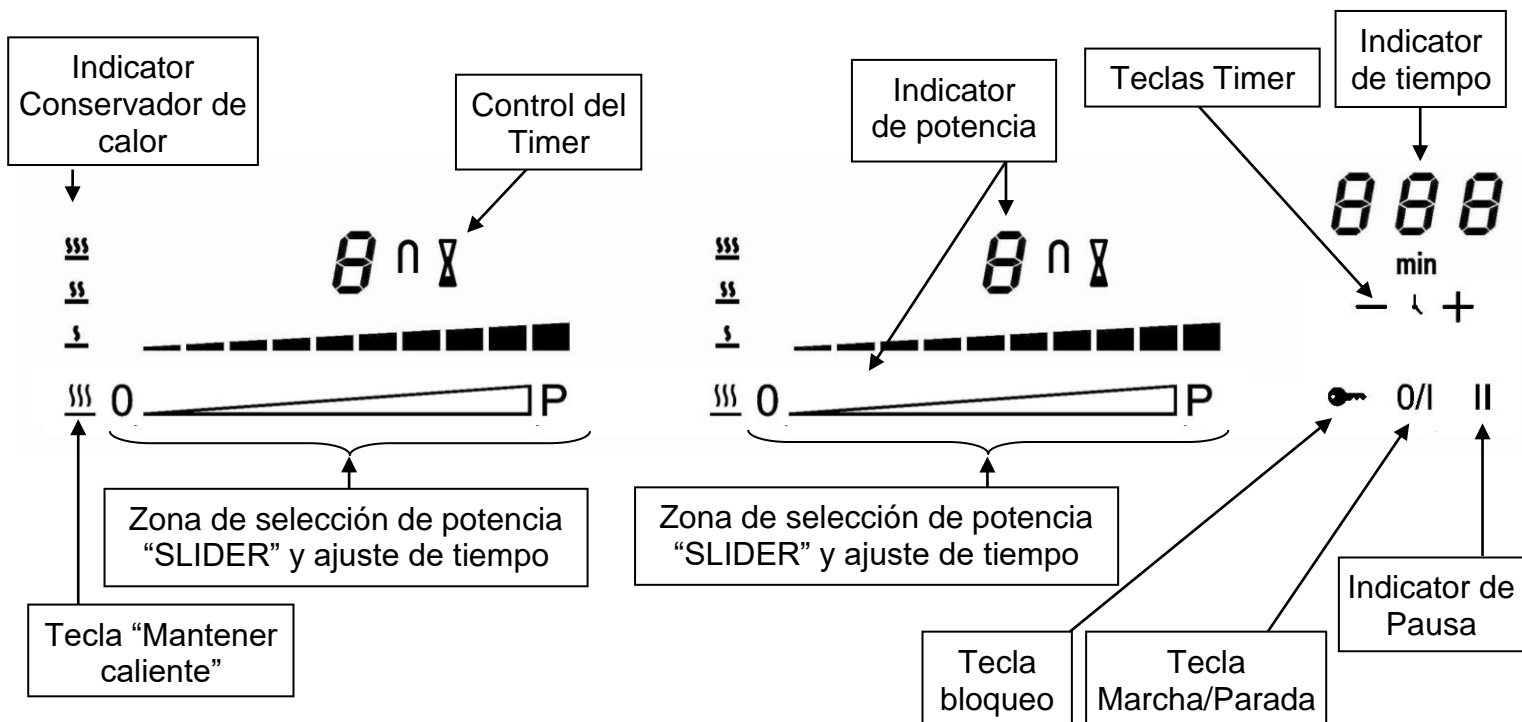
Características técnicas

Modelo	7330255
Potencia total	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	175.5 Wh/kg
Fogón izquierda	Ø 260 mm
Diámetro mínimo	Ø 120 mm
Potencia nominal *	2600 W
Booster *	3300 W
Doble booster*	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina**	D
Consumo energetico EC _{cw} **	162 Wh/kg
Fogón centro	Ø 180 x 220 mm
Diámetro mínimo	Ø 110 mm
Potencia nominal *	2100 W
Booster *	2600 W
Doble booster*	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina**	C
Consumo energetico EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Fogón derecha	Ø 180 x 220 mm
Diámetro mínimo	Ø 110 mm
Potencia nominal *	2100 W
Booster *	2600 W
Doble booster*	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina**	C
Consumo energetico EC _{cw} **	182.2 Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Indicaciones

Indicación	Designación	Función
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42; 70; 94°C
II	Stop&Go	La pausa está activada

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo [U].

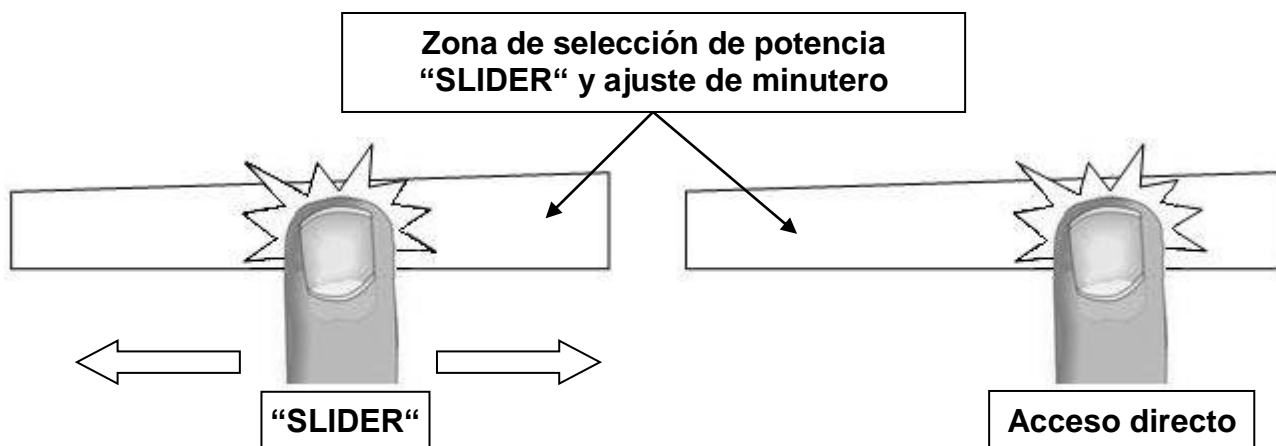
Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [0/1]	[0] parpadear
Apagar	pulsar [0/1]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.


Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Booster


Todas las zonas están provistas de una función booster y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función booster se visualiza con [P]. La función booster doble se visualiza parpadeando [] con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final [P] o presionar al final	
Desconectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar booster doble:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar booster doble	Presionar al final	[] parpadea con [P]
Desconectar booster doble	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[P] a [0]
Desconectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Control automático de la “función booster”:**

La cubeta de cocción puede ofrecer un rendimiento máximo. Para no superar esta potencia máxima, la electrónica reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de cocción si la función de potencia está activada. Esta zona de cocción mostrará después la potencia reducida [9] mediante parpadeo.

<u>Zona de cocción seleccionada</u>	<u>Otra zona de cocción (p. ej: etapa de potencia 9)</u>
[P] luce	[9] se reduce a [6] o [8] y parpadea

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconectar reloj programador**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [-] hasta [000]	[000]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [0/I]	[0]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador	[000]
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [00] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [-] o [+].

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están provistas de un sistema automático de cocción. Si el sistema automático de cocción está activado, la zona de cocción calienta automáticamente con máxima potencia y retorna después a la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado. El tiempo de cocción depende de la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado.

- **Activación del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia (p. ej « 7 »)	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta [7] y permanecer 3s.	[7] parpadea con [A]

- **Desconexión del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[0] a [9]

Función Stop&Go

Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar pausa	pulsar [II] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [II] durante 2s pulsar una otro tecla o deslizar en “SLIDER”	Piloto pausa parpadear piloto pausa apagado

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (0/I), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Función de cocción automática.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [0/I].
- A continuación, pulse la tecla [II] durante 6 segundos.








La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Estas funciones mantienen calientes las comidas a 42, 70 ó 94°C.




Estas funciones deben evitar reboses y quemados.

- **Conectar y desconectar:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Función de retención de calor a 42°C	Presionar [] una vez	[U] y []
Función de retención de calor a 70°C	Presionar [] dos veces	[U] y []
Función de retención de calor a 94°C	Presionar [] tres veces	[U] y []
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE o presionar [] hasta [0]	[0] a [9]

Función Bridge



Esta función permite un puentado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con las mismas funcionalidades que una zona de cocción. No se permite la función booster.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [0/I]	[0]
Conectar Bridge	Presionar los dos [] que han de puentarse.	[0] y []
Aumentar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE que indica la potencia [1] a [9]	
Desconectar Bridge	Presionar los dos []	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [0/I]).

- Activar bloqueo:

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar bloqueo	Presionar [] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [] durante 6s	Piloto apagado

Limitación del tiempo de funcionamiento

El aparato está equipado con un mecanismo que limita el tiempo de funcionamiento. El tiempo máximo de uso de cada placa de cocción depende del nivel de potencia seleccionado.

El tiempo indicado se refiere a una duración de funcionamiento sin interrupción o modificación de las regulaciones de la placa de cocción. Cuando el tiempo límite se alcanza, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Nivel de potencia seleccionado	Tiempo máximo de funcionamiento (H: min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

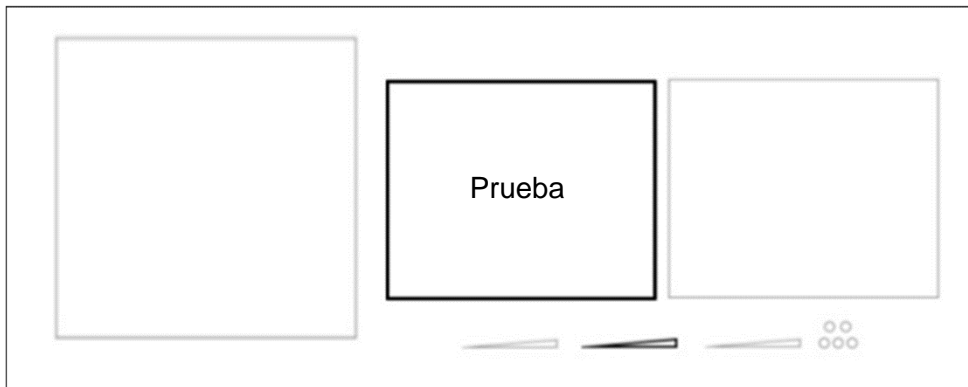
Función prueba de velocidad olla

En la tecnología de inducción, la batería de cocina es un elemento importante del sistema de cocción.

Como elemento del sistema de cocción, debe verificarse que la batería de cocina que se esté utilizando ofrezca la mejor experiencia al cocinar que mejore el alto rendimiento de nuestra placa de cocción.

La función de prueba de velocidad de la olla ofrece la posibilidad de medir la eficiencia y a qué velocidad se calienta la olla.

La prueba se puede realizar solo si no se está cocinando y únicamente en la zona indicada a continuación.



Cada paso debe realizarse sin que transcurran 6 segundos del anterior.

Ponga la olla en la zona de prueba

Encienda la placa de cocción

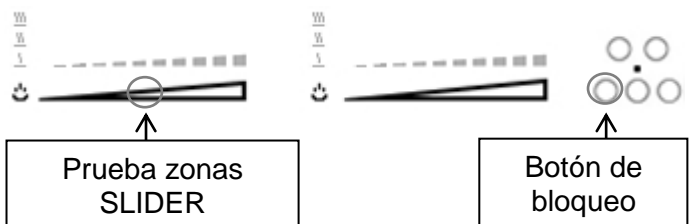
Pulse el botón on/off [0/I]



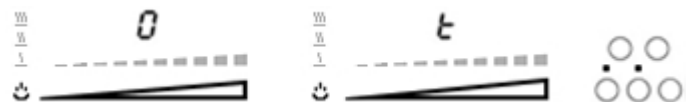
En los seis segundos posteriores al encendido

Active la función

Pulse simultáneamente los botones llave y el slider de la zona de prueba

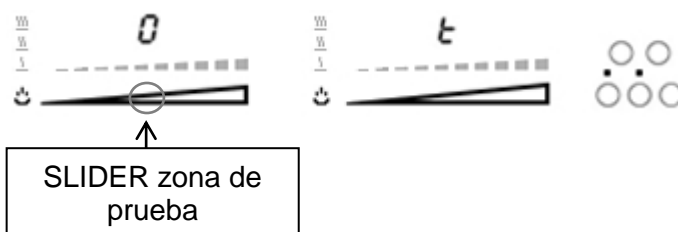


Los indicadores [0], [t] y llave se encienden. [0] está fijo. [t] y el indicador de la llave parpadean.



Comience la prueba

Pulse en el «SLIDER» de la zona de prueba.

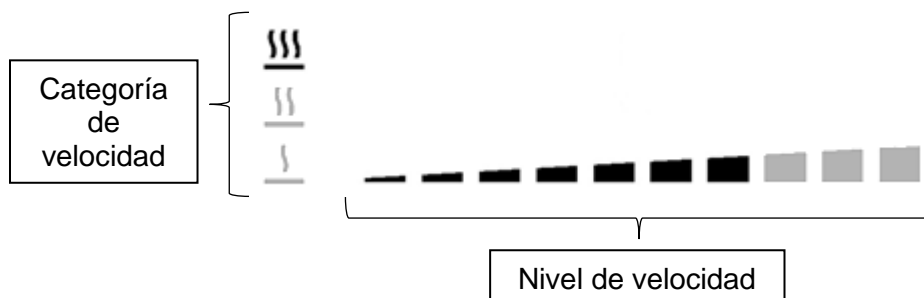


[0] se mueve.
[t] parpadea.
El indicador de la llave está fijo.

Resultados de la prueba



Por ejemplo, la velocidad de la olla es 7:



Las ollas se clasifican en una de estas tres categorías, con un nivel preciso de velocidad indicado por la barra del *slider*.

Símbolo de categoría	Indicación
	Rendimiento de baja velocidad, no se aconseja la olla para inducción.
	Rendimiento de velocidad media, la olla es adecuada para inducción.
	Olla de alto rendimiento, ideal para inducción.

Consejos importantes:

Algunas ollas podrían tener una eficiencia tan baja que ni siquiera son detectadas por la placa de cocción; en este caso, se mostrará el símbolo [].

La olla siempre debe centrarse sobre las zonas; un centrado incorrecto puede falsear los resultados.

Los resultados se muestran durante 3 segundos, después la placa de cocción regresa automáticamente al modo de funcionamiento normal y se puede utilizar para cocinar.

Advertencia: la velocidad no es la única característica importante para determinar la calidad de una olla; para asegurarse de que sea perfectamente adecuada para su uso con la placa de inducción, consulte el capítulo sobre «consejos de cocción» para saber más.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

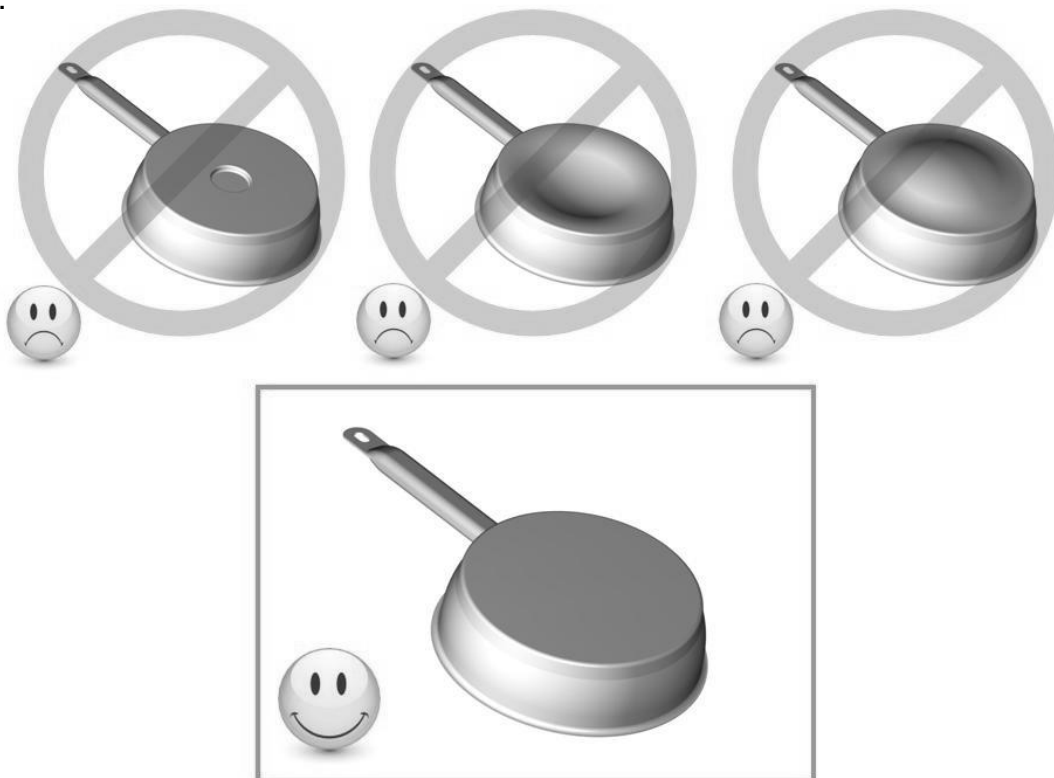
Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

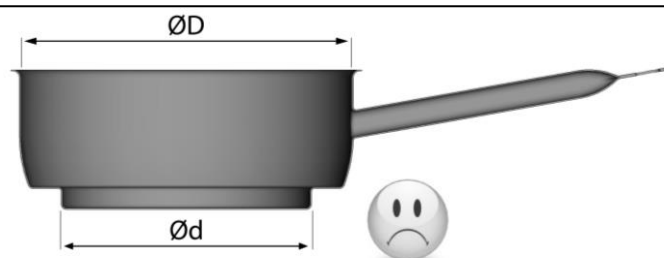
Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

Las cacerolas tienen que ser certificadas por el fabricante como adecuadas para la inducción. Sin embargo es posible que algunas cacerolas, aunque indiquen que son adecuadas, en realidad sean inadecuadas para utilizarlas con placas de inducción.

Os recomendamos que, en el momento de comprar las cacerolas, éstas respeten las siguientes condiciones:



Si el fondo de la cacerola ($\varnothing d$) es significativamente más pequeño que el diámetro del cuerpo ($\varnothing D$) **el rendimiento se verá perjudicado y la cacerola podría no ser identificada por la placa.**



Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P y II	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

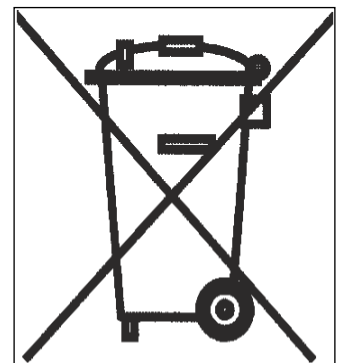
El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
 - Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos



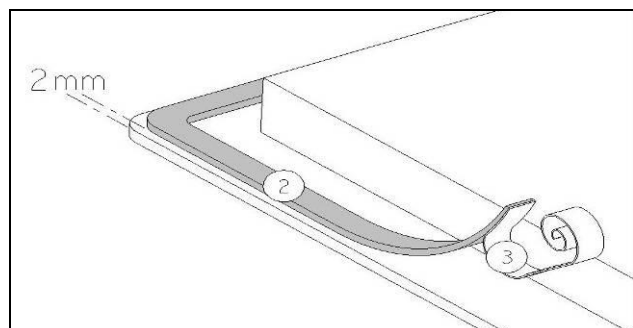
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Modelo	Abertura
7330255	810 x 325 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230V/400V ~ 50/60 Hz.

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la encimera:

Monofásico 230 V~ 1 P+N:

Utilice el hilo verde/Amarillo como tierra, el hilo azul/marrón como neutro N y el negro/gris como fase L.

Bifásico 400 V~ 2 P+N:

Utilice el hilo verde/Amarillo como tierra, el hilo azul/marrón como neutro N y el negro/gris como fase L1 y el hilo negro como fase L2.

Antes de realizar la conexión, le recomendamos que identifique la fase (s), neutro y tierra en la red. Si usted tiene alguna duda, llame a su electricista.

Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za wybranie przez Was naszej płyty indukcyjnej.
W celu jak najlepszego wykorzystania swojego urządzenia, radzimy uważnie przeczytać poniższe informacje i zachować je na później do wglądu.

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	41
ŚRODKI OSTROŻNOCI PRZED UŻYCIEM	41
OBŚLUGA URZĄDZENIA.....	42
ŚRODKI OSTROŻNOCI, ABY NIE USZKODZIC URZĄDZENIA	43
ŚRODKI OSTROŻNOCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA.....	44
INNE ŚRODKI OSTROŻNOCI.....	44
OPIS URZĄDZENIA	45
DANE TECHNICZNE	45
PANEL KONTROLNY.....	45
OBŚLUGA URZĄDZENIA	46
WYŚWIETLACZ	46
WENTYLACJA	46
URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	46
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	46
ZASADA INDUKCJI	46
PRZYCISKI DOTYKOWE	47
STREFA WYBORU MOCY "SLIDER" ORAZ STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA.....	47
PIERWSZE WŁĄCZENIE	47
WYKRYWANIE NACZYNIA KUCHENNEGO	47
WSKAZNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	48
FUNKCJA BOOSTER I DOUBLE BOOSTER	48
MINUTNIK	49
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE	50
FUNKCJA STOP&GO.....	50
FUNKCJA RECALL.....	50
FUNKCJA "KEEP WARM"	50
FUNKCJA BRIDGE	51
BŁOKADA PANELU KONTROLNEGO	51
OGRANICZENIE CZASU FUNKCJONOWANIA.....	51
FUNKCJA „TEST Szybkości garnka”	52
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	54
JAKOŚĆ NACZYŃ.....	54
WYMIARY NACZYŃ.....	55
PRZYKŁADY USTAWIEN MOCY GOTOWANIA	55
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	55
CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?	55
OCHRONA ŚRODOWISKA	56
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI	57
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	58

BEZPIECZEŃSTWO

Środki ostrożności przed użyciem

- Rozpakować wszystkie materiały.
- Instalację i połączenie urządzenia należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście. Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane błędami zabudowy lub podłączenia.
- Przed użyciem urządzenie należy odpowiednio wyposażyć i zainstalować w segmencie kuchennym oraz na zaadaptowanej i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności i nie może służyć do innych zastosowań domowych, handlowych i przemysłowych.
- Usunąć z powierzchni szkła ceramicznego wszelkie etykiety i naklejki.
- Nie wolno poddawać urządzenia żadnym zmianom ani modyfikacjom.
- Płyty kuchennej nie należy używać, jako urządzenia wolnostojącego ani jako powierzchni roboczej.
- Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi normami.
- Do podłączenia nie wolno stosować przedłużacza.
- Urządzenia nie można instalować nad zmywarką do naczyń ani nad suszarką do odzieży: para wodna może uszkodzić urządzenia elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego stopera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Obsługa urządzenia

- Po użyciu płyty wyłącz pola grzewcze.
- Należy szczególnie uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia, gdyż nagrzewa się ono podczas pracy.
- Upewnij się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.
- W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów).
- Na powierzchni płyty nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych (noże, widelce, łyżki, pokrywki, itp.) z wyjątkiem naczyń do gotowania. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nie umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń. W przypadku niezamierzonego włączenia lub obecności ciepła resztkowego po gotowaniu, mogłyby one rozpuścić się lub nawet zapalić się.
- Nigdy nie należy przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.
- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

Środki ostrożności, aby nie uszkodzić urządzenia

- Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Unikaj upuszczenia przedmiotów, nawet niewielkich, na powierzchnię vitroceramiczną.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyniami.
- Upewnij się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczaj i nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie vitroceramicznej.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi, gdyż podczas schładzania mogą powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła vitroceramicznego. W takim wypadku należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć).
- Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj na powierzchni płyty żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu kontrolnym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.
- Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na ciepło.

Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia

- W przypadku zauważenia defektu działania, zgasić urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Jeżeli szkło ceramiczne jest złamane lub pęknięte, natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać serwis techniczny.
- Jakakolwiek naprawa musi być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Z żadnego powodu nie otwierać urządzenia.
- UWAGA: Jeżeli powierzchnia szkła jest pęknięta lub złamana, natychmiast zgasić urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Inne środki ostrożności

- Upewnić się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczynia musi zakrywać jak największy obszar pola grzewczego.
- W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca, pole magnetyczne urządzenia może mieć wpływ na funkcjonowanie rozrusznika. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub konsultacji u lekarza.
- Nie stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych.
- **NIGDY** nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.



**STOSOWANIE NIEODPOWIEDNICH GARNKÓW LUB
AKCESORIÓW UMIESZCZONYCH MIĘDZY GARNKIEM
I PŁYTĄ CELEM PODGRZANIA GARNKÓW
NIEODPOWIEDNICH DLA PŁYT INDUKCYJNYCH
PROWADZI DO WYGAŚNIĘCIA GWARANCJI.
PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI
ZA WSZELKIE SZKODY DLA PŁYTY LUB INNE,
ZWIĄZANE Z TYM SZKODY.**



OPIS URZĄDZENIA

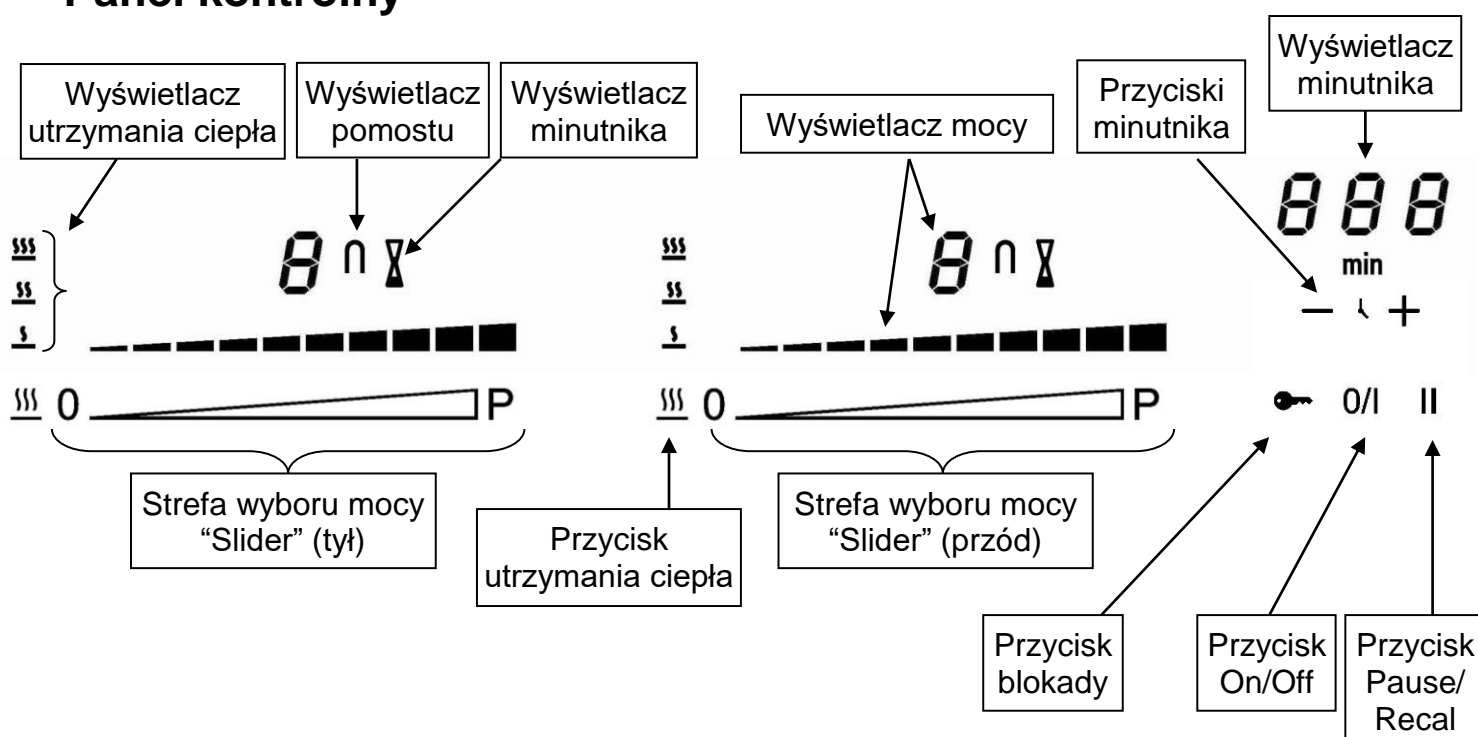
Dane techniczne

Typ	7330255
Moc całkowita	7400 W
Zużycie energii EC _{hob} *	175.5 Wh/kg
Pole Lewa	Ø 260 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 120 mm
Moc nominalna*	2600 W
Moc funkcji Booster 1*	3300 W
Moc funkcji Booster 2*	3700 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	D
Zużycie energii EC _{cw} **	162 Wh/kg
Pole Środkowa	Ø 180 x 220 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 110 mm
Moc nominalna*	2100 W
Moc funkcji Booster 1*	2600 W
Moc funkcji Booster 2*	3700 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	C
Zużycie energii EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Pole Prawa	Ø 180 x 220 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 110 mm
Moc nominalna*	2100 W
Moc funkcji Booster 1*	2600 W
Moc funkcji Booster 2*	3700 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	C
Zużycie energii EC _{cw} **	182.2 Wh/kg

* Podana moc może się zmienić w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

** Obliczone zgodnie z metodą pomiaru zużycia energii (EN 60350-2).

Panel kontrolny



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

<u>Wyświetlacz</u>	<u>Oznaczenie</u>	<u>Opis</u>
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
<u>U</u>	Detekcja braku naczynia	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie.
A	Przyspieszenie nagrzewania	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektroniki.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P	Booster	Funkcja Booster jest aktywna.
	Double Booster	Funkcja Double Booster jest aktywna.
U	Utrzymanie ciepła	Automatyczne utrzymanie temp. 42, 70 lub 94°C.
	Stop&Go	Płyta w trybie pauzy.

Wentylacja

System chłodzenia jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący zaczyna działać przy niewielkiej prędkości, gdy ciepło wykrywane przez system elektroniczny osiąga pewien poziom. Wentylator przełącza się na wysokie obroty przy intensywnym użytkowaniu płyty. Wentylator obniża obroty i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny odpowiednio ochładza się.

URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Należy przeczyścić płytę wilgotną szmatką i następnie dokładnie osuszyć powierzchnię. Nie stosować detergentów, bowiem mogą one spowodować pojawienie się niebieskawych smug na szklanej powierzchni.

Zasada indukcji

Cewka indukcyjna umieszczona jest pod każdym polem grzewczym. Po włączeniu, wytwarza ona zmienne pole elektromagnetyczne, które powoduje powstawanie prądów indukcyjnych w ferromagnetycznym dnie naczynia umieszczonego na danym polu. Rezultatem jest ogrzewanie naczynia umieszczonego na polu grzewczym.

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (proszę to sprawdzić przy pomocy niewielkiego magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem....
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki....

Indukcyjne pole grzewcze dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Nie działa to przy naczyniach o zbyt małej średnicy. Średnica ta zależy od średnicy danego pola grzewczego. Jeśli naczynie nie jest dostosowane do płyty indukcyjnej, to na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

Przyciski dotykowe

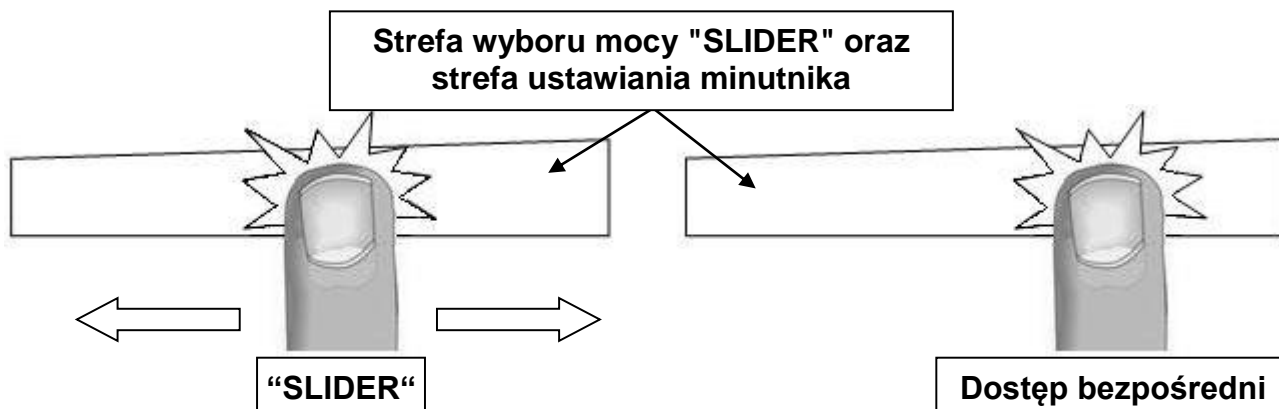
Twoja płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

W przypadku ogólnego zastosowania, w tym samym czasie naciskać tylko jeden przycisk.

Strefa wyboru mocy "SLIDER" oraz strefa ustawiania minutnika

Aby dokonać wyboru mocy przy pomocy "suwaka", należy przesunąć palcem po strefie "SLIDER".

Można uzyskać bezpośredni dostęp, jeśli umieścimy palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



Pierwsze włączenie

- **Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie	nacisnąć przycisk [0/I]	[0]
Wyłączenie Wyświetlacz	nacisnąć przycisk [0/I]	nic lub [H]

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Ustawienie (regulacja mocy)	przesunąć palcem po "SLIDER" w prawo lub w lewo	[1] do [P]
Wyłączenie	przesunąć palcem po "SLIDER" do [0]	[0] lub [H]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, to elektronika urządzenia przejdzie w stan czuwania

Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia, lub jeśli naczynie nie jest dostosowane do indukcji. W tym przypadku nie ma możliwości zwiększenia mocy, a wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzewczym zostanie postawione naczynie.
- Jeśli naczynie zostanie usunięte z pola grzewczego, to jego działanie zostanie przerwane. Wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie postawione na polu grzewczym. Gotowanie będzie kontynuowane przy ustawionym wcześniej poziomie mocy.

Po użyciu, wyłączyć element grzewczy: nie pozwolić na aktywowanie funkcji wykrywania naczynia [U].


Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całkowitym wyłączeniu płyty, pola grzewcze są nadal gorące, a wyświetlacz pokazuje [H].

Symbol [H] znika, gdy pola grzewcze mogą być dotykane bez zagrożenia.

Tak długo jak wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, nie dotykać pól grzewczych ani nie umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.**

Funkcja Booster i Double Booster


Funkcja Booster [P] i Double Booster [] umożliwiają zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego.

Jeżeli funkcja ta jest włączona, to pole grzewcze przez 10 minut działa przy bardzo wysokiej mocy. Jest to przewidziane na przykład do szybkiego podgrzewania duże ilości wody, jak np. do makaronu.

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER" do końca lub bezpośrednio nacisnąć przy końcu strefy "SLIDER"	[P]
Wyłączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[9] do [0]

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Double Booster**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER" do końca lub bezpośrednio nacisnąć przy końcu strefy "SLIDER"	[P]
Włączenie funkcji Double Booster	Ponownie nacisnąć przycisk [P]	[ i P]
Wyłączenie funkcji Double Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[P] do [0]
Wyłączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[9] do [0]

- **Regulacja poziomu mocy:**

Cała płyta kuchenna posiada swój maksymalny zakres mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby zapobiec przekroczeniu maksymalnego zakresu mocy, układ elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom mocy pozostałych pól grzewczych. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga [9], a następnie pokazuje się maksymalny dozwolony poziom mocy:

<u>Wybrane pole grzewcze</u>	<u>Inne pole grzewcze:</u>	(na przykład: poziom mocy 9)
Wyświetlane jest [P]	[9] zmienia się na [6] lub [8]	w zależności od rodzaju pola

Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z wszystkimi polami grzewczymi, przy różnych ustawieniach czasowych (od 0 do 999 minut) dla każdego pola.

- **Ustawianie i zmiana czasu gotowania:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór poziomu mocy Wybór Minutnika	Przesunąć palcem po "SLIDER" Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+] minutnika aż do pokazania Minutnika na wyświetlaczu	[1] do [P] Wyświetlenie Minutnika
Zmniejszenie czasu Zwiększenie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika Nacisnąć przycisk [+] minutnika	[60] do 59, 58... Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wyświetlacz [min] zatrzymuje się migając.

Czas zostaje potwierdzony i minutnik zaczyna działanie.

- **Zatrzymanie czasu gotowania:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór Minutnika	Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+] minutnika aż do włączenia siężądanego wyświetlacza	Wyświetlenie Minutnika
Zatrzymanie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika	[000]

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzyć proces.

- **Funkcja minutnika jajek:**

Minutnik jajek jest funkcją niezależną. Zatrzymuje się on jak tylko pole grzewcze uruchamia się. Jeśli minutnik jajek jest włączony, a płyta jest wyłączona, to minutnik dalej działa aż do skończenia się czasu.

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty Wybór Minutnika	Nacisnąć przycisk [0/1] Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+] minutnika	[0] [000]
Zmniejszenie czasu Zwiększenie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika Nacisnąć przycisk [+] minutnika	[60] do 59, 58... Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wyświetlacz [min] zatrzymuje się migając.

Czas zostaje potwierdzony i minutnik zaczyna działanie.

- **Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:**

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [000] i słychać sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, nacisnąć przycisk [-] i [+].

Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w automatyczne urządzenie gotujące. Pole grzewcze uruchamia się na pewien czas przy pełnym zakresie mocy, następnie moc automatycznie zmniejsza się do wstępnie wybranego poziomu.

- **Włączenie:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór poziomu mocy (na przykład, « 7 »)	Przesunąć palcem po "SLIDER" do [7] i przytrzymać przez 3 s	[7] miga razem z [A]

- **Wyłączenie gotowania automatycznego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór poziomu mocy	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[0] do [9]

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa chwilowo działanie całej płyty i pozwala na wznowienie pracy z tymi samymi ustawieniami.

- **Włączenie/wyłączenie funkcji pauzy:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie pauzy	Nacisnąć [II]	[II] i zapala się lampka kontrolna
Wyłączenie pauzy	Nacisnąć [II] Nacisnąć animowany "Slider"	Animowany "Slider" Poprzednie ustawienia

Funkcja Recall

Po wyłączeniu płyty [0/I], możliwe jest przywołania jej ostatnich ustawień.

- etapy gotowania wszystkich pól grzewczych (moc)
- minuty i sekundy zaprogramowanych minutników dla poszczególnych pól grzewczych
- funkcja utrzymania ciepła
- gotowanie automatyczne

Procedura przywołania jest następująca:








- Nacisnąć przycisk [0/I]
- Następnie, nacisnąć [II] zanim lampka przestanie migać.

Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

Funkcja "Keep warm"

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 42, 70 lub 94°C. Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego spalania przy dnie naczynia.




- **Aktywowanie, włączenie funkcji « Keep warm » :**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie dla 42°C	Nacisnąć jednokrotnie przycisk []	[U] i []
Włączenie dla 70°C	Nacisnąć dwukrotnie przycisk []	[U] i []
Włączenie dla 94°C	Nacisnąć trzykrotnie przycisk []	[U] i []
Wyłączenie	Przesunąć palcem po "SLIDER" lub nacisnąć przycisk [] aż do [0]	[0] do [9] [0]

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.



Funkcja Bridge

Funkcja ta pozwala na używanie 2 pól grzewczych w tym samym czasie (pola lewe, pola środkowe, pola prawe) z tymi samymi ustawieniami, jako jedno pole grzewcze. Nie jest dostępna funkcja zwiększenia mocy Booster.

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	Nacisnąć przycisk [0/I]	[0]
Włączenie funkcji Bridge	Nacisnąć jednocześnie przycisk [] 2 pól grzewczych	[0] i []
Zwiększenie mocy	Przesunąć palcem po "SLIDER" ze wskazaniem poziomu mocy	[1] do [9]
Wyłączenie funkcji Bridge	Nacisnąć jednocześnie przycisk [] 2 pól grzewczych	[0]

Blokada panelu kontrolnego

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, w szczególności podczas czyszczenia, panel kontrolny może zostać zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [0/I]).

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Zablokowanie płyty	Naciskać [] przez 6 s	zapalenie się lampki blokady
Odblokowanie płyty	Naciskać [] przez 6 s	zgaśnięcie lampki blokady

Ograniczenie czasu funkcjonowania

Urządzenie wyposażone jest w mechanizm ograniczający czas funkcjonowania. Maksymalny czas używania każdej płyty kuchennej zależy od poziomu wybranej mocy.

Wskazany czas odpowiada ciąglemu czasowi trwania bez przerw i zmian ustawień płyty kuchennej. Po osiągnięciu tej granicy czasu, płyta wyłącza się automatycznie.

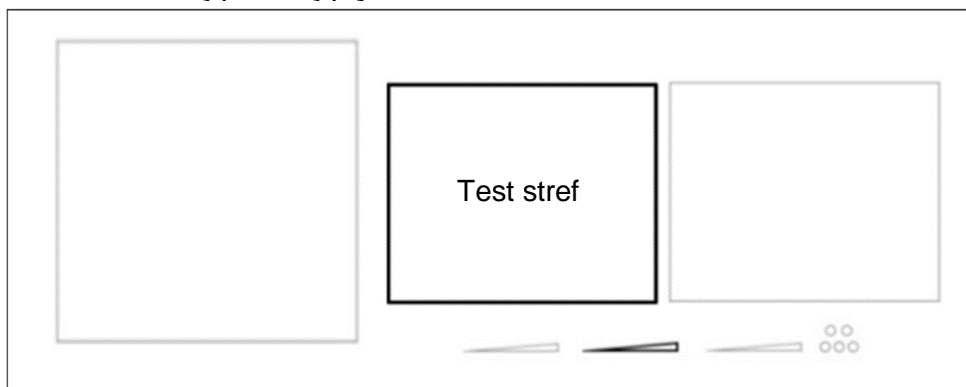
Wybrany poziom mocy	Czas maksymalny funkcjonowania (H : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

Funkcja „Test szybkości garnka”

W technologii indukcyjnej garnki stanowią ważny element systemu gotowania. Ponieważ są to elementy systemu gotowania, należy sprawdzać, czy stosowane garnki zapewniają najlepsze doświadczenia podczas gotowania, aby użytkownicy dodatkowo docenili wysoką jakość naszych płyt kuchennych.

Funkcja „Test szybkości garnka” to możliwość sprawdzenia skuteczności i szybkości nagrzewania się posiadanego garnka.

Test ten można wykonać wyłącznie wówczas, kiedy w garnku nie jest przyrządzana żadna potrawa i tylko na wskazanej poniżej płycie.

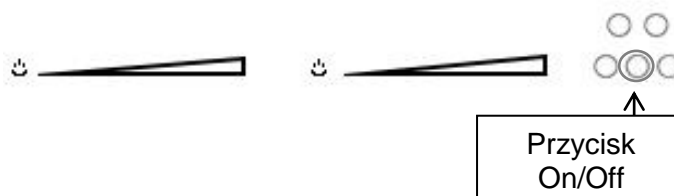


Każde działanie należy wykonać w ciągu 6 sekund od zakończenia poprzedniego działania.

Postawić garnek na strefie testowej

Włączyć płytę kuchenną

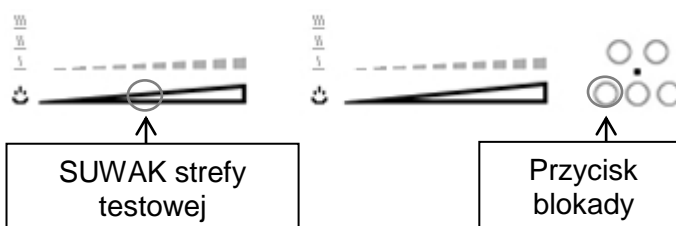
Nacisnąć przycisk on/off [0/1]



W ciągu sześciu sekund od włączenia urządzenia

Włączyć funkcję

Nacisnąć równocześnie przycisk z kluczem oraz suwak strefy testowej



Lampki [0], [t] i symbol klucza zaświecają się.

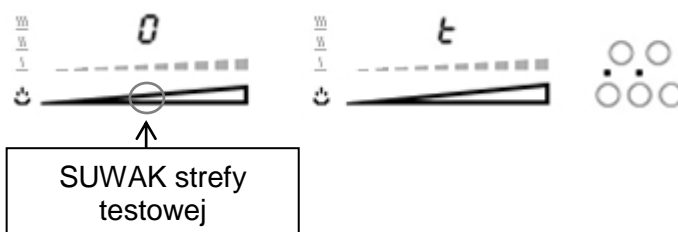
[0] świeci światłem stałym.

[t] i lampka z symbolem klucza migają.



Rozpocząć test

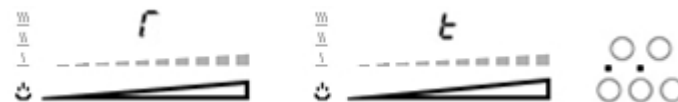
Nacisnąć na SUWAK strefy testowej.



[0] przesuwa się.

[t] miga.

Lampka sygnalizacyjna z symbolem klucza świeci światłem stałym.



Wyniki testu



Na przykład prędkość nagrzewania garnka wynosi 7:



Garnki są klasyfikowane w jednej z tych trzech kategorii, z dokładnym poziomem prędkości wskazywanym przez pasek suwaka.

Symbol kategorii	Wskazanie
<u>s</u>	W przypadku niskiej prędkości garnek nie jest zalecany do stosowania na płycie indukcyjnej.
<u>ss</u>	W przypadku średniej prędkości garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
<u>sss</u>	Garnek, w przypadku którego odnotowano wysoki wynik, jest idealny do płyty indukcyjnej.

Ważne zalecenia:

Niektóre naczynia kuchenne mogą uzyskać tak niski wynik, że nie będą w ogóle wykrywane przez płytę indukcyjną; w takim przypadku pojawi się symbol [u].

Garnek musi zawsze stać na samym środku strefy na płycie indukcyjnej; niedokładne wyśrodkowanie może mieć niekorzystny wpływ na wyniki.

Wyniki są wyświetlane przez 3 sekundy, po czym płyta automatycznie powraca do normalnego trybu funkcjonowania i może być używana do gotowania.

Uwaga: prędkość nie jest jedyną ważną cechą określającą jakość naczynia kuchennego; aby upewnić się, że jest doskonale dostosowane do użycia z płytą indukcyjną, należy zapoznać się dodatkowymi informacjami podanymi w rozdziale „zalecenia dotyczące gotowania”.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość naczyń

Odpowiednie materiały: stal, stal powlekana, żeliwo, żelazo z magnesowanym spodem, aluminium z magnesowanym spodem

Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal z niemagnesowanym spodem, miedź, mosiądz, ceramika, porcelana

Zazwyczaj, producenci wskazują, czy pojemniki do gotowania nadają się do płyt indukcyjnych.

Aby sprawdzić, czy pojemniki są odpowiednie do płyt indukcyjnych.

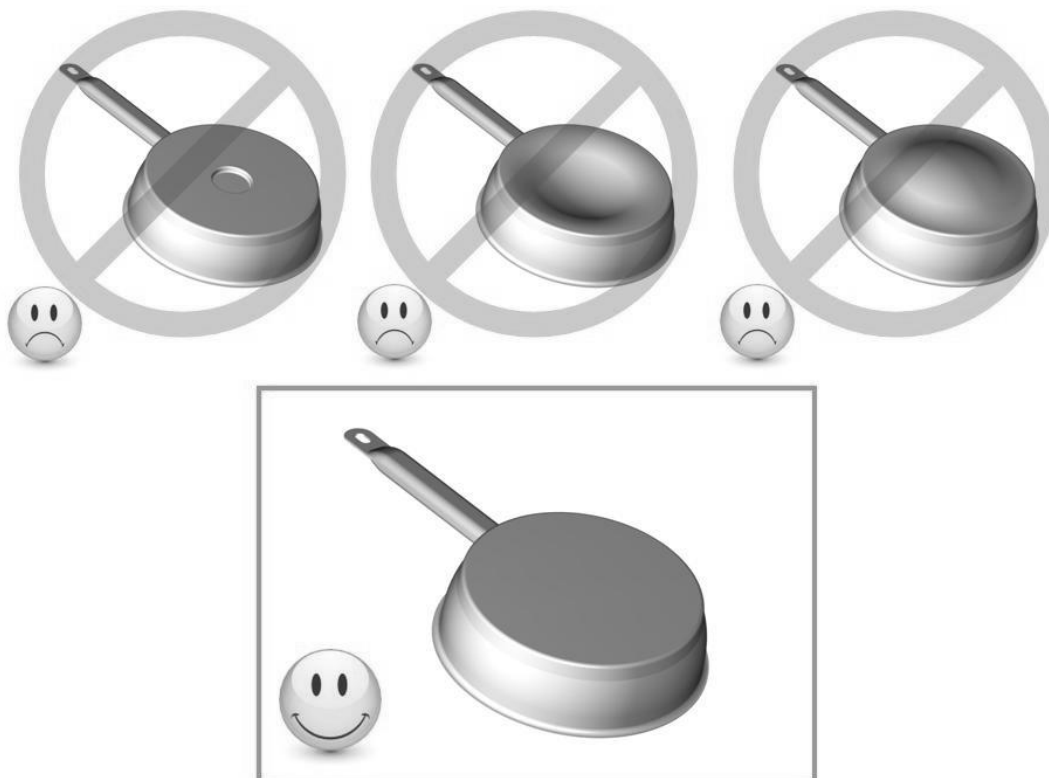
- Do garnka wlać trochę wody i postawić go na płycie indukcyjnej. Włączyć daną strefę i wybrać stopień [9]. Woda musi się podgrzać w kilka sekund.
- Magnesem należy dotknąć spodu garnka. Jeżeli magnes utrzyma się na spodzie, garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.

Niektóre garnki mogą wytwarzać hałas, jeżeli zostaną umieszczone w strefie gotowania metodą indukcji. Nie oznacza to, że płyta jest wadliwa lub że pracuje w sposób nieprawidłowy.

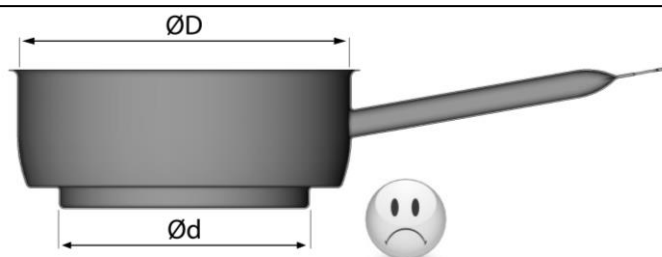
Producent musi poświadczyć, że garnki są **odpowiednie do płyty indukcyjnej**.

Tak czy inaczej niektóre garnki, pomimo gwarancji zgodności nie nadają się do płyt indukcyjnych.

W chwili zakupu zalecamy sprawdzić, czy garnki spełniają przynajmniej następujące warunki:



Jeżeli spód garnka ($\varnothing d$) jest znacznie mniejszy od średnicy całości ($\varnothing D$) **wydajność na tym traci i może się zdarzyć, że garnek nie zostanie "rozpoznany" przez płytę**



Wymiary naczyń

Pola grzewcze, do pewnych granic, automatycznie dostosowują się do średnicy naczyń. Jednakże, średnica dna naczyń musi mieć minimalną wielkość odpowiednio do danego pola grzewczego.

Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku pola grzewczego.

Przykłady ustawień mocy gotowania

(poniższe wartości są orientacyjne)

1 do 2	Topienie Odgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie Odmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie średnio-intensywne Duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki Gulasz, zrazy, flaczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P III II	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem, wyłączyć urządzenie.

Nie należy myć płyty jeśli szkło jest zbyt gorące ponieważ istnieje **ryzyko poparzenia się**.

- Usunąć niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyć powierzchnię zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.
- należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.
- Nie stosować nigdy urządzeń parowych lub ciśnieniowych.
- Nie używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, że żadne drobinki lub pył nie znajdują się na powierzchni płyty lub na naczyniu. Przesuwanie szorstkich rondli spowoduje zarysowanie powierzchni.
- Należy natychmiast usuwać plamy z cukru, dżemu, galarety itp. Pomoże to zapobiegać uszkodzeniom powierzchni.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Zdziałanie bezpiecznika.
- Aktywna jest funkcja blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na przycisku umieszczony jest jakiś przedmiot.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia.
- Naczynie nie jest kompatybilne z technologią indukcji.
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E]:

- Układ elektroniczny jest uszkodzony.
- Odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
- Wezwać serwis.

Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć pole grzewcze przez długi okres czasu.
- Zasłonięto jeden lub więcej przycisków dotykowych.
- Naczynie jest puste i jego dno jest nadmiernie nagrzane.
- Płyta posiada również automatyczną redukcję poziomu mocy funkcji Booster i automatyczną blokadę przed przegrzaniem.

Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:

- To nie jest usterka, wentylator pracuje nadal, aby chronić urządzenie elektroniczne.
- Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

System automatycznego gotowania nie włącza się:

- Pole grzewcze jest nadal gorące [H].
- Ustawiony jest najwyższy poziom mocy Booster [9].

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Patrz rozdział "Utrzymywanie ciepła".

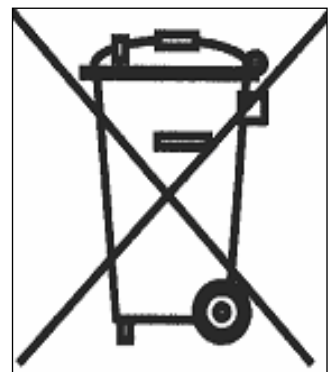
Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [II]:

- Patrz rozdział "Stop&Go".

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały zastosowane, jako opakowanie są ekologiczne i nadają się do powtórnego przetworzenia.
- Urządzenia elektroniczne składają się z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia, a niekiedy szkodliwych dla środowiska, ale koniecznych do prawidłowego i bezpiecznego działania urządzenia

- Nie należy wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.
- Należy skontaktować się z lokalnymi służbami oczyszczania miasta przystosowanymi do utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego.



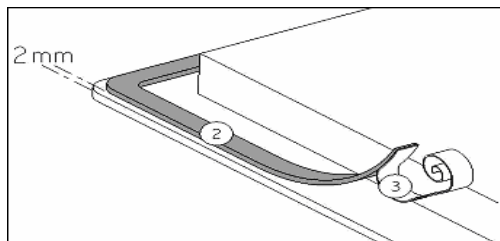
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

Instalator zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych i norm obowiązujących w danym kraju

Sposób przyklejania uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą pozwala na uniknięcie przeciekania płynów do szafki. Jej instalację należy wykonać starannie i zgodnie z poniższym rysunkiem.



Po usunięciu warstwy ochronnej (3), przykleić uszczelkę (2) dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szkła.

Montaż - instalacja:

- **Wymiary wycięcia są następujące:**

Artykuł	Otwór do zabudowy
7330255	810 x 325 mm

- **Upewnić się, że odległość między płytą kuchenną a ścianą lub bokami wynosi 50 mm.**
- Płyty posiadają klasyfikację "Y" odnośnie ochrony cieplnej. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu bokach. Z tyłu może znajdować się ściana a z boku wysoki element zabudowy lub ściana. **Z drugiej strony jednak element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.**
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzania muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ścienne na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji, lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić **odstęp 20 mm pod dolną częścią obudowy płyty**, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, gdy jest stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.
- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- Nie wolno, aby po wykonaniu zabudowy kabel łączący był poddawany jakimkolwiek naprężeniom mechanicznym, np. wynikającym z faktu włożenia szuflady.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku używania osłony płyty gazowej uniemożliwiającej dzieciom dostęp do płyty należy zainstalować wyłącznie osłonę zaprojektowaną lub zalecaną przez producenta. Używanie niewłaściwych osłon może być przyczyną niebezpiecznych sytuacji. Inne osłony mogą stwarzać zagrożenie.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej powinno się powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi, który posiada wiedzę na temat przepisów normatywnych i który skrupulatnie ich przestrzega.
- Po zabudowaniu, zapewnić zabezpieczenie części będących pod napięciem.
- Dane niezbędne dla wykonania podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu listwy przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane przy użyciu gniazdka z uziemieniem lub poprzez wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci przy pomocy odpowiednich urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, to zgodnie z przepisami w instalacji muszą być zamontowane wyłączniki.
- Wąż doprowadzający musi być umieszczony tak, aby nie dotykać gorących części płyty kuchennej lub piekarnika.

Ostrzeżenie!

Niniejsze urządzenie musi być podłączone wyłącznie do sieci 230V/400V ~ 50/60 Hz.

Zawsze podłączyć przewód uziemiający.

Stosować się do schematu połączeń.

Listwa przyłączeniowa umieszczona jest pod spodem w tylnej części obudowy płyty. Aby otworzyć pokrywę użyć średniej wielkości śrubokręta. Umieścić w szczelinie i otworzyć pokrywę.

Sieć	Podłączenie	Średnica przewodu	Przewód	Bezpiecznik
230V~ 50/60Hz	1 Faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fazy + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnie z normą EN 60335-2-6

Podłączenie płyty kuchennej

Jednofazowa 230V~1F+N:

Należy użyć zielono-żółtego kabla, jako kabla uziemienia, niebieskiego i brązowego, jako neutralnego N, natomiast czarnego i szarego, jako fazy L.

Dwufazowa 400V~2F+N:

Należy użyć zielono-żółtego kabla, jako kabla uziemienia, niebieskiego i brązowego, jako neutralnego N, szarego, jako fazy L1 natomiast czarnego, jako fazy L2.

Przed wykonaniem połączenia zalecamy włożenie fazy (faz), neutralnego i uziemienia do sieci. W razie wszelkich wątpliwości należy zwrócić się do elektryka.

Ostrzeżenie! Upewnić się, czy kable są prawidłowo połączone i dokręcone.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia, lub które mogą mieć miejsce w związku z używaniem urządzenia, które nie jest uziemione lub posiada wadliwe uziemienie.

Foster spa
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com