

CONTENIDO

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	9
Instalación.....	11
Funcionamiento.....	15
Limpieza y conservación.....	28
Situaciones de emergencia.....	29
Datos técnicos.....	32

Advertencia. La placa y sus partes externas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado de no tocar los elementos calefactores. Aleje del aparato a los niños menores de 8 años si no están vigilados por un adulto.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realicen la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños no estén bajo tutela.

Nota. La cocción incontrolada de la grasa o del aceite en la placa de cocina puede resultar peligrosa y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar el fuego con agua, sino que apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

Nota. Colocar objetos en la superficie de la placa puede originar un incendio.

Advertencia. Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.

No se recomienda colocar en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, así como papel de aluminio, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apague el elemento de calefacción de la placa mediante el interruptor y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.

El dispositivo no debe ser controlado por un reloj externo o un sistema de control remoto independiente.

Para limpiar la placa no se puede utilizar el equipo de limpieza a vapor.

SEGURIDAD

- Antes de utilizar por primera vez la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso para evitar que se dañe y garantizar su seguridad.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo emisor de ondas electromagnéticas, asegúrese que el panel de control de la placa funciona correctamente.
- La placa de inducción debe ser conectada por un técnico electricista cualificado.
- No instale la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- Las caras, bordes, superficies plásticas, adhesivos y barnices del mobiliario donde la placa se empotre deben ser resistentes a una temperatura de alrededor de 100°C.
- Utilice la placa sólo después de haberla empotrado para protegerse así de la corriente al tocar las partes que reciben tensión.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas por especialistas. Aquéllas realizadas por personal no especialista constituyen un grave peligro.
- La placa queda desconectada de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o cuando el cable de alimentación se retire de la toma.
- Después de instalar la placa, el enchufe del cable de conexión debe quedar accesible.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
- **Los usuarios que porten dispositivos de apoyo a las funciones vitales (por ejemplo, marcapasos, bomba de insulina o audífono) deben asegurarse que el funcionamiento de éstos no se ve afectado por la placa de inducción, que utiliza una banda de frecuencia de 20-50 kHz.**
- Si se produce un fallo de tensión en la red, se reestablecerán todos los ajustes, aconsejándose precaución una vez recuperada la corriente. El indicador de calor residual "H" lucirá mientras las zonas de cocción estén aún calientes y cuando se pulsa por primera vez la tecla de bloqueo.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado de que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- No utilice recipientes de plástico ni papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas pudiendo dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido o líquido así como el plástico, no deben colocarse en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por un descuido hay azúcar o plástico en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso apague la placa caliente, ráspelos con un rascador afilado protegiendo sus manos contra quemaduras y posibles lesiones.
- Con la placa de inducción sólo se deben utilizar ollas y sartenes de fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden originar en el vidrio rayas duraderas.

SEGURIDAD

- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos y no es sensible ni al frío ni al calor.
 - No deje caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de un frasco de especias puede llevar a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
 - Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
 - No se puede utilizar la superficie de la placa como una tabla de cortar o mesa de trabajo.
 - No se debe colocar la placa encima de un horno sin ventilador, lavavajillas, frigorífico, congelador o lavadora.
 - Si la placa ha sido incorporada a la encimera, los objetos metálicos situados en el armario pueden calentarse debido al aire que fluye desde el sistema de ventilación de la placa. Por ello, se recomienda utilizar una cubierta directa (véase dibujo 2).
 - No olvide las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica.
- Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un uso indebido del mismo.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos el presupuesto doméstico y actuamos conscientemente en favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica.

Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- **Utilice recipientes de cocción adecuados.**

Las ollas con el fondo plano y grueso, permiten ahorrar hasta un tercio de la electricidad. Recuerde el uso de la tapa, de lo contrario el consumo eléctrico se multiplicará por cuatro.

- **Mantenga limpias las zonas de calentamiento y los fondos de las ollas.**

La suciedad influye en la transferencia de calor. A menudo, las manchas fuertemente quemadas sólo pueden eliminarse con un detergente altamente tóxico para el medio ambiente.

- **No destape innecesariamente las ollas.**

- **No coloque la placa cerca de neveras o congeladores.** En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta de forma notable.

DESEMBALAJE



El aparato ha sido protegido de posibles daños ocasionados durante el transporte. Después de desembalarlo, le rogamos elimine los elementos del embalaje de

forma que no sean nocivos para el medio ambiente. Todos los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, pueden ser reciclados en un 100% y llevan su correspondiente símbolo.

Nota. A la hora de desembalar, mantenga fuera del alcance de los niños materiales de desembalaje tales como el polietileno, el poliuretano, etc.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

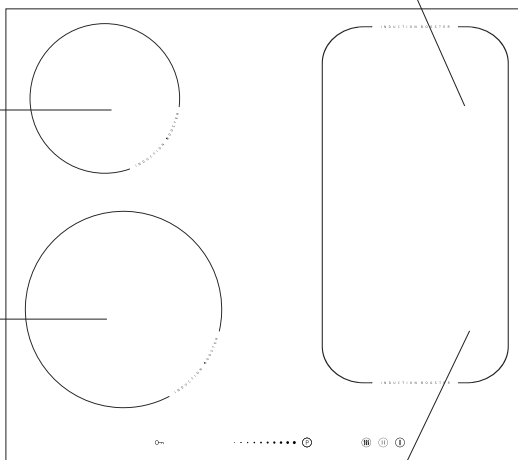
Descripción de la placa

Zona de calentamiento por inducción
booster Ø 180 (trasera derecha)

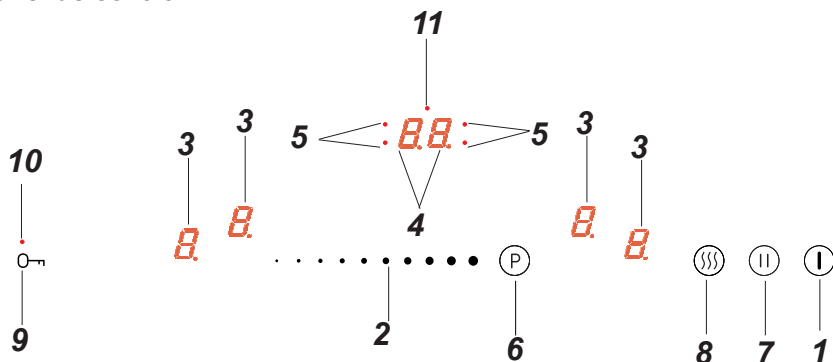
Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 160-180
(trasera izquierda)

Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 210-220
(frontal izquierda)

Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 180
(frontal derecha)



Panel de control

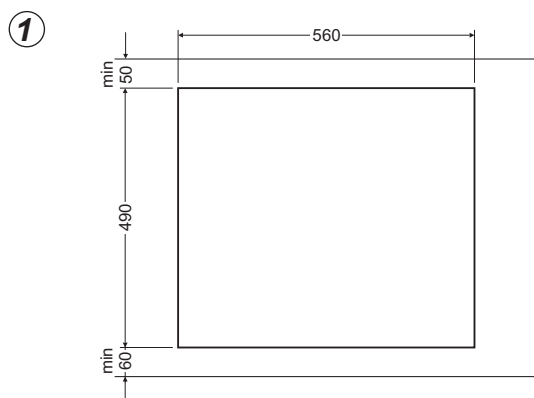


1. Sensor conectar/ desconectar la placa
2. Sensor de regulación de la potencia de cocción
3. Indicador de la zona de cocción
4. Indicador del reloj
5. Diodo de señalización del reloj
6. Sensor Booster
7. Sensor de la función pausa
8. Sensor de la función de calentamiento
9. Sensor de bloque
10. Diodo de señalización del sensor de bloque
11. Diodo con señal de temporizador

INSTALACIÓN

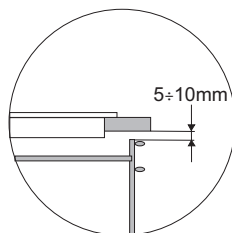
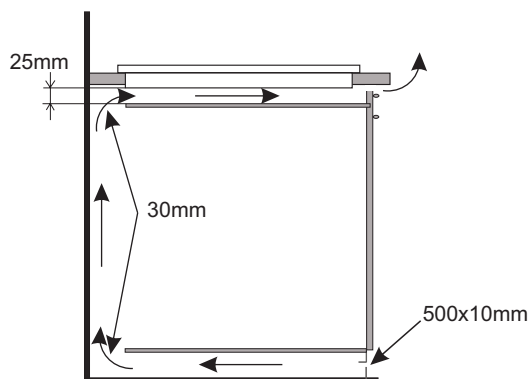
Preparación de la encimera para empotrar la placa

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm y su anchura mínima de 600 mm. Debe ser plana, estar bien nivelada y tener el borde de la pared protegido contra líquidos y humedad.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y el borde de la encimera en la parte delantera deberá ser de 60 mm y de 50 mm en la parte trasera.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y la pared lateral del mueble deberá ser de 55 mm.
- El revestimiento y el pegamento de los muebles para empotrar debe ser resistente a temperaturas superiores a 100°C, de lo contrario el primero podría sufrir deformaciones o incluso despegarse.
- Los bordes del hueco deberán protegerse con un material resistente a la humedad.
- Realizar el hueco en la encimera según las dimensiones de la fig.1.
- Debajo de la placa hay que dejar un espacio libre de al menos 25 mm para garantizar la adecuada circulación del aire y para evitar el sobrecalentamiento de la superficie alrededor de la placa.

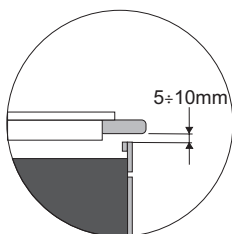
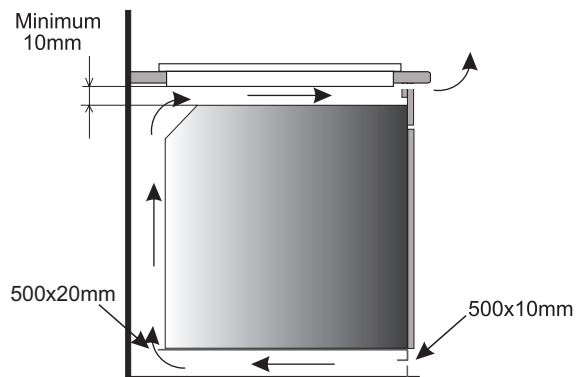


INSTALACIÓN

Dib. 2



Montaje de la encimera encima del armario.



Montaje de la encimera encima del horno con ventilación.



Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.

INSTALACIÓN

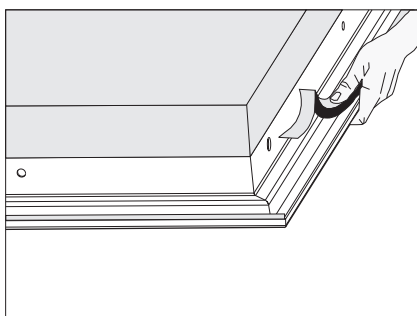
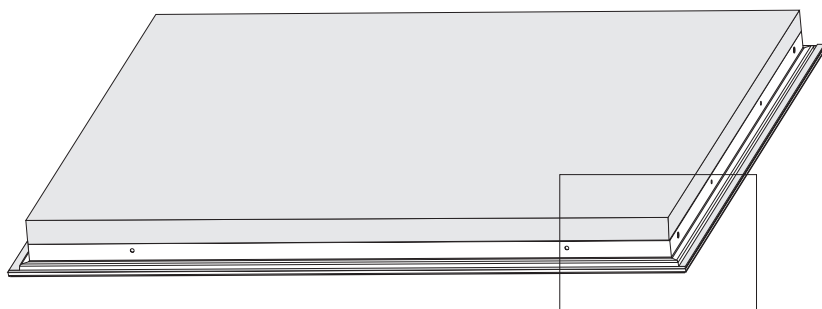
▶ Montaje de la junta de espuma

Antes de empotrar el aparato en la encimera, por debajo del marco de la placa hay que pegar la junta de espuma que acompaña el aparato.

Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.

Hay que situar la junta en el aparato de la siguiente forma:

- Eliminar la cinta protectora de la junta,
- Luego, pegar la junta en el fondo del marco ‘ (dib.)

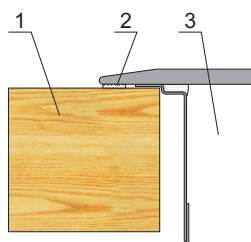


INSTALACIÓN

► Instalación de la placa

- Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico acorde al diagrama de conexiones adjunto.
- Limpiar la suciedad de la encimera, insertar la placa en el hueco y apretar firmemente la encimera (Dib.3).

Dib. 3



- 1 - Encimera
- 2 - Junta de la placa
- 3 - Vitrocerámica

INSTALACIÓN

► Conexión de la placa a la instalación eléctrica

¡Advertencia!

La conexión a la instalación sólo puede ser realizada por un instalador calificado con los permisos adecuados. Está prohibido de forma arbitraria efectuar alteraciones o cambios en el sistema eléctrico.

► Consejos para el instalador

La placa está equipada con un bloque de terminales que permite la selección de conexiones apropiadas para un tipo particular de fuente de alimentación eléctrica.

El bloque de terminales permite las siguientes conexiones:

- monofásica 230 V ~
- bifásica 400 V 2N~
- trifásica 400 V 3N~

La conexión de la placa a la alimentación adecuada, es posible gracias a una adecuada vinculación de los bornes en el bloque de terminales, de acuerdo con el diagrama de conexiones indicado. El diagrama de conexiones aparece también en la parte inferior de la cubierta inferior. El acceso al bloque de terminales es posible después de abrir la tapa de la caja de bornes. Hay que recordar la necesidad de una correcta selección del cable de conexión, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa.

¡Advertencia!

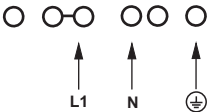
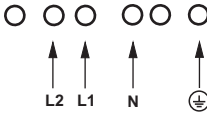
No se olvide de conectar el circuito de protección al borne del bloque de terminales marcado con la señal . La instalación eléctrica que suministra la placa debe estar asegurada con un defensivo seleccionado adecuadamente ; además, para asegurar la línea de suministro, puede tener un interruptor adecuado que sirva para cortar la fuente de alimentación en caso de emergencia.

Antes de realizar la conexión de la placa con la instalación eléctrica, se debe leer la información situada en la placa, en relación a las características y el esquema de conexión.

¡Atención! El instalador está obligado a dar al usuario el "certificado de la conexión de La cocina a la instalación eléctrica" (se encuentra en la tarjeta de garantía).

Otra forma diferente de conectar la placa a la que se muestra en el diagrama, puede causar daño.

INSTALACIÓN

ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES					
¡Advertencia! Tensión de elementos de calentamiento 230 V					
¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne⊕				El tipo de cable de conexión recomendado	Protección del fusible
1	Para una conexión de red monofásica de 230 V con el cable neutral, Bornes L1 y L2 conectados con un puente, el cable neutral hasta N, el conductor de protección hasta ⊕	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²	min.30 A
2*	Para la conexión bifásica de red 230 / 400V con el cable neutral, el cable neutral hasta N, el cable de protección hasta ⊕	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm ²	min.16 A
3*	Para la conexión bifásica de red 230 / 400V con el cable neutral, el cable neutral hasta N, el cable de protección hasta ⊕	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm ²	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne de cable neutral, ⊕ = borne de cable de protección					

* En el caso de instalaciones domésticas de 3-fases de 230 / 400V, el cable restante conectar al borne: L3 que no está conectado a la instalación interior de la placa.

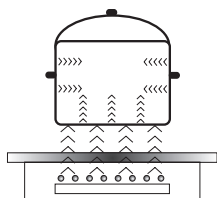
* Los bornes N-N están conectados internamente, no necesitan estar puenteados

FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha la placa por primera vez

- Limpie a fondo la placa de inducción. Las placas de inducción se deben limpiar como el vidrio.
- Al utilizar la placa por primera vez, podrían detectarse ciertos olores transitorios por lo que se recomienda encender la ventilación de la habitación o abrir la ventana.
- Realizar las tareas de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

Reglas de funcionamiento de la zona de inducción



El generador eléctrico alimenta la bobina situada en el interior del aparato.

La bobina crea un campo magnético que pasa al recipiente. El campo magnético hace que el recipiente se caliente.

Este sistema de calentamiento prevé utilizar recipientes con fondos susceptibles a la acción del campo magnético.

En general, la tecnología de inducción tiene estas dos ventajas:

- El calor se transmite solamente a través del recipiente por lo que se aprovecha al máximo.
- No existe el fenómeno de inercia térmica, ya que la cocción se inicia de forma automática al colocar el recipiente sobre la placa y termina en el momento de retirarlo.

Durante el uso habitual de la placa de inducción pueden oírse diferentes sonidos que no afectan de ninguna manera al correcto funcionamiento de la misma:

- Silbato de baja frecuencia. Aparece cuando el recipiente está vacío y desaparece después de echar agua o introducir el alimento.
- Silbato de alta frecuencia. Surge al emplear recipientes fabricados con muchas capas de diferentes materiales y activar la potencia máxima de cocción. Se intensifica cuando se usan al mismo tiempo dos o más zonas de cocción a la máxima potencia y desaparece o es menos intenso al reducir ésta.
- Sonido de chirrido. También se oye al utilizar recipientes fabricados con muchas capas de diferentes materiales. La intensidad del sonido depende de la potencia de cocción.
- Sonido de resonancia. Procede del ventilador que enfría los componentes electrónicos.

Estos sonidos pueden escucharse durante el correcto funcionamiento del aparato ya que se deben al trabajo del ventilador refrigerador, a las dimensiones y material del recipiente, a la forma de preparar los platos y a la potencia de cocción utilizada. Se trata de fenómenos normales y en ningún caso significan una avería de la placa de inducción.

FUNCIONAMIENTO

Dispositivos de seguridad.

Si la placa ha sido instalada correctamente y su uso es el adecuado, los dispositivos de seguridad rara vez se utilizan.

Ventilador. Sirve para la protección y refrigeración de los elementos de control y alimentación. Funciona automáticamente a dos velocidades diferentes activándose cuando las zonas de calentamiento están encendidas. Se mantiene en marcha cuando la placa está apagada hasta que el sistema electrónico se ha refrigerado lo suficiente.

Transistor. La temperatura de los componentes electrónicos se mide continuamente con una sonda. Si el calor está aumentando de forma peligrosa, el transistor reduce automáticamente la potencia de la zona de calentamiento o desconecta aquellas zonas de calentamiento más cercanas a los componentes electrónicos cuya temperatura es elevada.

Detección. El detector de presencia de la olla hace posible el funcionamiento de la placa y de ese modo también el calentamiento. Los objetos pequeños situados en la zona de calentamiento (por ejemplo: cucharillas, cuchillos, anillos, etc.) no se reconocerán como ollas y por tanto la placa no se encenderá.

Detector de presencia de la olla en el campo de inducción

El detector de presencia de la olla está instalado en las placas que contienen zonas inductivas. Mientras la placa funciona, el detector de presencia de la olla inicia automáticamente la emisión de calor en el campo de cocción en el momento de la colocación de la olla en la placa o la detiene en el instante de retirarla, lo cual proporciona un ahorro de energía.

- Si la zona de cocción se utiliza con una olla adecuada, la pantalla mostrará el nivel de calor.
- La inducción requiere el uso de ollas cuyo fondo esté fabricado de un material magnético (Tabla).

Si en la zona de cocción no hay ninguna olla o se ha colocado en ella una olla inadecuada, aparecerá en la pantalla el símbolo  y la zona de calentamiento no se encenderá. Si en 90 segundos no se detecta la olla, la operación de encender la placa se cancelará. La zona de calentamiento se debe apagar mediante el sensor controlador y no sólo retirando la olla.



El detector de la olla no funciona como sensor de encendido / apagado de la placa.

La placa de inducción está equipada con sensores táctiles que se activan tocando con los dedos las superficies marcadas. Cada reacción del sensor se confirma con una señal acústica.

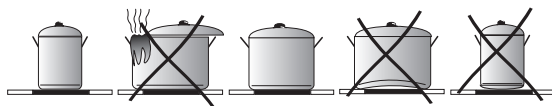
Hay que tener en cuenta que al encender apagar y ajustar el nivel de potencia de calentamiento siempre se debe tocar un solo sensor. En el caso de presión simultánea de más sensores (excepto el reloj y la llave) la placa ignora las señales introducidas y si se continúa presionando, desencadena una señal de fallo.

Al terminar el uso, apague la zona de calentamiento mediante el ajuste y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.

FUNCIONAMIENTO

Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

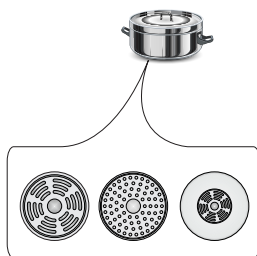
Selección de los recipientes para cocinar en la zona de inducción



Características de los recipientes:

- Siempre deberá usar ollas de alta calidad con el fondo completamente plano. La utilización de ollas de este tipo evita generar puntos de temperatura excesiva a los que podrían adherirse los alimentos durante la cocción. Las ollas y sartenes con paredes gruesas garantizan la perfecta distribución del calor.
- Cuide que los fondos de los recipientes estén secos. Al llenarlos o al usar uno procedente de la nevera, compruebe que la superficie del fondo está completamente seca antes de colocarlo en la placa. Esto evitará ensuciar la superficie de ésta.
- La tapa del recipiente evita el escape de calor, por lo que disminuye el tiempo de calentamiento y el consumo de energía eléctrica.
- Para saber si los recipientes son los adecuados, compruebe que la base atrae un imán.
- **Para garantizar el control óptimo de la temperatura por el módulo de inducción, el fondo del recipiente debe ser plano.**
- **Un fondo cóncavo del recipiente o con un logotipo del fabricante muy profundo, influirá negativamente en el control de temperaturas por el módulo de inducción y podrá causar el sobrecalentamiento del recipiente.**
- **No debe usar recipientes dañados, por ejemplo con el fondo deformado por temperaturas excesivas.**
- Cuando utilice recipientes grandes de fondo ferromagnético y de un diámetro menor al total del recipiente, se calentará solamente la parte ferromagnética de éste, lo cual provocará que no sea posible una distribución regular del calor por el recipiente. La zona ferromagnética se reduce en el fondo por colocar en ella elementos de aluminio por lo que la cantidad de calor suministrada puede ser menor. También es posible que haya problemas para detectar el recipiente o que no se detecte completamente. El diámetro de la zona ferromagnética del recipiente deberá ser coincidente con el de la zona de cocción para conseguir resultados óptimos.

Si el recipiente no se detecta en la zona de cocción, se recomienda probar en otra zona de cocción de diámetro inmediatamente inferior.



FUNCIONAMIENTO

Para la cocción por inducción sólo se deben utilizar recipientes ferromagnéticos fabricados con materiales tales como:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Recipientes especiales de acero inoxidable para la cocción por inducción.

La etiqueta en los utensilios de cocina		Revise si en la etiqueta hay un símbolo que indica que la olla es adecuada para las placas de inducción.
	Utilice ollas magnéticas (con chapa esmaltada, acero inoxidable de ferrita o hierro fundido), compruébelo colocando un imán en la parte inferior de la olla (debe adherirse).	
Acero inoxidable	No detecta la presencia de la olla con la excepción de las de acero ferromagnético.	
Aluminio	No detecta la presencia de olla.	
Hierro fundido	Alta eficiencia.	
	Nota: Las ollas pueden rayar la placa.	
Acero esmaltado	Alta eficiencia	
	Se recomiendan ollas de fondo plano, grueso y suave.	
Vidrio	No detecta la presencia de olla	
Porcelana	No detecta la presencia de olla	
Las ollas de fondo de cobre	No detecta la presencia de olla	

El tamaño del menor recipiente útil para la zona de cocción es de:

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de un recipiente de acero esmaltado
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Los diámetros mínimos para los recipientes hechos con otros materiales diferentes al acero esmaltado pueden variar.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

- Después de conectar la placa a la red eléctrica, por un momento se iluminarán todos los indicadores. La placa de cocción está lista para usar.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que activamos pulsándolos durante mínimo 1 segundo.
- Cada activación de sensores se avisa con un sonido.



No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (puede activarse el diagnóstico de fallo), estas superficies deben mantenerse constantemente limpias.

Conexión de la placa de cocción

El sensor conectar/desconectar (1) debe estar pulsado al menos durante **1 segundo**. La zona de cocción está activa cuando en todos los indicadores (3) se ve el dígito „0”.



Cuando a los 10 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.

La inclusión de la zona de calentamiento

Después de activar la placa de cocción con el sensor (1), dentro de los siguientes 10 segundos deberá conectar la zona de cocción deseada (3).

1. Después de tocar el sensor que indica la zona de calentamiento seleccionada (3), en el índice del grado de la potencia correspondiente a esta zona, parpadea alternativamente el dígito „0”.
2. Al mover el dedo por el sensor (2) fijamos la potencia de cocción deseada.



Cuando a los 10 segundos después de activar la zona no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactivará.



La zona de cocción está activa cuando en todos los displays está iluminada una cifra o letra, lo que significa que la zona está lista para realizar el ajuste de la potencia de calentamiento.

Ajuste de la potencia de calentamiento de la zona de cocción

Cuando el indicador de la zona de cocción parpadea iluminando (3) „0” podemos empezar a fijar la potencia de cocción deseada moviendo el dedo por el sensor (2).

FUNCIONAMIENTO

Desconexión de las zonas de cocción

- La zona de cocción debe estar activa. El indicador del grado de potencia de calentamiento se ilumina alternativamente.
- Para la desconexión hay que tocar el sensor activación/desactivación de la placa o bien mantener pulsado el sensor (3) durante 3 segundos o moviendo el dedo hacia izquierda por el sensor (2) hasta reducir la potencia hasta „0”

Desactivación de toda la placa de cocción

- La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento.
- Pulsando el sensor conectar/desconectar (1) desconectamos toda la placa de cocción.

Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (3) estará iluminada la letra “H” – símbolo de calentamiento residual.

Función Booster „P”

La función Booster consta en aumentar la potencia de la zona

Ø 180 - de 1600W a 2500W,

Ø 210-220 - de 2000W a 3000W,

Ø 160-180 - de 1200W a 1400W y Bridge de 3000W a 5000W.

Para activar la función Booster se debe seleccionar la zona de cocción y, luego, con el sensor (6) activar la función Booster, lo cual se indica con la aparición de la letra “P” en la pantalla de la zona de cocción (3).

La desactivación de la función Booster se realiza al apretar el sensor (2) y reducir la potencia de la zona de cocción o bien al levantar el recipiente de la zona de cocción.



Para la zona Ø 180, Ø 210-220, Ø 160-180 el tiempo de ejecución de la función Booster está limitado por el panel de sensores a 10 minutos. Después de desconectarse automáticamente la función Booster, la zona de cocción sigue calentando con la potencia nominal.

La función Booster podrá ser activada de nuevo bajo la condición de que los sensores de temperatura de los sistemas electrónicos y de la bobina tengan esta posibilidad.

Si el recipiente es retirado de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función sigue activa y está iniciada la cuenta atrás del tiempo. En caso de superar la temperatura (del sistema electrónico o de la bobina) de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función Booster se desconecta automáticamente. La zona de cocción vuelve a la potencia nominal.

FUNCIONAMIENTO

Control de la función Booster



Las zonas de cocción están conectadas en parejas verticalmente o cruciforme en función del modelo. La potencia total se divide dentro de estas parejas.

Una prueba de activar la función Booster para ambas zonas de cocción a la vez ocasionaría la superación de la potencia máxima disponible. En tal caso la potencia de cocción de la primera zona de cocción activada será reducida al nivel más alto posible.

Función de bloqueo

La función de bloqueo sirve para proteger la placa de cocción contra la activación accidental por parte de los niños, y su desconexión es posible después de desactivarla.

La función de bloqueo es posible con la placa encendida y apagada.

Activar y desactivar la función de bloqueo

La activación y desactivación de la función del bloqueo de la placa se lleva a cabo mediante el sensor (9) manteniendo pulsado el sensor durante 5 segundos. La activación de la función de bloqueo se indica mediante la iluminación del diodo de señalización (10).



La placa permanece bloqueada hasta su desbloqueo, aunque el panel de la placa se conecte y desconecte. La desactivación de la placa de la fuente de alimentación producirá la desactivación del bloqueo de la placa.

Indicador de calor residual

Después de la cocción, quedará en el cristal cerámico una energía calorífica que se denomina calor residual.

La indicación del calor residual se lleva a cabo en dos etapas: Después de apagar la zona de calentamiento o todo el dispositivo y cuando la temperatura supera los 60 °C, la letra "H" aparecerá en la pantalla correspondiente. La indicación de calor residual se mostrará mientras la temperatura de la zona de calentamiento exceda 60°C. En el rango de temperaturas desde 45°C hasta 60°C, la pantalla mostrará la indicación "h" que simboliza bajo calor residual. Cuando la temperatura cae por debajo de 45°C, el indicador de calor residual se apagará.



Durante el funcionamiento del indicador de calor residual, no se puede tocar la zona de calentamiento debido a la posibilidad de quemaduras ni colocar objetos sensibles al calor!



Durante un corte de luz, el indicador de calor residual "H" ya no se muestra. A pesar de esto, las zonas de calentamiento pueden estar entonces todavía calientes!

FUNCIONAMIENTO

Limitación del tiempo de trabajo

Para aumentar la eficiencia de trabajo, la placa de inducción está equipada con un limitador de tiempo de en cada zona de cocción. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último grado de potencia de calentamiento seleccionado.

Si durante un tiempo prolongado no modificamos el grado de potencia de calentamiento (véase tabla), la zona de cocción correspondiente queda automáticamente desconectada y se activa el indicador de calentamiento residual. Sin embargo, en cualquier momento podemos conectar y manejar las respectivas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Potencia de cocción	Tiempo máximo de trabajo en horas
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Función de recalentamiento automático

- Las zonas de calentamiento seleccionadas deben activarse mediante el sensor (3).
- Luego, con el sensor (2) moviendo con el dedo fijamos la potencia entre 1 y 8 y volvemos a apretar el sensor (3).
- En la pantalla se mostrará alternativamente el dígito de la potencia ajustada con la letra A.

Después de un tiempo de proporcionar una potencia extra, la zona de calentamiento se cambiará automáticamente al nivel de potencia seleccionado, que permanecerá visible en el indicador.

Potencia de cocción	La duración de recalentamiento automático con la potencia extra (en minutos)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Si el recipiente se retira de la zona de calentamiento y se le coloca de nuevo antes que finalice el tiempo de automatización de calentamiento, el recalentamiento con la potencia extra se llevará a cabo hasta el final.

FUNCIONAMIENTO

Función de reloj

EL reloj de programación facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. También puede servir como temporizador.

Conexión del reloj

EL reloj de programación facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. Se puede activar esta función solamente a la hora de cocer (cuando la potencia de cocción es superior a „0“). La función de reloj se puede activar al mismo tiempo en todas las cuatro zonas de cocción. Se puede fijar el reloj entre 1 y 99 minutos, minuto a minuto.

Para fijar la hora de reloj se debe:

- con el sensor (3) seleccionar la zona de cocción y fijar con el sensor (2) la potencia de cocción entre 1 y 9. En la pantalla aparecerá la potencia de cocción seleccionada entre 1 y 9.
- luego, a los 10 segundos se debe seleccionar el sensor de activación de reloj (4). En la pantalla (4) aparecerán los dígitos „00“ con el diodo (5) que señala la activación de la respectiva zona de cocción.
- después de activar el reloj moviendo con el dedo por el sensor (2) se debe fijar el tiempo de reloj. En primer lugar se fija el segundo dígito y, luego, el primer dígito. Después de fijar el segundo dígito volvemos a apretar el sensor (4) y pasamos a fijar el primer dígito. Cuando no fijemos ningún valor para el primer dígito, pasados los 10 segundos el reloj tendrá el valor „0“ (por ejemplo „0 6“).

El reloj empezará a funcionar cuando el diodo (5) que señala la activación de la respectiva zona de cocción empiece a parpadear.



Todas las zonas de cocción pueden funcionar simultáneamente con la función de programación temporal a través del reloj.



Cuando se configura más de un tiempo, en la pantalla del reloj se visualiza el tiempo establecido más corto. Además, se indica mediante el parpadeo del diodo (5).

Modificación del tiempo de cocción programado

En cualquier momento de cocción podrá modificar el tiempo programado de su duración. Para ello es necesario realizar el mismo procedimiento de programación como en el punto „**Activación de reloj**“ con la diferencia que después de seleccionar la zona de cocción con el sensor (3) no fijamos la potencia de cocción por medio del sensor (2) sino que directamente pasamos al procedimiento de la activación de reloj por medio del sensor (4).

Control de transcurso de tiempo de cocción

El tiempo restante hasta el final de la cocción se puede comprobar en cualquier momento tocando el sensor del reloj (4). El tiempo activo de funcionamiento del reloj para la zona de calentamiento adecuada se indica mediante el parpadeo del diodo (5).

FUNCIONAMIENTO

Función mantenimiento de calor.

La función mantenimiento de calor, mantiene el calor de alimentos ya preparados colocados en la zona de cocción. La zona de cocción seleccionada está activada con una potencia de calentamiento baja. Gracias a esta función tendremos el plato caliente preparado para comer, sin que cambie su sabor y sin pegarse al fondo de la olla. Esta función se puede aprovechar también para derretir mantequilla, chocolate etc.

La condición para uso correcto de la función es usar una olla adecuada con fondo plano, para que la temperatura de la olla pueda ser medida detalladamente por el sensor situado en la zona de cocción. La función de calentar se puede activar en cualquiera de las zonas de cocción.

En la zona de cocción podemos fijar 3 niveles de temperatura de cocción 42°C, 70°C y 94°C.

La activación de la función de cocción se realiza de la siguiente forma:

- después de seleccionar la respectiva zona de cocción con el sensor (3) apretamos el sensor de la función de cocción (8), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del símbolo horizontal (—) - significa haber seleccionado el nivel de cocción de 42°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción por segunda vez (8), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del símbolo doble horizontal(==) - significa haber seleccionado el nivel de cocción de 70°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción por tercera vez (8), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del símbolo triple horizontal(===) - significa haber seleccionado el nivel de cocción de 94°C,
- La función de mantenimiento de calor se puede desactivar en cualquier momento activando la zona de cocción seleccionada por medio del apriete del sensor (3) y, luego, moviendo el sensor (2) fije el nivel de la potencia de calefacción en la posición "0" .

Función Stop'n go „II”

La función Stop'n go funciona como pausa estándar. Gracias a ello, en cualquier momento podrá suspender el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior.

Para **activar la función stop'n go** debe estar activada al menos una zona de cocción.

Luego, apretamos el sensor (7). En todos los indicadores de las zonas de cocción (3) aparecerá el símbolo „II” . Cuando la zona de cocción esté caliente, el símbolo „II” parpadeará alternativamente de la letra „H” a la „h”, y significará el calentamiento residual de la zona de cocción.

Para **desactivar la función stop'n go** se debe apretar el sensor (7). En los indicadores de las zonas de cocción (3) encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la activación de la función stop'n go.

FUNCIONAMIENTO

Función Bridge

Gracias a la función Bridge puede controlar 2 campos de cocción de la placa como una zona de cocción. La función Bridge es muy cómoda, sobre todo cuando se usa para cocer en ollas de tipo asador.

La placa tiene la función Bridge para las zonas izquierdas y derechas.

Para **activar las funciones Bridge** se debe apretar el sensor de la zona de cocción **(3)** y, luego, apretar los 2 sensores de selección de la zona de cocción **(3)** a la izquierda o a la derecha. En el visualizador superior se encenderá el símbolo "**L**" y en el visualizador inferior aparecerá el dígito "**0**". Luego, moviendo el dedo por el sensor de cambio de potencia de la zona de cocción **(2)** fijamos cualquier potencia de cocción.



A partir de este momento controla dos zonas de cocción por medio de un sensor.

Para desactivar la función Bridge se debe apretar durante 3 segundos el sensor de selección de la zona de cocción **(3)** con el encendido símbolo "**L**". En los visualizadores se encenderá el dígito "**0**".



A partir de este momento las zonas funcionarán por separado.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

El cuidado en la limpieza de la placa por parte del usuario y su mantenimiento adecuado tienen un impacto significativo en la duración de su vida útil.

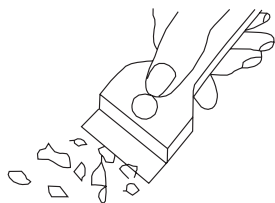


Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera.

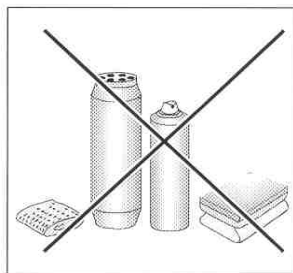
Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.

► Limpieza después de cada uso

- **La pequeña suciedad no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. Usar el detergente para los platos puede causar una decoloración azulada. Las manchas difíciles no siempre se eliminan con la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad firmemente adherida debe eliminarse con un raspador afilado.** Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo.



Rascador para limpiar la placa



► Eliminación de las manchas

- Las manchas claras de color perla (residuos de aluminio) pueden desaparecer de la placa de inducción utilizando un detergente especial cuando esté fría. Los restos de piedra caliza (por ejemplo, después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o con un detergente especial.
- Para quitar el azúcar y los restos de alimentos que contienen plásticos o papel de aluminio, no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Se rasparán precisa e inmediatamente mientras estén calientes con un fuerte raspado en la zona de calentamiento que también deberá estar a temperatura elevada. Una vez eliminada la suciedad se puede desconectar la placa y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, comercios de alimentación y en exposiciones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en tiendas de hogar, accesorios de pintura y ferreterías.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Nunca aplique el detergente encima de la placa caliente. Es conveniente dejar que el detergente se seque ligeramente y después eliminarlo en mojado. Los restos de detergente deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa, de lo contrario podrían actuar de forma corrosiva.

El fabricante no se responsabiliza a través de la garantía de una conducta inapropiada del uso de la placa de inducción.

Advertencia

Si por alguna razón, la placa no se puede controlar cuando está encendida, se debe apagar el interruptor principal o desenroscar el fusible adecuado y avisar al servicio técnico.

Advertencia

Si se observan grietas o roturas en la placa de cristal cerámica, deberá apagarla inmediatamente y desconectarla de la red quitando el fusible o tirando de la clavija de la toma. A continuación llame al servicio técnico.

Revisiones periódicas

Además de las actividades orientadas a conservar la placa limpia a diario, se debe:

- Revisar periódicamente el funcionamiento de los elementos de control y de los equipos de trabajo de la placa. Finalizado el período de garantía y al menos una vez cada dos años se debe encargar una revisión técnica de la misma.
- Eliminar los defectos descubiertos en el uso.
- Realizar un mantenimiento periódico de los equipos de trabajo de la placa.

Advertencia

Todas las reparaciones y actividades relacionadas previstas en este manual deberán realizarse por el correspondiente servicio de mantenimiento o por un instalador debidamente autorizado.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

- Desconecte los grupos de trabajo de la placa.
- Retire la alimentación eléctrica.
- Comunique el fallo.
- Usted mismo podrá resolver algunas averías leves si sigue las indicaciones que se muestran en la siguiente tabla. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, revise los siguientes puntos.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El aparato no funciona	Interrupción de la alimentación de energía.	Comprobar el fusible instalado en el domicilio y reemplazarlo si estuviera fundido.
2. El dispositivo no responde a los valores introducidos.	El panel de control no está activo	Conectar.
	El botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo).	Pulsar los botones durante un poco más de tiempo.
	Se han pulsado al mismo tiempo demasiados botones.	Pulsar siempre sólo un botón (excepto cuando se apaga la zona de calentamiento).
3. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	Uso inadecuado (se han pulsado los sensores incorrectos o se ha pulsado demasiado rápido).	Reiniciar la placa.
	Sensor(es) cubierto(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar sensores.
4. Todo el dispositivo se apaga.	Después de conectar no introdujo ningún valor durante un tiempo superior a 10 s.	Activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
5. Una de las zonas de cocción se desconecta y en la pantalla aparece iluminada la letra "H".	Fin del tiempo de trabajo	Volver a conectar la zona de cocción.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Sobrecalentamiento de los elementos electrónicos.	

SITUACIONES DE EMERGENCIA

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
6. A pesar de que la zona de cocción aún está caliente, el indicador de calor residual no se ilumina.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	- El indicador de calor residual vuelve a funcionar después del próximo reinicio y desconexión del panel de control.
7. Rotura de la placa cerámica.	 ¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
8. Si el fallo no desaparece.	Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano. ¡Importante! Usted es el responsable del perfecto estado del aparato y de su correcta utilización en el hogar. La garantía no cubrirá aquellos fallos de funcionamiento que se deban a errores que Usted haya cometido. El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.	
9. La placa de inducción emite sonidos roncós.	Es un fenómeno normal. Se debe al funcionamiento del ventilador que refrigera los sistemas electrónicos	
10. La placa de inducción emite sonidos parecidos a silbidos.	Es un fenómeno normal. Dependiendo de la frecuencia de trabajo de las bobinas, que usan varias zonas de calentamiento, la placa emite un silbido leve cuando se utiliza la potencia máxima.	
11. La placa no funciona, las zonas de cocción no se activan y tampoco funcionan.	Fallo electrónico.	Reiniciar la placa, desconectar la placa de la red (sacar los fusibles de la instalación).

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230/400V 3N~50 Hz
Potencia nominal:	7,4 kW
Modelo:	KBH 3614
- Zona de calentamiento de inducción:Ø 180 mm	1600 W
- Zona de calentamiento de inducción:Ø 210-220 mm	2000 W
- Zona de calentamiento de inducción:Ø 160-180 mm	1200 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster:Ø 180 mm	1600/2500 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster:Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster:Ø 160-180 mm	1200/1400W
Dimensiones	576 x 518 x 60;
Peso	ca. 7,89 kg;

Cumple con los requisitos de la norma EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigor en la Unión Europea.

EGREGIO CLIENTE,

Il piano di cottura è la combinazione di un'incredibile facilità d'uso con un'ottima efficacia. Dopo la lettura del manuale, l'uso del piano di cottura non creerà alcun problema.

Ogni piano di cottura che esce dalla fabbrica, prima dell'imballaggio, viene accuratamente revisionato presso i banchi prova dal punto di vista della sicurezza e della funzionalità.

Vi chiediamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'osservanza delle indicazioni contenute nel manuale, Vi proteggerà dall' scorretto.

Il manuale deve essere conservato in un posto di facile accesso.

Per evitare infortuni, devono essere accuratamente rispettate le indicazioni del presente manuale.

Attenzione!

Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto il presente manuale.

L'apparecchio è stato progettato esclusivamente come apparecchio di cottura. Qualsiasi altro uso (ad esempio per il riscaldamento degli ambienti) è contrario all'uso previsto e può essere pericoloso.

Il produttore si riserva il diritto di apportare le modifiche che reputi necessarie.

INDICE

Indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso	34
Descrizione del prodotto.....	39
Installazione.....	40
Uso.....	46
Pulizia e manutenzione.....	58
Procedimento in caso di emergenza.....	60
Dati tecnici.....	62

Attenzione. L'apparecchio e i suoi elementi accessibili diventano caldi durante il funzionamento. Porre una particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini dall'età inferiore a 8 anni dovrebbero essere tenuti ad una distanza adeguata o sotto stretta sorveglianza.

Il presente apparecchio può essere usato dai bambini dall'età superiore agli 8 anni e dalle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o prive d'esperienza in caso che siano supervisionati o istruiti sul funzionamento e le modalità di utilizzo dalle persone responsabili per la loro sicurezza. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Attenzione. La cottura incustodita con grassi e oli può essere pericolosa e può provocare un incendio.

Non bisogna MAI tentare di spegnere la fiamma/incendio con l'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Attenzione. Pericolo di incendio: non appoggiare gli oggetti sulla superficie di cottura.

Attenzione. Se la superficie di vetroceramica è incrinata, staccare l'alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scossa.

Non posare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi e pellicole in alluminio, perché si possono surriscaldare.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante del piano di cottura con l'interruttore e non fare affidamento sulle indicazioni del rilevatore di stoviglie.

Non si deve pilotare l'apparecchio tramite un orologio esterno o un dispositivo autonomo di telecomando.

Per la pulizia del piano di cottura non usare apparecchi per la pulizia a vapore.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

- Prima di utilizzare il piano di cottura a induzione per la prima volta, leggere le istruzioni d'uso. In questo modo garantiamo la sicurezza ed evitiamo danni al piano di cottura.
- Se il piano di cottura a induzione viene utilizzato nelle immediate vicinanze di una radio, televisore, o altro dispositivo di emissione, verificare che sia garantito il funzionamento corretto del pannello di controllo del piano di cottura.
- Il piano di cottura deve essere installato da un installatore autorizzato - elettricista.
- Non installare il piano di cottura vicino all'apparecchiatura di refrigerazione.
- I mobili in cui è incassato il piano di cottura devono essere resistenti alle temperature di circa 100°C. Questo vale per impiallacciate, bordi, superfici in plastica, adesivi e vernici.
- Il piano di cottura deve essere utilizzato solo dopo l'installazione. In questo modo, ci proteggiamo dal contatto con le parti in tensione.
- Le riparazioni delle apparecchiature elettriche possono essere eseguite solo da specialisti. Riparazioni non professionali causano gravi pericoli per l'utente.
- L'apparecchio viene scollegato dalla rete elettrica solo quando il fusibile viene spento o la spina viene rimossa dalla presa.
- La spina del cavo di allacciamento deve essere accessibile dopo l'installazione del piano di cottura.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- **Le persone con dispositivi medicali impiantati (ad es. Pacemaker, pompe per insulina o apparecchi acustici) devono assicurarsi che il funzionamento di questi dispositivi non sia disturbato dal piano di cottura a induzione (la gamma di frequenza del piano di cottura a induzione è 20-50 kHz) .**
- In caso di interruzione della corrente, tutte le impostazioni vengono annullate. Dopo la riemersione della tensione nella rete si consiglia cautela. Finché le zone di cottura sono calde, l'indicatore del calore residuo "H" e la chiave di blocco verranno visualizzati come al primo avviamento.
- L'indicatore di riscaldamento residuo incorporato nell'elettronica indica se il piano di cottura è acceso o ancora caldo.
- Se la presa della corrente è vicina alla zona di cottura, assicurarsi che il cavo della cucina non tocchi i punti riscaldati.
- Non si devono usare oggetti in plastica e in pellicola di alluminio. Si sciolgono a temperature elevate e possono danneggiare il vetro ceramico.
- Lo zucchero, l'acido citrico, il sale ecc. allo stato solido e liquido e la plastica non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde.
- Se, a causa di disattenzione, lo zucchero o la plastica entrano in contatto con la zona di cottura calda, non spegnere il piano di cottura, ma raschiare lo zucchero e la plastica con un raschietto affilato. Proteggere le mani da ustioni e ferite.
- Quando si adopera il piano di cottura a induzione, utilizzare solo pentole a fondo piatto e pentole senza bordi o sbavature, altrimenti potrebbero verificarsi graffi permanenti sul vetro.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

- La superficie riscaldante del piano di cottura a induzione è resistente agli shock termici. Non è sensibile al freddo o al caldo.
- Evitare di far cadere oggetti sul vetro. Urti, come la caduta di un contenitore di spezie, possono provocare la rottura e la scheggiatura del vetro ceramico.
- Se si verificano danni, il cibo fuoriuscente può raggiungere parti in tensione del piano di cottura a induzione.
- Non utilizzare la superficie del piano di cottura come tagliere o piano di lavoro.
- Il piano di cottura non può essere montato sopra il forno senza ventola, sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore o una lavatrice.
- Se il piano di cottura viene incassato sul piano di lavoro, gli oggetti metallici nell'armadio possono essere riscaldati ad alta temperatura dall'aria che esce dal sistema di ventilazione del piano di cottura. Per questo motivo, si consiglia di utilizzare una copertura diretta (vedi disegno 2).
- Rispettare le istruzioni per la manutenzione e la pulizia del vetro ceramico.
In caso di uso scorretto, non accettiamo reclami in garanzia.

COME RISPARMIARE ENERGIA



Chi utilizza l'energia in modo responsabile, protegge non solo il budget domestico, ma agisce anche con consapevolezza a favore dell'ambiente naturale. Per cui sosteniamolo, rispar-

miamo l'energia elettrica! Il che si ottiene, procedendo nel seguente modo:

- **Utilizzo delle stoviglie appropriate per la cottura.**

I tegami con il fondo piatto permettono di risparmiare fino all'1/3 di energia elettrica. Bisogna ricordarsi del coperchio, altrimenti il consumo dell'energia elettrica aumenta di quattro volte!

- **Pulizia delle zone di cottura e dei fondi delle pentole**

Le superfici sporche compromettono la trasmissione del calore – le parti sporche fortemente bruciate, spesso possono essere pulite solo con prodotti che inquinano notevolmente l'ambiente naturale.

- **Evitare di guardare inutilmente dentro le pentole.**

- **Non collocare la cucina in prossimità diretta di frigoriferi/congelatori.**

In questo caso, il consumo dell'energia elettrica aumenta inutilmente

DISIMBALLAGGIO



Per il trasporto l'apparecchio è stato protetto contro eventuali danni. Dopo il disimballaggio dell'apparecchio, si prega di eliminare gli elementi dell'imballo in un modo

sicuro per l'ambiente.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio non sono nocivi all'ambiente naturale e sono adatti al recupero al 100%, il che è segnalato dai relativi simboli.

Attenzione! Alcuni materiali dell'imballaggio (ad es. svacchetti di polietilene, pezzi di polistirolo, ecc.), durante il disimballaggio vanno tenuti lontano dalla portata dei bambini.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

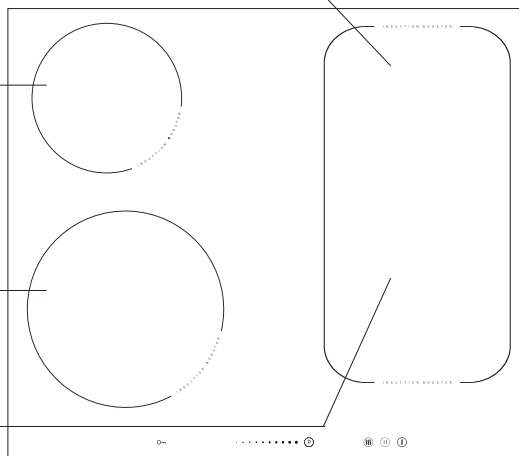
Descrizione del piano di cottura

Zona di cottura a induzione booster
Ø 180 (posteriore destra)

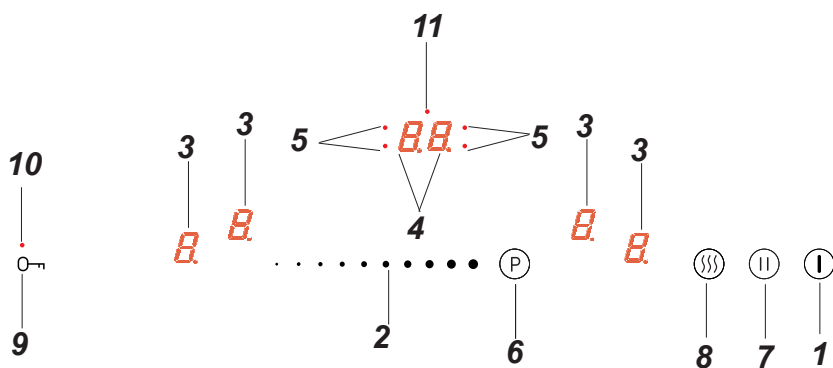
Zona di cottura a induzione booster
Ø 160-180 (posteriore sinistra)

Zona di cottura a induzione booster
Ø 210-220 (anteriore sinistra)

Zona di cottura a induzione booster
Ø 180 (anteriore destra)



Pannello di comando

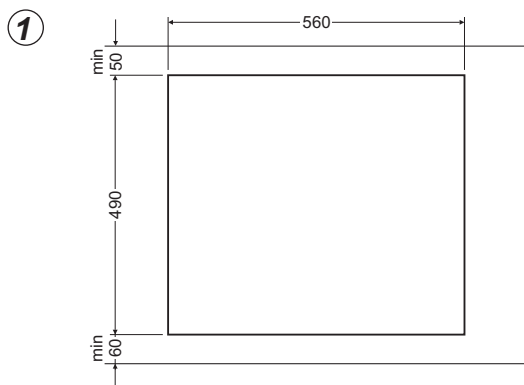


- | | |
|---|--|
| 1. Sensore di attivazione/disattivazione del piano di cottura | 6. Sensore Booster |
| 2. Sensore per modificare la potenza termica | 7. Sensore della funzione di pausa |
| 3. Indicatore della zona di cottura | 8. Sensore della funzione di riscaldamento |
| 4. Indicatore dell'orologio | 9. Sensore della chiave |
| 5. Diodo di segnalazione dell'orologio | 10. Diodo di segnalazione della chiave |
| | 11. Diodo di segnalazione del contaminuti |

INSTALLAZIONE

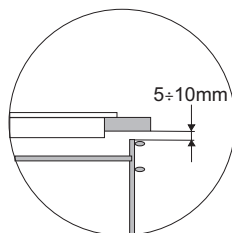
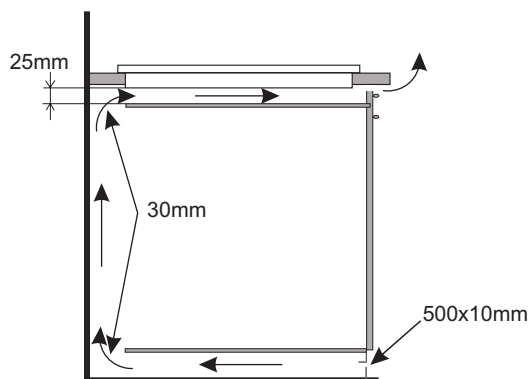
Preparazione del piano di lavoro del mobile da incasso del piano di cottura

- Lo spessore del piano di lavoro del mobile deve essere da 28 a 40 mm, la profondità minima deve ammontare a 600 mm. Il piano del mobile deve essere piatto e ben livellato. Si deve proteggerlo bene dal lato accostato alla parete contro l'umidità e l'acqua.
- La distanza tra il bordo dell'apertura e il bordo del piano di lavoro nella parte anteriore deve essere di almeno 60 mm, e posteriormente di min. 50 mm.
- La distanza tra il bordo del foro e la parete laterale del mobile deve essere di almeno 55 mm.
- I mobili da incasso devono avere un rivestimento e adesivi per il rivestimento che possano resistere ai 100 ° C. In caso contrario, si possono deformare le superfici o può verificarsi il distacco del rivestimento.
- I bordi del foro devono essere protetti con un materiale resistente all'assorbimento dell'umidità.
- Effettuare un foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate sul disegno **1**.
- Sotto il piano di lavoro si devono lasciare almeno 25 mm di spazio libero per consentire una corretta circolazione d'aria ed evitare il surriscaldamento della superficie attorno al piano stesso.

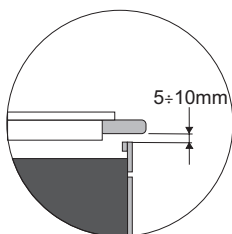
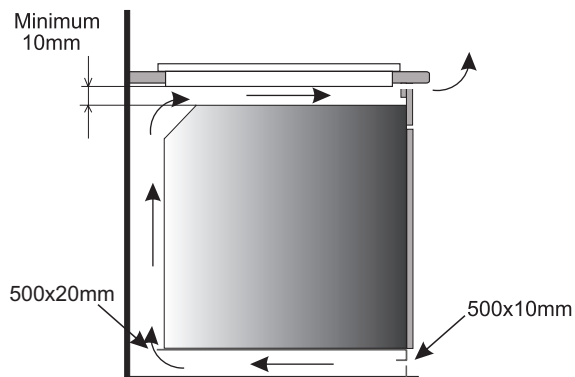


INSTALLAZIONE

Disegno 2



Installazione nel piano di lavoro dell'armadio portante.



Installazione nel piano di lavoro sopra un forno con la ventola.



È vietata l'installazione del piano di cottura sopra un forno non ventilato

INSTALLAZIONE

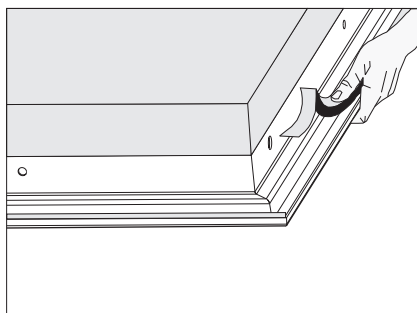
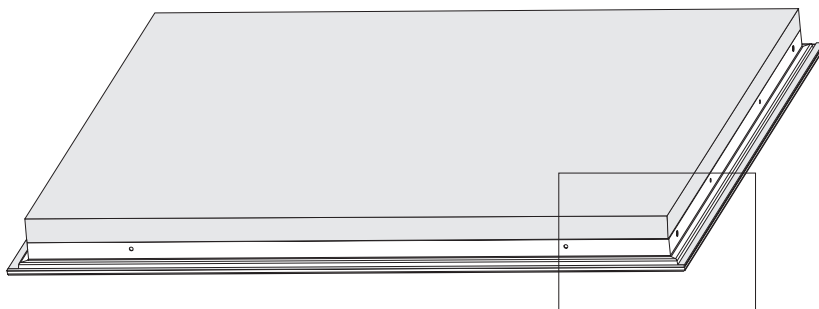
Montaggio della guarnizione in schiuma

Prima di installare l'apparecchio sul piano di lavoro della cucina, sotto il telaio del piano di cottura, applicare la guarnizione in schiuma attaccata all'apparecchio.

È vietata l'installazione del dispositivo senza la guarnizione.

Posizionare la guarnizione sul dispositivo come segue:

- la pellicola protettiva deve essere rimossa dalla guarnizione,
- la guarnizione deve quindi essere incollata sul fondo del telaio ‘ (disegno)

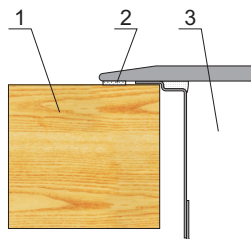


INSTALLAZIONE

► Montaggio del piano di cottura

- collegare il piano di cottura con il cavo elettrico secondo lo schema di collegamento in dotazione
- rimuovere la polvere dal piano di lavoro, sistemare il piano di cottura nell'intaglio e incassarlo, premendolo fortemente contro il piano di lavoro, (Dis. 3).

Disegno 3



- 1 - piano
2 – guarnizione del pannello
3 - piano di cottura in vetroceramica

► Collegamento del piano di cottura all'impianto elettrico

Attenzione!

L'allacciamento alla rete va effettuato solo da un personale qualificato in possesso delle opportune autorizzazioni. È vietato apportare autonomamente modifiche all'impianto elettrico.

► Indicazioni per l'installatore

Il piano di cottura è dotato di una morsettieria che consente la selezione di collegamenti adeguati per un particolare tipo di alimentazione elettrica.

La morsettieria consente i seguenti collegamenti:

- monofase 230 V ~
- bifase 400 V 2N ~
- trifásico 400 V 3N ~

È possibile collegare il piano di cottura all'alimentazione appropriata collegando correttamente i terminali sulla morsettieria secondo lo schema elettrico in dotazione. Lo schema di collegamenti si trova anche nella parte inferiore del coperchio inferiore. L'accesso alla morsettieria è possibile dopo aver aperto il coperchio del cassetto della morsettieria. Occorre ricordarsi di scegliere un cavo di connessione giusto, tenendo conto del tipo di connessione e della potenza nominale del piano di cottura.

Attenzione!

Occorre ricordarsi di collegare il circuito di protezione al terminale della morsettieria contrassegnato da $\oplus$. L'impianto elettrico che alimenta il piano di cottura deve essere protetto da una protezione opportunamente selezionata e, oltre alla protezione della linea di alimentazione, può disporre di un interruttore appropriato che consenta di interrompere l'alimentazione in caso di emergenza.

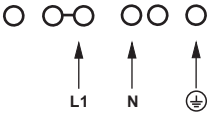
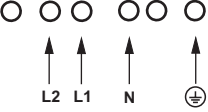
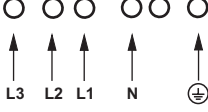
Prima di collegare il piano di cottura all'impianto elettrico, leggere le informazioni sulla targhetta nominale dei dati tecnici e sullo schema di collegamento.

Un collegamento del piano di cottura diverso rispetto a quello mostrato sullo schema può causare il suo danneggiamento.

ATTENZIONE! L'installatore è tenuto a rilasciare all'utente un "certificato di connessione del prodotto all'impianto elettrico" (che si trova sulla scheda di garanzia). Al termine dell'installazione, l'installatore deve includere anche le informazioni sul metodo della connessione eseguita:

- monofase, bifase o trifase,
- sezione del cavo di collegamento,
- tipo di protezione utilizzata (tipo di fusibile).

INSTALLAZIONE

SCHEMA DEI COLLEGAMENTI POSSIBILI					
Attenzione! Tensione degli elementi riscaldanti 230V.					
Attenzione! Per ogni connessione, il conduttore di protezione deve essere collegato al morsetto 				Tipo/ sezione del cavo	Fusibile di sicurezza
1	Per una rete a 230 V, collegamento monofase con il conduttore neutro, morsetti L1 e L2 collegati da un ponte, conduttore neutro su N, conduttore protettivo su 	1N~		HO 5 V V - FG 3x4 mm ²	min.30 A
2	Per una rete a 230 / 400V, collegamento bifase con il conduttore neutro, conduttore neutro su N, conduttore di protezione su 	2N~		HO 5 V V - FG 4x2,5mm ²	min.16 A
3	Per una rete a 230 / 400V, collegamento trifásico con il conduttore neutro, conduttore neutro su N, conduttore di protezione su 	3N~		HO5VV- FG 5X1,5mm ²	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N=morsetto del conduttore di neutro,  =morsetto del conduttore di protezione					

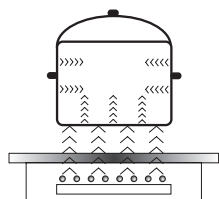
* Per un'installazione domestica trifase a 230 / 400V, collegare il cavo rimanente al morsetto: L3, che non è collegato all'installazione interna del piano di cottura.

* I morsetti N-N sono collegati internamente, non devono essere ponticellati

Prima del primo avviamento del pannello

- prima pulire accuratamente il piano di cottura a induzione, trattare il piano di cottura a induzione come una superficie di vetro,
- al primo uso, potrebbe verificarsi un odore temporaneo, quindi attivare la ventilazione nella stanza o aprire la finestra,
- eseguire le operazioni di servizio rispettando le indicazioni di sicurezza.

I principi di funzionamento del campo di induzione



Il generatore elettrico alimenta la bobina situata all'interno dell'apparecchio.

Questa bobina crea un campo magnetico che viene trasmesso al tegame.

Il campo magnetico provoca il riscaldamento del tegame

Questo sistema prevede l'uso di tegami dai fondi sensibili ai campi magnetici.

In generale, la tecnologia a induzione presenta due vantaggi:

- il calore viene emesso tramite un tegame, l'assorbimento del calore è possibilmente massimo,
- non vi è alcun fenomeno di inerzia termica, poiché la cottura inizia automaticamente quando il tegame viene posizionato sul piano di cottura e termina quando viene da esso rimosso.

Durante l'uso normale del piano di cottura a induzione, possono verificarsi vari tipi di suoni che non influiscono sul corretto funzionamento del piano di cottura.

- Fischio a bassa frequenza. Il suono viene emesso quando il tegame è vuoto, scompare dopo aver versato l'acqua o inserito cibo.
- Fischio ad alta frequenza. Il suono viene emesso nei tegami che sono stati prodotti con molti strati di materiali diversi e quando viene accesa la massima potenza di riscaldamento. Questo suono si intensifica anche quando utilizziamo contemporaneamente due o più zone di cottura alla massima potenza. Il suono scompare o è meno intenso quando la potenza viene ridotta.
- Suono scricchiolante. Il suono viene emesso nei contenitori composti da molti strati di materiali diversi. L'intensità del suono dipende dal metodo di cottura.
- Suono del ronzio. Il suono viene generato quando la ventola di raffreddamento dei sistemi elettronici è in funzione.

I suoni che possono essere percepiti durante il corretto funzionamento derivano dal funzionamento della ventola di raffreddamento, dalle dimensioni del tegame e dal materiale con cui è stato prodotto, dal metodo di cottura delle pietanze e dalla potenza di riscaldamento attivata. Questi suoni sono normali e non indicano un guasto al piano di cottura a induzione.

Dispositivo di sicurezza:

Se il piano di cottura è stato installato correttamente e viene utilizzato correttamente, i dispositivi di sicurezza sono raramente necessari.

Ventola: è usata per proteggere e raffreddare gli elementi di controllo e di alimentazione. Può funzionare a due velocità diverse, funziona automaticamente. La ventola funziona quando le zone di cottura sono accese e funziona con il piano di cottura spento fino a quando il sistema elettronico non viene sufficientemente raffreddato.

Transistor: La temperatura dei componenti elettronici viene misurata continuamente con una sonda. Se la temperatura aumenta pericolosamente, questo sistema riduce automaticamente la potenza della zona di cottura o scollega le zone di cottura più vicine ai componenti elettronici riscaldati.

Rilevazione: il rilevatore di presenza della pentola consente al piano di cottura di funzionare e quindi di riscaldarsi. Piccoli oggetti posizionati sulla zona di cottura (ad es. cucchiaino, coltello, anello ...) non saranno considerati come pentole e il piano di cottura non si accenderà.

Rivelatore di presenza di pentole nel campo di induzione

Il rilevatore di presenza della pentola è installato su piastre dotate del campo di induzione. Durante il funzionamento del piano di cottura, il rilevatore di presenza della pentola avvia o arresta automaticamente la generazione di calore nell'area di cottura quando il tegame viene posizionato sul piano di cottura o da esso rimosso. Ciò garantisce pertanto un risparmio di energia.

- Se il campo di cottura viene utilizzato insieme a una pentola adatta, sul display viene visualizzato il livello di calore.
- L'induzione richiede l'uso di pentole adatte, dotate di fondi in materiale magnetico (Tabella).

Se una pentola non viene posizionata sulla zona di cottura o una pentola non adatta viene posizionata su di essa, appare sul display il simbolo . Il campo non si accende. Se non viene rilevata alcuna presenza di pentole entro 90 secondi, l'operazione di accensione del piano di cottura verrà annullata.

Per spegnere il campo di cottura, si deve farlo utilizzando il comando del sensore, e non solo rimuovendo la pentola.



Il rilevatore di pentole non funziona come il sensore di attivazione / disattivazione del piano di cottura.

Il piano di cottura a induzione è dotato di sensori i quali vengono azionati toccando con il dito le superfici contrassegnate. Ogni attività del sensore viene confermata da un segnale acustico.

Assicurarsi di premere un solo sensore quando si accende e si spegne e quando si esegue l'impostazione della potenza di riscaldamento. Se si preme più di un sensore contemporaneamente (tranne l'orologio e la chiave), il sistema ignora i segnali di controllo immessi e attiva un segnale di errore quando viene premuto più a lungo.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura con il regolatore e non dare affidamento alle indicazioni del rilevatore di stoviglie.

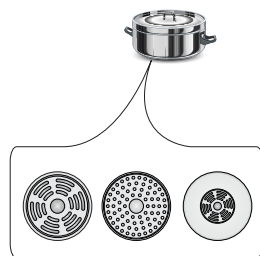
La giusta qualità delle pentole costituisce la condizione basilare per ottenere una buona prestazione del piano di cottura.

Selezione delle pentole per la cottura a induzione



Caratteristiche delle pentole.

- Utilizzare sempre pentole di alta qualità con un fondo perfettamente piatto: l'uso di tali pentole impedisce la formazione di punti troppo caldi in cui il cibo potrebbe attaccarsi. Pentole e padelle con spesse pareti metalliche assicurano un'eccellente distribuzione del calore.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia asciutto: quando si riempie la pentola o quando si utilizza una pentola rimossa dal frigorifero, assicurarsi che la superficie inferiore sia completamente asciutta prima di posizionarla sul piano di cottura. Ciò eviterà di sporcare la superficie del piano di cottura.
- Il coperchio sulla pentola impedisce fuoriuscite del calore e quindi accorcia i tempi di riscaldamento e riduce il consumo di elettricità.
- Per assicurarsi che le pentole siano adatte, verificare se il fondo della pentola attira il magnete.
- **La parte inferiore della pentola deve essere piatta per garantire un controllo ottimale della temperatura da parte del modulo a induzione.**
- **Il fondo concavo della pentola o il logo del produttore profondamente in rilievo hanno un effetto negativo sul controllo della temperatura del modulo di induzione e possono causare il surriscaldamento delle stoviglie.**
- **Non usare stoviglie danneggiate, ad es. con fondo deformato a causa di temperature eccessive.**
- Quando si usano pentole di grandi dimensioni con un fondo ferromagnetico il cui diametro è inferiore al diametro totale della pentola stessa, viene riscaldata solo la parte ferromagnetica della pentola. Ciò impedisce una distribuzione uniforme del calore nella pentola. L'area ferromagnetica viene ridotta nella base della pentola a causa degli elementi di alluminio posti al suo interno, pertanto la quantità di calore erogata può essere inferiore. Può accadere che ci siano problemi con il rilevamento della pentola o che non venga rilevata affatto. Il diametro della parte ferromagnetica del tegame deve essere adattato alle dimensioni della zona di cottura per risultati di cottura ottimali. Se il tegame non è stato rilevato nella zona di cottura, si consiglia di provarlo in una zona di cottura con un diametro più piccolo.



USO

Per la cottura a induzione, utilizzare solo recipienti ferromagnetici realizzati con materiali quali:

- acciaio verniciato
- ghisa
- pentole speciali in acciaio inossidabile per cottura a induzione.

Marcatura su utensili da cucina		Controlla se sull'etichetta è presente il segno che informa che la pentola è adatta per piani di cottura a induzione
		Utilizzare pentole magnetiche (realizzate in lamiera smaltata, acciaio inossidabile di ferrite, ghisa), controllare applicando il magnete sul fondo della pentola (deve aderire)
Acciaio inossidabile		Non rileva la presenza di una pentola
		Fatta eccezione per pentole in acciaio ferromagnetico
Alluminio		Non rileva la presenza di una pentola
Ghisa		Alta efficienza
		Nota: i vasi possono graffiare il piano di cottura
Acciaio smaltato		Alta efficienza
		Si raccomandano pentole con il fondo piatto, spesso e liscio
Vetro		Non rileva la presenza di una pentola
Porcellana		Non rileva la presenza di una pentola
Utensili con il fondo in rame		Non rileva la presenza di una pentola

La dimensione della pentola più piccola utile per una data zona di cottura è costituita dal:

Diametro della zona di cottura	Diametro minimo del fondo della pentola in acciaio smaltato
[mm]	[mm]
160 – 180	110
180 – 200	
210 – 220	
220 x 190	125
260 – 280	

I diametri minimi per pentole realizzate con materiali diversi dall'acciaio smaltato possono variare.

Pannello di comando

- Dopo aver collegato il piano di cottura alla rete elettrica, per un attimo si accenderanno tutti gli indicatori. Il piano di cottura è pronto per l'uso.
- Il piano di cottura è dotato di sensori elettronici, per utilizzarli toccare il sensore con il dito per almeno 1 secondo.
- Ogni attivazione dei sensori è segnalata da un segnale acustico.



Non appoggiare oggetti sulle superfici del sensore (potrebbe apparire un messaggio di errore), mantieni queste superfici sempre pulite.

Attivazione del piano di cottura

Toccare e tenere premuto il dito per almeno 1 secondo sul sensore di accensione/spegnimento ①. Il piano funziona correttamente quando sul display dell'orologio **B** viene visualizzato il numero "0".



Se non si imposta la zona di cottura alla corretta potenza entro 10 secondi dall'avvio del piano, il piano si spegnerà automaticamente.

Accendere la zona di cottura e impostarne la potenza

- Accendi il piano di cottura con il sensore ①.
- Posiziona la pentola sulla zona di cottura desiderata.
- La pentola viene rilevata automaticamente e l'indicatore **B** responsabile della zona di cottura selezionata lampeggerà indicando "0".



Nel caso in cui il piano rilevi automaticamente due o più pentole, toccare l'indicatore **B** responsabile della zona di cottura selezionata. Inizierà a lampeggiare.

- Scorri il dito sul sensore • ●, partendo da sinistra, per selezionare l'intensità di campo appropriata (la potenza selezionata viene visualizzata sull'indicatore).
- La zona di cottura è già attiva.



Una zona di cottura è attiva quando sul suo indicatore è acceso un numero o una lettera, significa che la zona è pronta per impostare la potenza di cottura.

Spegnimento delle zone di cottura

È possibile spegnere la zona di cottura effettuando una delle seguenti operazioni:

- Spegni il piano di cottura con il sensore ①.
- Toccare e tenere premuto l'indicatore **B** per 3 secondi
- Attivare la zona di cottura toccando con il dito il sensore • ● e spostandolo verso sinistra in modo da ridurre il livello di potenza a "0".

Spegnimento dell'intero piano di cottura



Il piano di cottura funziona quando è attiva almeno una zona di cottura.

- Spegni il piano di cottura con il sensore ①.



Se la zona di cottura è calda, sul display della zona di cottura si accende la lettera "H" o "h" - simbolo del riscaldamento residuo. La descrizione del simbolo si trova più avanti nel manuale.

Funzione Booster "P"

La funzione Booster aumenta la potenza del campo Ø 180 mm - da 1600W a 2500W, del campo Ø 210-220mm - da 2000W a 3000W, del campo Ø 160-180mm - da 1200W a 1400W
Zona Bridge da 3000W a 5000W.

- Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata
- La pentola viene rilevata automaticamente e l'indicatore **B**, responsabile della zona di cottura selezionata lampeggia, indicando "0".
- La funzione Booster si attiva dopo aver premuto il sensore "P" (sul display comparirà la lettera "P")

Per disattivare la funzione Booster:

- Riduci la potenza della zona di cottura con la funzione Booster fino a "0" facendo scorrere il dito sul sensore . • ●.



Il tempo di funzionamento per la funzione Booster è limitato a 10 minuti. Trascorso questo tempo, la potenza di campo sarà impostata sulla potenza nominale (ad esempio, se il range di regolazione della potenza nel piano di cottura è 0-9, la potenza nominale è 9, se il piano di cottura è dotato di un range di regolazione della potenza di 0-12, la potenza nominale è di 12, ecc.)

La funzione può anche passare alla potenza nominale se gli elementi riscaldanti o l'elettronica raggiungono la temperatura limite.

Sarai in grado di utilizzare nuovamente la funzione Booster quando la temperatura degli elementi riscaldanti scende a un livello di sicurezza. Questa funzione non si avvierà automaticamente.

Se si mette la pentola fuori dalla zona di cottura con la funzione Booster attiva, il conto alla rovescia di 10 minuti non si interrompe.



La funzione Booster può essere attivata per due campi contemporaneamente, ovvero per due campi in linea orizzontale o per due campi in linea verticale. La funzione booster non può essere attivata se la zona di cottura nell'angolo opposto è accesa.

Funzione di blocco

Grazie alla funzione di blocco, è possibile impedire che il piano di cottura venga azionato, ad esempio da bambini o in caso di operazioni di pulizia. È possibile attivare la funzione di blocco con il piano acceso e spento. Per attivare o disattivare il blocco, tenere premuto il sensore 0↔ per 5 secondi. Quando il blocco è attivo, il LED accanto al sensore 0↔ è acceso.



Il piano di cottura è bloccato anche se lo si accende o si spegne con il sensore ①. Scollegando il piano di cottura dall'alimentazione principale si disabilita il blocco del piano di cottura.

Indicatore del calore residuo „H”

Dopo la fine della cottura, il vetro del piano di cottura a induzione nell'area di una data zona di cottura è ancora caldo, questo si chiama calore residuo.

Se la temperatura del vetro è superiore a 60°C*, l'indicatore di questo campo mostra il simbolo "H".



Se la temperatura del vetro è di 45°C* - 60°C*), l'indicatore sul campo visualizza "h" (basso calore residuo).



* I valori di temperatura sono indicativi



Durante il funzionamento dell'indicatore del calore residuo non toccare la zona di cottura per via del rischio di ustioni e non posizionare oggetti sensibili al calore!



Durante un'interruzione della corrente, l'indicatore del calore residuo "H" non viene più visualizzato. Tuttavia, le zone di cottura possono essere ancora calde!

Limitazione dell'orario di funzionamento

Per aumentare l'affidabilità operativa, il piano di cottura a induzione è dotato di un limitatore del tempo di funzionamento per ciascuna delle zone di cottura.

	Grado di potenza del riscaldamento	Tempo massimo di funzionamento
Il tempo di funzionamento massimo viene impostato individualmente in base ai livelli di potenza utilizzati durante la cottura. Se si utilizza un solo livello di potenza per un tempo di cottura più lungo, il tempo di cottura massimo è limitato secondo la tabella:	— = ≡	8h
	1	8h
	2	8h
	3	5h
Al raggiungimento del tempo massimo di cottura, la piastra ad induzione si spegne automaticamente e nell'indicatore della piastra compare il simbolo del calore residuo. Il tempo massimo di lavoro si applica a un singolo campo.	4	5h
	5	5h
	6	1,5h
	7	1,5h
	8	1,5h
	9	1,5h
	P	10min

Funzione di riscaldamento automatico

Quando la funzione è attivata, la potenza della zona di cottura passa temporaneamente al livello 9. Per attivarlo:

Per attivare la funzione:

- Posiziona la padella sulla zona di cottura che ti interessa.
- Dopo il rilevamento automatico della pentola, selezionare un'intensità di campo compresa tra 1 e 8
- Premere di nuovo l'indicatore **B**.

Sul display lampeggiano alternativamente il livello di potenza impostato e il simbolo "A".

Trascorso il tempo di cottura (vedi tabella a fianco), la zona di cottura passerà automaticamente al livello di potenza precedentemente selezionato e sarà visibile sul display.

Grado di potenza del riscaldamento	Durata del riscaldamento automatico con potenza aggiuntiva
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura mentre la funzione di riscaldamento è attiva e quindi riposta su di essa, il riscaldamento proseguirà fino al raggiungimento del tempo di riscaldamento completo.

Modalità orologio.

L'orologio facilita il processo di cottura grazie all'opzione di programmazione del tempo di funzionamento delle zone di cottura. L'orologio può anche essere usato come contaminuti. È possibile attivare la funzione orologio solo durante la cottura (quando la potenza di riscaldamento è superiore a "0"). È possibile utilizzare la funzione orologio su tutte le zone di cottura contemporaneamente. Il tempo massimo di lavoro è di 99 minuti (ogni 1 minuto).

Per impostare l'ora dell'orologio:

- Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.
- Dopo che la pentola è stata rilevata automaticamente, impostare la potenza di riscaldamento.
- Selezionare il campo in cui impostare la funzione di orologio.
- Per attivare l'orologio, tieni premuto **8.8** finché non senti un segnale acustico. Il display visualizzerà i numeri "00".



Innanzitutto, verrà impostata la seconda cifra (unità), quindi verrà impostata la prima (decine).

- Dopo aver attivato l'orologio, fai scorrere il dito sul sensore • • ●, grazie a questo imposterai la cifra di unità.
- Premere nuovamente il sensore dell'orologio per passare all'impostazione della prima cifra delle decine.
- Scorri il dito sul sensore • • ●, grazie al quale imposterai la cifra delle decine.
- Se non si imposta alcun valore per la prima cifra, dopo 10 secondi l'orologio sarà a "0" (ad esempio "06" che significa che l'orologio è impostato su 6 minuti).

L'orologio inizierà a funzionare quando il led di segnalazione dell'attivazione della zona di cottura apposita inizierà a lampeggiare (il led sul disegno del pannello è contrassegnato come 5).



Per impostare la funzione dell'orologio per il campo successivo, attenersi alla procedura precedente, selezionando per primo il campo diverso che quello della prima volta. Si deve ricordare che è possibile impostare la funzione dell'orologio per ogni campo.

Se si imposta più di un orario sul display dell'orologio, verrà visualizzata l'orario più breve. Ciò è indicato dal diodo lampeggiante accanto all'indicatore dell'orologio.

USO

È possibile cambiare il tempo di cottura impostato in qualsiasi momento della cottura. A tal proposito, durante la cottura, selezionare il campo di cui si vuole modificare l'ora, cioè attivarlo con l'indicatore **B**, quindi toccare l'indicatore dell'orologio **BB** e modificare l'ora seguendo i passaggi indicati in conformità alla descrizione delle impostazioni dell'orologio.

Puoi controllare in qualsiasi momento il tempo rimanente fino alla fine della cottura. Toccare l'indicatore dell'orologio **BB**; l'orario attivo dell'orologio per un dato campo è segnalata da un diodo lampeggiante accanto all'indicatore **BB**.

Trascorso il tempo di cottura programmato, viene emesso un segnale acustico. Puoi spegnerlo, toccando qualsiasi sensore. L'allarme si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti. Se si desidera spegnere l'orologio prima, attivare la zona di cottura toccando l'indicatore di campo **B** (l'indicatore di alimentazione si illuminerà di più), quindi toccare e tenere premuto l'indicatore dell'orologio **BB** per 3 secondi oppure attivare il campo desiderato con l'indicatore **B**, quindi toccare l'indicatore dell'orologio **BB** e con il sensore **• • •** ridurre il tempo a "00" (il passaggio relativo al passaggio da una cifra all'altra può essere trovato nella descrizione dell'impostazione dell'orologio).

Orologio come contaminuti

È possibile utilizzare la funzione orologio come timer indipendente che non controlli nessuno dei campi. Per impostare un timer indipendente, seguire tutti i passaggi della descrizione dell'impostazione delle funzioni dell'orologio, tuttavia non selezionare nessuno dei campi, ovvero subito dopo l'accensione del piano toccare l'indicatore dell'orologio **BB** e imposta l'ora. Il funzionamento del contaminuti è indicato dal LED lampeggiante sopra l'indicatore **BB**. Per spegnere il contaminuti bisogna spegnere la funzione dell'orologio della zona di cottura programmata.

Funzione del riscaldamento

La funzione del riscaldamento della pietanza mantiene il calore del cibo pronto nella zona di cottura. La zona di cottura selezionata funziona con una bassa potenza di riscaldamento. Grazie a questa funzione avrete un piatto caldo, pronto da mangiare che non cambia gusto e non si attacca al fondo della pentola. Inoltre, puoi utilizzare questa funzione per sciogliere burro, cioccolato, ecc.



Affinché la temperatura della pentola possa essere misurata con precisione dal sensore posto nella zona di cottura, la pentola che si utilizza deve essere assolutamente adattata per funzionare con un piano a induzione con il fondo perfettamente piatto (secondo le indicazioni del produttore).

È possibile attivare la funzione di riscaldamento in ciascuna delle zone. Ogni zona di cottura dispone di 3 livelli di temperatura di riscaldamento, ovvero:

- 42°C —
- 70°C ==
- 94°C ===

Attivazione della funzione di riscaldamento:

- Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.
- Dopo il rilevamento automatico della pentola, toccare il sensore della funzione di riscaldamento , sul display apparirà il simbolo . Questo simbolo indica un livello di riscaldamento di 42°C.
- Toccare una seconda volta il sensore della funzione riscaldamento , l'indicatore cambierà il simbolo visualizzato in , ovvero il livello di riscaldamento verrà aumentato fino a 70°C.
- Toccare una terza volta il sensore della funzione riscaldamento , l'indicatore cambierà il simbolo visualizzato in , ovvero il livello di riscaldamento verrà aumentato fino a 94°C.
- È possibile disattivare la funzione di riscaldamento in qualsiasi momento toccando l'indicatore della zona di cottura , quindi far scorrere il dito sul sensore  •  •  per impostare il livello di potenza di riscaldamento su "0".

Stop'n go "II" funzione

La funzione Stop'n go funziona come una pausa standard. Grazie ad essa è possibile sospendere il funzionamento del piano di cottura in qualsiasi momento, per poi ripristinare le impostazioni precedenti.

Per abilitare la funzione stop'n go è necessario che almeno una zona di cottura sia accesa. Toccare il sensore . Su tutti i display delle zone cottura si accenderà il simbolo II. Quando la zona di cottura è calda, il simbolo II lampeggerà alternativamente alla lettera "H" o "h" a seconda della temperatura della zona di cottura (indicatore di calore residuo).

Per disattivare la funzione Stop'n go, premere nuovamente il sensore . Le impostazioni impostate prima dell'attivazione della funzione si accendono sui display delle zone di cottura.

Funzione Bridge

Grazie alla funzione Bridge, puoi controllare 2 zone cottura del piano a induzione come una zona di cottura allargata. La funzione Bridge è molto comoda, soprattutto quando si utilizzano pentole per arrostiti tipo teglie.

Il piano di cottura ha una funzione Bridge per i campi a sinistra e a destra.

Per attivare la funzione Bridge:

- Accendere il piano di cottura
- Posizionare una pentola sulla zona di cottura sinistra o destra
- La pentola verrà rilevata automaticamente e verrà attivata la funzione Bridge, segnalata dal simbolo „”



Se non viene selezionata alcuna potenza entro 10 secondi, la funzione bridge verrà disattivata.

- Facendo scorrere il dito sul sensore di modifica della potenza di riscaldamento  •  •  impostare la potenza di riscaldamento desiderata

D'ora in poi, controlla due zone di cottura con un sensore.



Puoi sempre attivare manualmente la funzione Bridge.

Per attivare la funzione Bridge, toccare il sensore della zona di cottura **B** e quindi toccare contemporaneamente entrambi i sensori di selezione delle zone di cottura **B** sul lato sinistro o destro. Sul display superiore si accende il simbolo „**L**” e sul display inferiore compare la cifra “0”. Quindi, facendo scorrere il dito sul sensore di modifica della potenza di riscaldamento
• • impostare la potenza di riscaldamento desiderata.

Per disattivare la funzione Bridge toccare e tenere premuto per 3 secondi l'indicatore di selezione della zona di cottura **B** con il simbolo acceso „**L**”. Sul display si accende il numero “0”.

Ora in poi, i campi funzionano separatamente.

La funzione di adattamento della stoviglia alla zona di cottura

Questa funzione consente di verificare se la stoviglia corrisponde alla zona di cottura per ottenere la migliore efficienza di cottura e utilizzare tutta la potenza della zona di cottura.

Procedura di prova:

- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura, con la quantità di acqua che ricopre il fondo della pentola,
- Accendere il piano di cottura.
- Dopo che la pentola è stata rilevata automaticamente, tenere premuti contemporaneamente l'indicatore della zona di cottura rilevata e il sensore **II** per 3 secondi finché non si sente un segnale acustico
- Il display visualizza il simbolo **L** alternato **L**, il che significa che il test è iniziato.
- Al termine del test (max. 20 secondi), il display mostra un risultato compreso tra 00 e 99.
- Il piano di cottura si spegnerà automaticamente.



Non modificare la posizione dell'imbarcazione mentre è in corso il test.

Il valore di 99 significa che la pentola è più adatta alla zona di cottura.

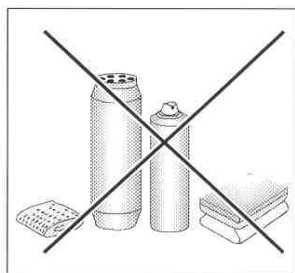
Il risultato visualizzato sull'indicatore dell'orologio è un valore approssimativo e dipende dalle dimensioni del fondo, dal materiale e dalla tecnologia della pentola. Si consiglia di utilizzare pentole sulla zona di cottura per cui il risultato supera il numero 60. Se il fondo della pentola è più piccolo della zona di cottura e il risultato del test non supera i 60, ripetere i test sulla zona più piccola. L'uso di pentole per le quali il risultato del test non supera i 60 prolungherà il tempo di cottura e ridurrà la qualità del processo di cottura. Il risultato del test 00 significa che la pentola testata non è adatta per l'uso su un piano di cottura a induzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'attenzione nella pulizia e manutenzione del piano di cottura influiscono notevolmente sul rendimento e sulla durata della cucina.

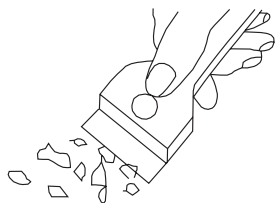


Quando si pulisce un vetro ceramico, si applicano le stesse regole che per le superfici in vetro. Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o aggressivi o sabbia abrasiva o una spugna con una superficie graffiante. Inoltre, non utilizzare pulitori a vapore.



Pulizia dopo ogni utilizzo

- **Lo sporco leggero, non bruciato** va rimosso con un panno umido senza detergente. L'uso di un detersivo per piatti può causare scolorimenti bluastrì. Le macchie ostinate non sempre possono essere rimosse quando vengono pulite per la prima volta, anche quando si utilizza un detergente speciale.
- **Rimuovere lo sporco ostinato con un raschietto affilato. Quindi pulire la superficie riscaldante con un panno umido.**



Raschietto per la pulizia del piano di cottura

Rimozione delle macchie

- **Le macchie chiare perlate (residui di alluminio)** possono essere rimosse dal piano di cottura raffreddato con un detergente speciale. I residui di calcare (ad es. le macchie comparse dopo fuoriuscita dell'acqua bollente) possono essere rimossi con aceto o un detergente speciale.
- Quando si rimuovono zucchero, alimenti con zucchero, plastica e pellicola di alluminio, non spegnere la zona di cottura! Raschiare immediatamente a fondo gli avanzati (a caldo) con un raschietto affilato da una zona di cottura calda. Dopo aver rimosso lo sporco, è possibile spegnere il piano di cottura e pulire il piano di cottura già raffreddato con un detergente speciale.

I detergenti speciali possono essere acquistati in grandi magazzini, negozi elettrotecnici speciali, nel commercio di generi alimentari e nei saloni di cucina. I raschietti affilati possono essere acquistati nei negozi di bricolage e nei negozi di materiali edili, nonché nei negozi con accessori per la pittura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non applicare mai il detergente sulla piastra calda. È meglio lasciare asciugare i detergenti e poi asciugarli con panno umido. Eventuali residui dei detergenti devono essere rimossi con un panno umido prima di riscaldarli. Altrimenti potrebbero essere corrosivi.

In caso di uso improprio del vetro ceramico, non siamo responsabili a titolo di garanzia!

Attenzione!

Se il controllo non può più essere effettuato per qualsiasi motivo quando il piano di cottura è acceso, spegnere l'interruttore principale o rimuovere il fusibile appropriato e contattare un centro di assistenza.

Attenzione!

In caso di crepe o rotture del vetro, spegnere immediatamente il piano di cottura e scollegarlo dalla rete elettrica. Per farlo, spegnere il fusibile o estrarre la spina dalla presa. Quindi contattare il centro assistenza.

Revisioni periodiche

Oltre alle operazioni di pulizia e manutenzione occorre:

- effettuare controlli periodici del funzionamento degli elementi di comando e dei gruppi funzionali del piano di cottura. Dopo la scadenza della garanzia, occorre almeno una volta ogni due anni far eseguire all'assistenza tecnica la revisione tecnica del forno,
- eliminare i difetti causati dall'usura,
- eseguire la manutenzione periodica dei gruppi funzionali del piano di cottura,

Attenzione!

Tutte le riparazioni o operazioni di taratura devono essere effettuate dal servizio di assistenza o da un personale autorizzato.

PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA

In ogni situazione di emergenza occorre:

- disattivare i gruppi funzionali del piano di cottura
- staccare l'alimentazione elettrica,
- segnalare il guasto
- l'utente può eliminare personalmente certi guasti minori, osservando le indicazioni riportate nella tabella sottostante, prima di rivolgersi al servizio di assistenza verificare quanto indicato nella tabella.

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
1.L'apparecchio non funziona	- interruzione dell'alimentazione della corrente	-controllare il salvavita dell'impianto di casa, se bruciato sostituirlo
2.Il dispositivo non risponde ai valori immessi	- il pannello di controllo non è stato attivato	- attivarlo
	- il pulsante è stato premuto troppo brevemente (meno di un secondo)	- premere i pulsanti più a lungo
	- sono stati premuti più pulsanti contemporaneamente	- premere sempre solo un pulsante (tranne quando si spegne la zona di cottura)
3.L'apparecchio non risponde ed emette un lungo segnale acustico	- uso erraneo (si sono premuti i sensori scorretti o sono stati premuti troppo velocemente)	- riavviare il piano di cottura
	- sensore (i) coperto(i) o sporco (chi)	- scoprire o pulire i sensori
4.L'intero dispositivo si spegne	- dopo l'accensione non sono stati immessi valori per più di 10 s	- riattivare il pannello di controllo e immettere immediatamente i dati
	- sensore(i) coperto(i) o sporco(chi)	- scoprire o pulire i sensori
5.Una zona di cottura si spegne, la lettera "H" si illumina sul display	- limitazione dell'orario di funzionamento	- riattiva la zona di cottura
	- sensore(i) coperto(i) o sporco (chi)	- scoprire o pulire i sensori
	- surriscaldamento dei componenti elettronici	

PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
6.L'indicatore del calore residuo non si illumina anche se le zone di cottura sono ancora calde.	- mancanza di corrente, il dispositivo è stato disconnesso dalla rete.	- l'indicatore del calore residuo funzionerà di nuovo solo quando l'apparecchio verrà di nuovo alimentato.
7.Crepa nel piano di cottura in vetroceramica.	 Pericolo! Scollegare immediatamente il piano di cottura dalla rete elettrica (fusibile). Rivolgersi al punto di assistenza più vicino.	
8.Quando il difetto ancora non viene rimosso.	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica (fusibile!). Rivolgersi al punto di assistenza più vicino. Importante! Sei responsabile delle condizioni adeguate dell'apparecchio e dell'uso corretto in casa. Se, a causa di un errore di servizio, richiedi assistenza, le spese di una tale visita saranno a tuo carico anche durante il periodo di garanzia. Purtroppo non possiamo essere ritenuti responsabili per i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.	
9.Il piano di cottura a induzione emette rumori rauchi.	Questo è un fenomeno normale La ventola che raffredda l'elettronica è in funzione.	
10.Il piano di cottura ad induzione emette suoni simili al fischio.	Questo è un fenomeno normale In base alla frequenza di funzionamento delle zone di cottura quando si utilizzano più zone di cottura alla massima potenza, il piano di cottura emette un leggero fischio.	
11.Il piano di cottura non funziona, le zone di cottura non possono essere accese e non funzionano.	Causa delle interferenze dovuta alla rete di alimentazione.	- resettare il piano di cottura, scollegare il piano di cottura dalla rete per 60 secondi (rimuovere il fusibile dall'impianto).

DATI TECNICI

Tensione nominale	230/400V 3N~50 Hz
Potenza nominale dei piani di cottura:	KBH 3614
- zona di cottura a induzione	
- zona di cottura a induzione Ø 180 mm	1600 W
- zona di cottura a induzione Ø 210-220 mm	2000 W
- zona di cottura a induzione Ø 160-180 mm	1200 W
- zona di cottura a induzione Booster: Ø 180 mm	1600/2500 W
- zona di cottura a induzione Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- zona di cottura a induzione Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Dimensioni	575 x 505 x 50;
Peso	ca. 7,89 kg;

Il prodotto soddisfa i requisiti delle norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 in vigore nell'Unione Europea.