



LIBRETTO ISTRUZIONI

PIANI COTTURA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

MULTIPURPOSE BUILT-IN HOBS

GB

MANUEL D'INSTRUCTIONS

TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAUKOCHMULDEN

DE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ENCIMERAS A EMPOTRAR

ES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PLACAS DE COZINHA DE ENCASTRE

PT

Avvertenze e consigli per l'uso

- **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest'apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la funzione di cottura e riscaldamento dei cibi. Ogni altro uso va considerato improprio. **Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso e per utilizzi diversi da quelli indicati.**
- Verificare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto. Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini, persone incapaci o inesperte all'uso dello stesso, a meno che non siano sorvegliate o istruite riguardo all'uso da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
- La sicurezza elettrica è assicurata solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra
- E' rischioso modificare o tentare di modificare l'apparecchio. In caso di guasto non tentare di riparare da soli l'apparecchio ma richiedete l'assistenza di un tecnico qualificato
- Dopo aver usato l'apparecchio, assicurarsi che i comandi siano nella posizione "0" - spento.
- Qualora decidesse di non utilizzare più quest'apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell'ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini
- Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio, si raccomanda di **usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione.**
- La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.
- Non appoggiare oggetti infiammabili sul piano cottura. **Pericolo di incendio!**
- L'indicatore di calore residuo indica quando la superficie è calda. Se acceso, attenzione a:
Non toccare le zone di cottura;
Non appoggiare fogli alluminati o contenitori plastici sul vetro (i fogli di alluminio non sono utilizzabili sul vetro)
- Nel caso vi sia un cassetto sotto al piano, è consigliabile non riporvi oggetti infiammabili o spray.
- Il cavo di alimentazione o qualsiasi altro cavo elettrico non devono toccare le zone di cottura. Le zone di cottura ed il fondo delle pentole devono sempre essere asciutti.
- Se vi sono delle crepe o delle spaccature sul vetro; se le zone cottura si surriscaldano, il display non si illumina correttamente o se l'apparecchio si spegne improvvisamente, ci può essere rischio di corto-circuito; Spegnerne e scollegare immediatamente l'apparecchio e chiamare il centro assistenza qualificato.
- Queste e le successive istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione la cui sigla compare nelle targhette dati tecnici poste alla fine del presente libretto e sul fondo dell'apparecchio.
- Illustrazioni ed istruzioni per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono contenute nel presente manuale.

Dichiarazione di Conformità CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti normative comunitarie:

- 2006/95/CE: Norme Generali / Bassa tensione
- 2004/108/CE: Compatibilità elettromagnetica
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

COTTURA

OGNI MODIFICA, MANUTENZIONE, ECC. DEVE ESSERE EFFETTUATA
CON L'APPARECCHIO SCOLLEGATO DALLA RETE ELETTRICA

I piani in Vetroceramica permettono una rapida trasmissione del calore in verticale dagli elementi riscaldanti posti sotto al vetro alle pentole o padelle appoggiate sopra. Il calore non si propaga orizzontalmente, alla distanza di qualche centimetro dalla zona cottura, il vetro rimane relativamente freddo al tatto.

Prima di cucinare per la prima volta, è necessario pulire la superficie dell'apparecchio. La pulizia dev'essere effettuata esclusivamente utilizzando prodotti specifici. Dopo la pulizia, accendere l'apparecchio al minimo e farlo funzionare per qualche secondo, in modo da asciugare la superficie e testarne il corretto funzionamento.

Prima di iniziare a cucinare, controllare quale controllo (zona touch) comanda la zona che di desidera accendere.

Si consiglia di posizionare la pentola o la padella sopra la zona cottura prima di accenderla, e rimuoverle solo dopo spenta.

Non cucinare mai direttamente sopra al vetro, ma utilizzare pentole o padelle adatti.

Non fissare a lungo le lampade alogene dell'apparecchio, possono danneggiare la vista.

Non lasciare assolutamente le zone cottura accese senza alcun contenitore sopra di esse.

Al termine della cottura spegnere sempre l'apparecchio.

Un uso scorretto dell'apparecchio può causare surriscaldamenti, danneggiare l'apparecchio e provocare incendi.

Per accendere una zona cottura, settare il Touch-control alla potenza desiderata.

I numeri da 1 a 9 indicano i livelli progressivi di temperatura.

Dipendentemente dal tipo di pietanza da cucinare, utilizzare la scala di temperature seguendo i consigli di cui tabella:

Valori di incremento	Consigli per la cottura
0	Spento
1 - 2	Per operazioni di fusione (burro o cioccolato)
2 - 3	Per mantenere caldi i cibi e scaldare piccole quantità di liquidi
3 - 4	Scaldare grandi quantità e preparare creme o salse
5	Lenta bollitura, per zuppe, pasta, risotti, continuazione di una
6	cottura a vapore, per cuocere bistecche o per friggere
7	Rosolatura delle carni, patate arrosto, pesce fritto e per
8	portare a bollitura grandi quantità d'acqua
9	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc..

TOUCH CONTROL

In questi apparecchi le zone cottura sono controllate da una scheda con comando Touch.

Dipendentemente dalla versione dell'apparecchio, possono esserci tutti o parte dei comandi indicati sotto.

La tipologia dei simboli può variare leggermente a seconda dell'estetica, ma le funzioni rimangono invariate.



Accensione (ON/OFF)



Livello di potenza



Piastra selezionata



Aumentare



Diminuire



Display del timer



Indicatore della piastra col timer



Funzione "Lock" (CDH32C)



Indicator della funzione "Lock"



Timer ON/OFF



Funzione pausa (CDI32B)

Accensione/spengimento del Touch Control

Dopo l'accensione, il Touch richiede circa un secondo prima di essere pronto al funzionamento. Dopo il reset tutti i led lampeggiano per circa 1 secondo. Passata questa fase, tutti i display ed i led si spengono ed il Touch control va in modalità stand-by. Il Touch si accende e spegne facendo pressione solamente sul tasto "ON/OFF".

La pressione del tasto ON/OFF in concomitanza con altri tasti non produce alcun effetto.

Quando pronte, le zone cottura indicano uno "0". Se una zona cottura è calda, il display mostrerà una "H" (Hot).

Il Touch control può essere spento in qualsiasi momento azionando il tasto ON/OFF, anche se i conadi si

trovano nella funzione di sicurezza "Lock" (vedi paragrafi successivi).

Il tasto ON/OFF ha sempre priorità maggiore rispetto a qualsiasi altra funzione.

Accensione di una zona cottura

Col Touch control acceso, la zona cottura può essere selezionata tramite il tasto di selezione; quando il rispettivo display mostra uno "0" la piastra è pronta. Se l'area è calda il display indica una "H" corrispondente.

Premendo il tasto "+" si può selezionare il livello di potenza con cui iniziare. Partendo dal livello "1" la potenza viene incrementata ogni 0.4sec. Al raggiungimento del livello 9 non è possibile effettuare ulteriori incrementi.

Se la zona cottura viene selezionata tramite il tasto "-" il livello iniziale è "9", continuando a premere il tasto "-" si riducono i livelli di potenza fino al livello "0" dal quale non si può più diminuire.

Spegnimento di una zona cottura

Scegliere la zona da spegnere tramite il tasto di selezione. La selezione è indicata con un punto luminoso nella relativa zona display. Premendo i tasti "+" e "-" contemporaneamente il livello della potenza passa a "0".

In alternativa si può agire sul tasto "-" e diminuire la potenza fino al punto "0".

Se tutte le zone cottura sono accese ma a "0", i punti luminosi di selezione lampeggiano;

Se una determinata zona cottura è pericolosamente calda sopra il livello critico, sul display compare un a "H".

Tutte le zone cottura possono essere spente in qualsiasi momento, immediatamente, premendo il tasto OFF.

Funzione di riscaldamento automatico (dove fornita)

Quando la funzione di riscaldamento automatico è attivata, la piastra riscalda al 100% della potenza per un determinato periodo, dipendentemente dal valore di potenza desiderato. Al raggiungimento della temperatura selezionata, la scala ritorna al valore iniziale. Per attivare la funzione riscaldamento automatico:

- Il touch dev'essere acceso ed una piastra selezionata
- Al livello di potenza "9", premere nuovamente il tasto "+"
- Selezionare il livello di potenza desiderato agendo sui tasti "+" e "-"
- Qualche secondo dopo la selezione della potenza desiderata, sul display appare una "A"

Usando il tasto "-" è possibile uscire dalla funzione in qualsiasi momento.

Una volta terminata la funzione, sul display appare il livello di potenza selezionato.

Funzione di spegnimento automatico (limite del tempo di funzionamento)

In relazione al livello di potenza, ogni zona cottura si spegne autonomamente dopo un tempo massimo predefinito dal sistema, nel caso non si esegua nessuna operazione.

Una qualsiasi operazione sulla zona cottura (tramite i tasti "+" e "-") resetta il tempo di stand-by da operazioni della zona cottura al suo valore iniziale.

- Quando il controllo è acceso, il tasto ON/OFF ha priorità su tutti gli altri tasti, in tal modo è possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento, a prescindere dalla funzione in corso.
- Nella modalità di stand-by un'attivazione continua sui tasti non genera alcun effetto. Prima che il controllo possa accendersi nuovamente, analizza che vi sia alcun tasto attivato.

Funzione "Lock" (CDH32C)

Con il tasto "lock" si può bloccare l'intero controllo (dispositivo), al fine di preservarlo da azioni non intenzionali.

Dove presente il tasto "Lock" premere per bloccare la zona comandi; ripremerlo per sbloccarla.

Tutti i display mostreranno una "L" che sta per "Lock" - bloccato.

Questa procedura deve essere compiuta entro 10sec. e nessun altro tasto deve essere premuto del frattempo.

L'elettronica rimane bloccata finché non viene rilasciata, anche se l'apparecchio viene spento e riacceso.

Per sbloccare, premere il tasto di selezione della zona riscaldante ed il tasto "-" simultaneamente.

La "L" di Lock - Bloccato, scompare dal display lasciando il posto ad uno "0" lampeggiante.

Dopo aver spento l'apparecchio la funzione Lock si riattiva. Per disattivarla definitivamente, premere il tasto di selezione della zona riscaldante ed il tasto "-" simultaneamente seguiti dal tasto "-" nuovamente.

Dopo questa procedura aspettare circa 10sec., dopo di che il piano si troverà in stato "stand-by".

Funzione contaminuti

L'apparecchio è dotato di un contaminuti indipendente da 1 a 99 min. Un segnale sonoro avvisa quando il tempo è scaduto.

Se il touch è spento il timer autonomo può essere utilizzato attivando il tasto di timer. Attivando il tasto di accensione, il touch ritorna in modalità di stand-by ed il timer viene spento. Modifiche del valore (0-99 min.), possono essere effettuate in qualsiasi momento con incrementi di un minuto con i tasti "+" e "-". Dopo che il timer è stato impostato inizia il conto alla rovescia. Lo scadere del tempo viene notificato da un segnale sonoro e dal lampeggiare del display;

Il segnale sonoro si ferma automaticamente dopo 2 minuti, oppure azionando un tasto qualsiasi. Il display smette di lampeggiare e si spegne. Il contaminuti può essere modificato o spento in qualsiasi momento azionando i tasti "+" o "-";
Portando il tempo a "0" con tasto "-" oppure azionando i tasti "+" e "-" contemporaneamente, il contaminuti torna a "0";

Funzione di fine cottura

Con funzione fine cottura, dove presente, è possibile programmare il tempo di spegnimento di una piastra.

Ogni zona cottura controllata dal Touch control, sia essa singola o multicircolo, può essere programmata per lo spegnimento automatico.

Per attivare il fine cottura premere innanzitutto il tasto di selezione piastra, poi il tasto di incremento potenza ed infine il tasto specifico col simbolo "timer".

Il fine cottura può essere assegnato ad una sola zona cottura per volta.

Selezionando una seconda zona cottura mentre il timer è in funzione, nel display si accende un led in corrispondenza della zona cottura per cui il timer è attivo, e la seconda zona opera normalmente.

Protezione termica del pannello di controllo

Quando il pannello di controllo Touch control diagnostica una temperatura ambientale maggiore di 95°C (+/- 5%) spegne automaticamente qualsiasi elemento riscaldante.

Questo potrà essere riattivato quando la temperatura sarà ridiscesa sotto il livello critico.

Indicatore di calore residuo

Questi apparecchi sono dotati di un indicatore che segnala all'utente quando il vetro si trova ad una temperatura pericolosa in caso di contatto diretto con la superficie o in caso di appoggio di oggetti su di esso.

Una volta spente le zone cottura, l'indicatore di calore residuo rimane acceso per il periodo di tempo necessario affinché la temperatura della superficie ritorni al di sotto del livello critico di pericolosità.

Attenzione a non toccare il vetro e a non appoggiarvi oggetti finché l'indicatore non è spento.

INDUZIONE

Attenzione:

Il dispositivo "Basic Induction" è conforme agli standard EMC in vigore. Per questo non si dovrebbero verificare interferenze con altri apparecchi elettronici. Si consiglia agli utenti con pace-maker o altri innesti elettronici di controllare con il produttore dell'apparecchio elettronico o con il proprio medico se esso è abbastanza sicuro rispetto alla compatibilità elettromagnetica.

La superficie di vetro di cottura può riscaldarsi in caso di cottura tramite induzione, non per contatto diretto con l'elemento riscaldante, ma per trasmissione dalla pentola o padella di metallo che si usa per la cottura.

La protezione termica per le pentole dipende dalla planarità del recipiente. In caso di distanza eccessiva dal centro della zona di cottura viene compromessa la protezione termica (pentola bollente vuota, olio infiammato).

Posate od altri oggetti metallici non devono essere posati sull'apparecchio, possono riscaldarsi e danneggiarlo.

Recipienti

Si consiglia l'utilizzo di contenitori con fondo piatto, con diametro pari o leggermente superiore a quello della superficie di riscaldamento. I contenitori non devono presentare fondo irregolare per evitare di graffiare la superficie di riscaldamento. Utilizzare solo casseruole e padelle con fondo resistente e preferibilmente spesso. Ciò è di particolare importanza per la preparazione di cibi che richiedono alte temperature di cottura, come fritti. Se il fondo della pentola non è perfettamente piatto, il cibo richiede un tempo di cottura e un consumo energetico maggiore.

Il trasferimento termico migliore si ottiene quando la casseruola ed il bruciatore sono della stessa dimensione.

Il metodo di cottura ad induzione trasferisce l'energia necessaria per la cottura direttamente alla pentola,

così la superficie del piano di cottura rimane relativamente fredda mentre la pentola si scalda. Il risultato

è un modo di cottura veloce, economicamente vantaggioso e preciso. Su questo tipo di apparecchio

Si devono utilizzare pentole in acciaio smaltato o inox; non è adatto l'uso di pentole di vetro, ceramica o

alluminio (a meno che non venga usata una piastra base magnetica speciale). Spegner il piano di

cottura attraverso il dispositivo adatto dopo l'utilizzo (non fare affidamento solo sul rilevamento pentole).



Limiti della funzione di rilevamento pentole

La tabella seguente mostra i limiti del rilevamento pentole testati con ghisa:

diametro nominale della serpentina	Limite del rilevamento pentole	
	Min.	Max.
Ø 160 mm	Ø 90 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm	Ø 200 mm

Rilevamento pentole integrato

Ogni zona di cottura è dotata della funzione rilevamento pentole. Il rilevamento pentole impedisce l'accensione di una zona di cottura sulla quale non è presente una pentola. La zona di cottura si spegne non appena la pentola viene rimossa. La zona di cottura viene spenta automaticamente dopo un certo tempo quando viene impostato un livello di cottura, ma non è presente una pentola su di essa. La pentola deve essere realizzata in materiale magnetico. Il rilevamento pentola del modulo a induzione dipende dalla pentola e dal materiale di cui è composta.

Protezione da temperature eccessive

I componenti del piano dispongono di funzioni integrate per la protezione da temperature eccessive. Un sensore di temperatura controlla la temperatura del dissipatore di calore per proteggere i dispositivi in caso di surriscaldamento. In caso questo si verifichi, il sensore riduce la potenza degli elementi oppure spegne le zone.

Residui sulla superficie di vetroceramica

Presenza di sporco sul vetro (es. residui di cibo e/o acqua) può essere scambiato, dal sistema, per lo sfioramento di un pulsante. Anche l'umidità su strati sottili (pellicole, macchie) può provocare lo stesso effetto.

Specialmente in quantità maggiori c'è la possibilità che nessuno, uno, molti o tutti i pulsanti, quindi, possano essere considerati come se fossero stati sfiorati leggermente o per lungo tempo. A questo proposito, lo sporco può per un breve periodo provocare modifiche delle impostazioni che possono essere impostate anche dall'operatore. In caso di tale modifica, ad es. attivazione di una zona di cottura, l'intero comando a sfioramento viene scollegato dopo max. 10 sec (a causa del rilevamento permanente del funzionamento). Questo implica che l'effetto di "attivazione" sul sensore provocato dallo sporco rimane essenzialmente immutato per la durata di 10 sec.

Funzione pausa (CDI32B)

Quando almeno una zona di cottura è in funzione, gli elementi di riscaldamento possono essere spenti premendo il pulsante speciale assegnato per ≥ 1 sec.. I tempi già programmati (anche per l'egg timer) vengono bloccati e non continuano durante la pausa. Anche il riscaldamento automatico e l'amplificatore vengono spenti su tutte le zone di cottura durante l'attivazione, il calcolo del calore residuo e il limite del tempo di funzionamento continuano e non vengono interrotti. La condizione di pausa può durare per max. 10 minuti. Se lo stato non viene interrotto entro questo tempo, l'unità di comando si spegne. La zona di cottura può essere accesa o spenta in qualsiasi momento con l'interruttore: un'eventuale modalità di pausa attivata viene quindi interrotta. Per interrompere la modalità di pausa e rendere nuovamente operative le zone di cottura, il pulsante di funzione speciale e ogni altro pulsante (non nuovamente lo stesso) devono essere attivati entro 10 secondi.

Funzione di ripristino

Utilizzando la funzione di ripristino è possibile ripristinare rapidamente le impostazioni, nel caso l'unità di comando sia stata disattivata inavvertitamente con l'interruttore principale. Dopo avere spento il pulsante di alimentazione, l'operatore ha 6 sec per riattivarlo ed altri 6 sec per attivare il pulsante di pausa. La modalità di pausa non è consentita entro i primi 6 sec dopo l'attivazione. L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona di cottura è attiva (livello di cottura > 0), a prescindere dallo stato del bloccaggio, e viene confermata da un segnale acustico. Viene ripristinato quanto segue:

- Livelli di potenza delle zone di cottura;
- Minuti e secondi del timer programmati a seconda della zona;
- Condizione di commutazione dei circuiti esterni (garantita dalla funzione di memorizzazione del circuito esterno)
- Funzioni di riscaldamento e booster

Funzione Booster (CDI32B)

La funzione booster permette un riscaldamento particolarmente rapido del cibo e permette quindi di risparmiare tempo. La funzione viene attivata portando la potenza relativa alla zona di cottura interessata al massimo livello, e premendo ulteriormente il tasto di incremento potenza. Una volta attivata, comparirà sul display il simbolo "P".

Con l'attivazione del Booster viene immediatamente arrestato un eventuale funzione automatic heat up, ed il livello di cottura viene impostato su quello massimo possibile. Per motivi di sicurezza, la funzione Booster per ogni zona di cottura può essere attivata solo per una durata limitata di 10 minuti. Se durante il tempo Booster la pentola viene tolta dalla zona di cottura, la funzione Booster rimane attivata e anche il tempo Booster non viene disattivato. Con il Booster attivato, l'azionamento del tasto "-" comporta il disinserimento della funzione Booster. L'azionamento del tasto "+" non comporta invece alcuna reazione

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Importante!

- le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato;
- l'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore;
- qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito;

Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purché resistenti al calore (almeno 90°C);

Le dimensioni del foro da praticare per l'incasso nel piano del mobile e le distanze minime da rispettare con le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio, sono indicate nelle figura 1.

L'apparecchio è fornito con una guarnizione da applicare sotto per prevenire eventuali infiltrazioni di liquido.

Coibentazione sottostante (fig.4):

- se il piano cottura è installato senza che ci sia un forno sotto di esso, è tassativo l'impiego di un pannello di coibentazione posto tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10mm
- Se il piano cottura è installato sopra ad un forno, posizionare il pannello di separazione ad una distanza minima di 15mm, e seguire le istruzioni di installazione relative al forno assicurando ci sia sufficiente aerazione come illustrato in figura 4.

In ogni caso, la connessione elettrica dei due apparecchi dev'essere effettuata

separatamente, sia per ragioni di sicurezza che per facilitarne eventuali interventi in caso di necessità.

E' obbligatorio utilizzare un forno dotato di sistema di ventilazione interna forzata.

Fissaggio del piano (fig.2):

Il fissaggio del piano cottura sul mobile dev'essere effettuato come segue:

- posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione [C] lungo il perimetro esterno del foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig.1, in modo che le estremità delle striscie siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi;
- Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura;
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe [A] e viti [B] fornite in dotazione, come illustrato in figura 2.

Collegamento elettrico (fig.6)

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che:

- Il voltaggio della rete domestica corrisponda a quello di lavoro dell'apparecchio, indicato nella targhetta dati.
- **Vi sia un collegamento a terra dell'apparecchio (obbligatorio a norma di legge - fig.10)**
- Per una connessione diretta alla rete, si deve prevedere un'interruttore omnipolare conformemente alle leggi in vigore, avente una distanza di apertura tra i contatti di almeno 3mm. L'interruttore dev'essere posto in una posizione accessibile vicina all'apparecchio (il cavo di messa a terra giallo-verde non deve essere interrotto)
- Il cavo e la spina devono essere facilmente accessibili dopo l'installazione del piano.
- Non usare riduzioni od adattatori per connettere alla rete, potrebbero surriscaldarsi e causare incendi.
- E' necessario inoltre che venga rispettato il seguente codice-colore durante il collegamento dei cavi:

BLU	NEUTRO (N)
MARRONE	FASE (L)
GIALLO-VERDE	TERRA (⏚)
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere tempestivamente sostituito dal costruttore, del Servizio Assistenza, o da un tecnico qualificato, onde prevenire rischi.

Manutenzione

- Non cucinare con pentole vuote oppure in ferro o alluminio. Usare solamente pentole e padelle in acciaio inox col fondo piatto. Un fondo rovinato o sporco può strisciare la superficie in vetro. Il diametro della pentola/padella deve coprire interamente la zona di riscaldamento (figura 5)
- Se si nota un crepo sul vetro, disconnettere immediatamente dalla rete elettrica e chiamare il servizio assistenza.
- Non appoggiare pentole calde, oggetti pesanti o appuntiti sul pannello di controllo o sulla cornice.
- Per pulire, usare solamente acqua tiepida ed un detergente neutro. Non usare prodotti abrasivi o corrosivi, in quanto possono danneggiare il vetro. Attenzione: non usare assolutamente pulitori a vapore
- Ogni cibo fuoriuscito (come zucchero o sale) può danneggiare la superficie, dev'essere rimosso immediatamente usando l'apposito raschietto (fig.3). Attenzione: il raschietto (optional) ha una lama molto affilata.
- I seguenti danni non intaccano il corretto funzionamento né la robustezza piano:
strisci dovuti a sale, zucchero, od al fondo rovinato delle pentole; formazioni gelatinose dovute a cibo fuso;
Alterazione del colore di alcune zone del vetro o delle parti in acciaio inox dovute a detergenti non idonei.

Codice errore	Descrizione	Possibile causa	risoluzione
E2	Surriscaldamento delle parti elettriche		Lasciare raffreddare
ER03 & permanent tone	Attivazione continua dei sensori per più di 10 secondi	Acqua o stoviglie sul vetro nella zona del Touch Control	Pulizia della superficie
E5	Errore nella scheda madre	Scheda di controllo difettosa	Sostituire la scheda
E6	Errore nella scheda di potenza	5V - corto circuito nella scheda di potenza. 12V nella scheda potenza troppo Bassa – sensore di temperatura difettoso	Sostituire l'unità di potenza
E7	Errore sconosciuto o non identificabile	Sub LIN errore tra il filtro e l'unità di potenza	Spegnere e contattare il servizio assistenza
E9	Sensore di temperatura difettoso		Sostituire il sensore
ER12	Il Touch si spegne dopo 10 sec.	Corto circuito dei relè di controllo (5V o GND)	Sostituire il Touch
ER13	Il Touch si spegne dopo un max di 60 secondi	Componenti difettosi	Sostituire il Touch
ER16	I controlli si spengono	Corto circuito o sconnessione nel sensore pentola o la linea d'alimentazione	Rimuovere la causa (servizio assistenza)
ER20	Errore nella lampada	µC- difettoso	Sostituire il Touch control
ER21	Il Touch si spegne al termine del ciclo di controllo per eccesso di temperatura, per evitare di danneggiare l'elettronica	Temperatura ambientale nel locale del Touch troppo alta	Lasciare raffreddare il piano di cottura. Controllare l'isolamento termico dell'elettronica
ER22	Valutazione difettosa, il Touch si spegne dopo 3,5 -7,5 secondi.	Corto circuito o interruzione dei sensori	Sostituire il Touch
ER25	Tensione di alimentazione al secondario troppo alta (tens al primario >300V). Il Touch si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale sonoro continuo.	Errori di connessione del Touch	Utilizzare una tensione adeguata
ER26	Voltaggio del relè troppo alto nelle condizioni di spento	Corto circuito nei controllo tensione del relè	Sostituire il controllo
ER31	Dati di configurazione scorretti		Ri-configurare la scheda
ER33	Presenza d'acqua sul vetro sopra la zona comandi		Asciugare e pulire
ER36	Valore degli NTC fuori dalle specifiche (200mV – 4,9V); il Touch si spegne	Corto circuito o interruzione degli NTC	Sostituire il Touch
ER37	Risposta errata nel registro delle segnalazioni oppure attivazione del relè	Ritornare al registro scorrevole per evidenziare l'innesto scorretto	Spegnere e contattare il servizio assistenza
ER39	Fusibili e condensatori programmati erroneamente		Spegnere e contattare il servizio assistenza
ER40	La tensione secondaria è per più di 5 secondi più bassa del limite inferiore (tra 1,8V e 2,7V)	PTC primario troppo alto	Disconnettere l'unità dalla rete elettrica
ER42	Il voltaggio di funzionamento è diverso da quanto impostato	Il voltaggio eccede dai limiti impostati oppure c'è troppo sbalzo di tensione	Spegnere e contattare il servizio assistenza
ER47	Errore di comunicazione tra il Touch e le piastre	Nessuna o errore di comunicazione	Assicurarsi che il cavo sia connesso correttamente
U400	Voltaggio della scheda potenza troppo alto (>300). L'unità si spegne dopo 1 secondo e rilascia un segnale acustico	L'unità di controllo è connessa erroneamente	Connettere correttamente tenendo conto del voltaggio
"H" Flashes	Pentola calda sopra la scheda; guarnizione della radiante difettosa		Attendere finchè la scheda torna a temperatura normale

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "**Numero Utile**" sotto indicato, sarà



messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Important warnings and tips for use

- **IMPORTANT!** This manual constitutes an integral part of the appliance. It must be kept intact and within easy reach during the entire life of the cooktop. Please carefully read this manual and all the instructions contained herein before using the appliance. Keep any spare parts supplied with the appliance. Installation and electrical connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in full compliance with current laws and safety regulations. This appliance is intended solely for domestic use and is designed for the following functions: cooking and reheating food. Any other use is considered as improper.

The manufacturer declines all liability resulting from poor installation, tampering, inexperienced use and use for purposes other than those specifically stated.

- Check that the appliance has not been damaged during transport; Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nylon, etc.) away from children, as they are potentially dangerous.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
 - Electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a suitable earth connection.
 - It is dangerous to modify or attempt to modify the appliance. In the event of a malfunction, do not attempt to repair the appliance yourself, but contact a qualified technician.
 - After using the cooktop, ensure that the control is turned to the "off" position.
 - Should you decide not to use the appliance any longer, before scrapping it make it unusable in accordance with current environmental health and safety laws, ensuring any parts which might constitute a danger to children are rendered harmless.
 - Warning: in case of disassembly, maintenance and cleaning of the appliance, be careful
- Please use suitable prevention and protection equipment**
- The appliance data plate, with technical specifications, is positioned at a visible point under the bottom and is also enclosed with this manual. The data plate must under no circumstances be removed.
 - Never place flammable object on the hob. **FIRE HAZARD!**
The residual heat indicator warns if zones are hot. Be sure to avoid the following actions:
do not touch cooking zones that are heated.
do not place aluminium foil or plastic containers (the protective films are not suitable for this hob)
 - If there is a drawer under the hob, it is advisable not to keep inflammable objects or spray cans in it.
 - The power supply cable must never touch hot cooking zones.
Cable insulation and the hob might get damaged.
 - The cooking zone and pan bottom must always be dry.
 - If there are breaks, cracks or splits in the ceramic glass, there is a risk of short-circuiting;
If the cooking zone overheats but the display does not work or if the hob switches off by itself:
Immediately switch off the appliance and contact the technical assistance service.
 - These instructions are valid only for those countries whose ID initials appear on the data plate found on the instructions handbook and on the appliance.
 - Illustrations for the use of the appliance are grouped together at the end of this manual.

Declaration of Conformity

This appliance is in compliance with the following European Directives:

- 2006/95/CE : General regulations / Low tension
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: This appliance is suitable to come in contact with food
- 2004/108/CE : Electromagnetic compatibility

COOKING

ANY ADJUSTMENT, MAINTENANCE, ETC. MUST BE CARRIED OUT WITH THE HOB UNPLUGGED AT THE MAINS.

The glass-ceramic cooktop permits rapid vertical transmission of heat from the heating element below the cooktop to the pots or pans placed on top of it. Heat does not spread horizontally, thus at a distance of just a few centimetres from the cooking zone, the glass remains relatively "cool" to the touch.

Before cooking for the first time, it is necessary to clean the surface of the appliance. This should be done using only recommended ceramic hob cleaners. After cleaning, the appliance should be operated in the following manner to remove any residues or moisture that may be present within the appliance.

Before switching on, check the touch control signal to be sure that the desired cooking zone is selected.

It is best to place the pot or pan on the cooking zone before switching on, and remove it only after switching off.

Never cook food directly on the glass-ceramic cooktop; always use suitable pots or containers.

Do not stare at the halogen lamps on the cooktop.

Absolutely do not leave the electric plates working without any pots on it.

At the end of your cooking, always switch off the hob

Such incorrect usage may cause overheating, damages to the appliance and fire hazard.

To switch on the electric plate, turn the knob or set the touch-control to the desired power intensity.

Numbers 1 to 9 indicate the progressive temperature levels.

Depending on the food to cook, adjust the heat intensity following the suggestions below:

Control settings	Cooking operation suggestions
0	Off
1 - 2	For melting processes (butter or chocolate)
2 - 3	For keeping foods hot and heating small amounts of liquids.
3 - 4	For heating larger amounts and beating custards and sauces.
5	Slow boiling, for soups, pasta and risotto, continuing steaming
6	processes, and cooking steaks and fried foods in general.
7	Browning meat, roasted potatoes, fried fish, bringing large
8	amounts of water to the boil.
9	Quick frying, char-grilled steaks, ect.

TOUCH CONTROL

In these hobs the cooking zones are controlled by a Touch-control board.

Depending on the version of your appliance, you can have all or part of the controls shown below. The typology of the controls could change depending on the aesthetics of your appliance however the functions are the same.



On key (ON/OFF Control)



Power level



Selected plate



Plus



Minus



Timer display

○ Timer plate indicator



Lock function (CDH32C)

○ Lock indicator



Timer ON/OFF



Pause function (CDI32B)

Turning Touch Control on/off

After start-up, the touch control requires about one second before it is ready for use. After reset, all displays and LED's will flash for about 1 second. After this time, all displays and LED's go off and the touch control is in stand-by status. The touch control can be turned on using the power supply button (key ON/OFF).

The displays of the cooking zones will show. If a cooking zone is hot, the display will show "H". The touch control is turned on exclusively by using only the power supply button alone. Pressing the power supply button at the same time as other keys has no effect and the touch control remains in standby status. The touch control can be switched off at any time using the power supply button. This is also the case if the control has been locked with the child safety feature. The power supply button always has highest priority for shutdown.

Turning on a cooking zone

With the touch control on, select a cooking zone by pressing the selection key. When the respective display shows a "0", the plate is ready. If the area is hot an "H" will be shown on the display for the corresponding plate. By pressing the key "+" you can select a power level and the zone will start heating up. Starting from level 1, it is increased by one every 0.4sec. Upon reaching level 9 you cannot make any further increases. If the cooking zone is selected using the "-" key, the initial level is "9" (the highest level available). If you hold down the key, the active level decreases. When you reach 1 you cannot decrease it any further. Use the "+" or "-" keys for change settings.

Turning off the cooking zones

A cooking zone can be switched off in the following way:

By pressing the "+" and the "-" keys of the desired cooking zone simultaneously

By selecting cooking zone „0“ for the desired cooking zone by pressing the "-" key.

All cooking zones can be switched off immediately, at any moment, by pressing the power button.

Automatic heating function (where supplied)

When the automatic heating function has been activated, the power of the cooking zone reaches 100% for an established heating time, which depends on the selected power level. At the end of this heating time, the touch control returns to the pre-selected power level. Procedure to start automatic heating:

- The control unit is switched on and a cooking zone is selected;
- After setting cooking stage "9" automatic heating is activated by pressing the "+" key again.
Immediately afterwards, a "A" appears on the display.

Once the parboiling boost has ended, only the selected cooking stage is indicated on the display.

Using the "minus" key you can de-activate the function at any time.

Automatic switch off function (limitation of operating time)

Based on the power level, each cooking zone is shut off after a maximum preset time if no operations are performed. Each operation with the cooking zone (using the PLUS or MINUS keys, or the dual circuit in the zone where present) resets the maximum operation time to its initial value.

- When the control is on, the ON/OFF key has priority over all other keys, so that the control can be shut off at any time, even in the event of multiple or continuous activation of keys.
- In standby mode, continuous activation of keys will not have any effect. However, before the electronic control can be turned back on, it must recognize that no key is activated.

Child-Lock function (CDH32C)

Where present, press the "key-lock" button to lock. Press it again to un-lock.

All displays show an "L" for LOCKED (= child lock against unintentional activation).

This operational procedure must take place within 10sec and no other key than the one described above may be pressed. The electronics remains in a locked condition until its released, even if the control until is switched off and on again in the meantime. For release, press the cooking zone select and the minus key simultaneously.

"L" for LOCKED disappears from the display and all cooking zones display "0" with a flashing dot. After switching off the control unit the child lock is reactivated. To de-active the lock function definitely, press the cooking zone select key and the minus key simultaneously followed by pressing only the minus key again. After carrying out all steps in the correct order and within a period of 10 sec, the locking is cancelled and the control unit is in a STAND-BY mode. If the control unit is switched on again by pressing the ON/OFF key, all displays show "0", the display dots keep flashing and the control unit may be operated for cooking.

Timer / Alarm mode

The timer has two different working modes:

- Timer mode: When the programmed period is over, the timed heating element switches itself off automatically. If the timer is set in this mode, this is indicated by a led near the timer display.
- Alarm mode: This is only a count-down timer that does not control the heating elements;

The working mode is programmable by the user by touching the selection-zone key.

In any working mode, after the time has been set, the countdown starts.

When time has expired, a buzzer goes on and the display flashes until any keys is touched (or after few minutes)

It can be set to any value between 1 and 99 minutes and can be modified at any time;

Continuous activation of PLUS or MINUS provide dynamic increase of the speed of variation up to a maximum value.

To cancel the count-down, select the "00" value using the "-" key or press the "+" or "-" keys at the same time

Timer

Any of the heating elements under the touch control system, both simple or double, can be timed. When the timed period is over, the timed heating element (and if applicable the twin area as well) switches itself off automatically.

For timer control of a heating element first press the selection-zone key, then the power level and finally and then the timer keys.

The timer can be apply to one heating element at a time. By selecting another cooking zone after the timer is set, the display show a led corresponding to the heating zone timed, and the second zone can work normally.

Alarm

The alarm mode is activated by pressing only the "+" or "-" key; It can be activated also when the touch control and the hob are off. If the touch control is turned on (using the power key) the alarm mode goes off automatically.

Thermal protection of the control panel

When the control panel detects an ambient temperature greater than 95°C (+/- 5%) it shuts off the elements. A heating element that is shut off by the thermal protection can be turned on only when the temperature drops below 95°C.

Residual heat indicator

These appliances have an indicator light that inform the user that the temperature of the glass is at a dangerous level in the event of contact with the cooking zone.

In models with knobs control, each heating elements has a corresponding residual heat indicator light, in models with touch control any residual heat is indicated by an "H" by the corresponding seven-segment display. Once a cooking zone has been turned off, the corresponding light will stay on for a period of time necessary for the zone to cool down below the critical level.

Absolutely do not touch the cooking areas or leave flammable objects near it until the light is off.

INDUCTION

Warnings:

The Induction complies with the valid EMC standards. Therefore no disturbances with other electronic devices should occur. User with pace maker or other electronic implant are recommended to check with the manufacturer of the electronic device or their medicine if their electronic device is adequate safe respecting to EMC. The cooking surface may get hot even in case of inductive heating without direct heating of the cooking surface. But the surface is heated by the pot standing on the cooking zone which reheats the surface. The temperature protection for pots and depends on the planarity of the vessel. In case of an exceeded air gap in the centre of the cooking zone the temperature protection (empty boiling pot, oil flaming) is affected. Kitchenware or others metalworks should not be put onto the hob because they could get hot.

Receptacles

Use only saucepans and frying pans with a sturdy, preferably thick bottom. This is particularly important when preparing food requiring high cooking temperatures, such as fried foods. If the bottom of the pan is not perfectly flat, the food takes longer to cook and uses up more energy. The best heat transfer is obtained when the saucepan and burner are the same size.

The induction cooking method rapidly transfers the energy needed for cooking directly to the pan, so the cooktop surface remains cold but the pan heats up. The result is a fast, cost-effective and accurate cooking method. This type of appliance can be used with enamelled steel or stainless steel pans; it is not suitable for use with glass, ceramic or aluminium pans (unless a special magnetic base plate is used). Turn the hob off through its proper device after use (do not rely only on pot detector)



Limits of pot detection function

The following table shows the limits of the pot detection as they are tested with cast iron:

Nominal diameter of coil	Limit of pot detection (switches ON)	
	Min.	Max.
Ø 160 mm	Ø 90 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm	Ø 200 mm

Integrated pot detection

Each one of the cooking zones is equipped with a pot detection function. The pot detection prevents a cooking zone from turning on without a pot being put on it. And the cooking zone turns off as soon as the pot is taken away from it. The cooking zone is turned off automatically after a certain time when a cooking level is set but there is no pot put on it. The pot needs to be made of magnetisable material. The pot detection of the induction module depends on the pot and the material it is made of.

Protection against excess temperature

The generator as well as the coils have integrated functions protecting against excess temperature. Inside the power board a temperature sensor controls the temperature of the heat sink to protect the devices.

Soiling on the glass ceramic surface

Soiling, normally food stuffs and/or water can – however, not necessarily – be mistaken as a key touch. Also, dampness in thin layers (film, streaks) may cause this effect. Especially with larger quantities there is a chance that none, one, several or all keys can, thus, be mistaken as touched briefly or permanently. In this respect, soiling can, for a short period, lead to alterations of settings which can just as well be generated by an operator. In case of such an alteration e. g. activation of a cooking zone, the entire Touch Control is disconnected after max. 10 sec (due to permanent operation detection). This implies that the „activating“ effect on the sensors caused by the soiling remains basically unchanged for as long as 10 sec

Overheat control for induction cooking zones

In principle, the induction works intrinsically safe. The induction electronics provide temperature sensors at each cooking zone being located below the glass ceramic surface to monitor temperatures. Further temperature sensors along the heat sink protect the electronics itself against overheating. The software may reduce the power or switch off all cooking zones in case of too high measured temperature values.

Pause Function (CDI32B)

When at least one cooking zone is in operation, the heating elements may be switched off by actuating the special key "pause" for ≥ 1 s. Already programmed times (also egg timer) are stopped and do not continue during the pause. Automatic heat-up and booster are also switched off on all cooking zones during activation, the residual heat calculation and operating time limitation continue and are not stopped. The pause condition may last for max. 10 minutes. If the status is not terminated within this time, the control switches off. The cooking zone may be switched at any time with the on/off key – a possibly activated pause mode is then terminated. In order to terminate the pause mode and put into operation again the cooking zones, the special function key and any other key (not the same again) has to be actuated within 10 seconds.

Recall Function

By using of the recall function the settings may be recovered quickly, when the control had been switched off with the main switch by mistake. After switching off the power key the operator has 6s to switch on again the control and another 6s to actuate the pause key. The pause mode is not possible within the first 6s after switching on. The execution of the function is only possible, if at least one cooking zone was active (cooking stage > 0), independent from the key-lock status and is confirmed with an acoustic key signal.

The following is re-established:

- Cooking stages of all cooking zones
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Switching condition of the outer circuits (is guaranteed by outer-circuit memo function)
- Heat up function and booster

Booster function (CDI32B)

After the selection of a desired cooking zone, the boost function can be selected bringing the zone power to the maximum level and then pressing the increase button again.

If the desired cooking zone has the capacity to receive this power, the display shows a "P" symbol.

In case the power is not permitted the cooking stage display flashes for 3 sec on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment. The boosting time is limited to 10 min. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on nominal power. The booster can be reactivated provided that the temperature sensors in the electronics and in the coils have the capacity.

In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues. If the booster temperature limit of the electronics or the coil of a boosted cooking zone is exceeded, the booster is cut off automatically and reset to nominal power.

FIT INSTRUCTION

Important!

- These instructions are intended for qualified technicians.
- The appliance must be installed correctly, in compliance with current laws.
- Before carrying out any operation on the appliance, it must be disconnected from the electric supply.

Position (fig.1)

The hob is designed to be fitted into a work surface which is larger than the hob. The dimension of the hole to be made in the worktop and the minimum distances between rear and side walls and those above are showed on figure n°1. The hob is supplied with a seal to prevent infiltration into the unit. The seal must be fitted carefully.

Materials and glues used for the kitchen cabinets must withstand a temperature of at least 100°C.

Isolation (fig.4):

- If the cooktop is installed without an oven below it, a separator panel must be placed between the bottom of the cooktop and the housing below it, at a minimum distance of 10 mm.
- If the cooktop is installed over an oven, place a separator panel at a minimum distance of 15mm and follow the oven manufacturer's instructions, ensuring nonetheless sufficient aeration as specified in fig.4.

The heat produced by the oven, measured on the right side of the bottom of the hob, must be lower than 60°C.

Otherwise, the heat could damage the knobs or the Touch Control system.

In any event, the electrical connection of the two appliances must be carried out separately, both for safety and for an easy removal. It is mandatory to use an oven equipped with an internal forced cooling system.

Fix in the worktop (fig.2):

To fix the cooktop in the housing, proceed as follows:

- Position the special seal supplied [C] along the outer perimeter of the worktop, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.
- Position the cooktop into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the centre.
- Fix the cooktop to the worktop using the special brackets supplied [A], and the screws [B], as shown in fig.2.

Electrical connections (fig.6)

Connecting the electrics, ensure that:

- The household power supply meets the requirements on the labels located under the hob and in this booklet
- **There is an earth system and that it works correctly (earth connection is required by law);**
- For a direct connection to the mains, there must be an omnipolar cut-off device on the power-supply line, with a contact cut-off distance of 3 mm or greater. The device must also be located in an accessible position, near the hob (the yellow-green earth wire must not be interrupted).
- The lead and plug must be easily accessible after the hob has been installed.
- Do not use reducers or adapters for connect to the mains, since these could overheat and cause burns
- Connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE	NEUTRAL (N)
BROWN	LIVE (L)
YELLOW-GREEN	EARTH (⏏)
- If the cable is damaged, it must be quickly replaced, immediately turn-off the hob and call the assistance.

Maintenance

- Do not cook with empty neither enamelled or aluminium pans. Use only stainless steel pots and pans with flat bottom, having same or slightly larger diameter than the heating area (see fig.5). Receptacles should not have rough bottoms in order to avoid scratches on the heating glass surface.
- If you see a crack on the hob, disconnect immediately the electric power supply and contact the assistance
- Never place hot pans, frying pans, hard or sharp objects on the control panel, knobs area or the frame
- For cleaning, use only warm water with a mild detergent. Never use abrasive sponges or irritating chemical detergents as they might cause damage to glass. Warning: a steam cleaner is not to be used to clean the appliance.
- Any spilt food like sugar and other cause damage the hob, it must be removed immediately with the scraper. Warning! The optional scraper for glass (fig.3) has a sharp blade.
- The following damages will not affect the correct functioning or the stability of the ceramic glass:
Scratches due to salt, sugar or sand grains or rough pan bottoms;
The formation of gelatinous residues
Alteration glass colour from pan use or decoloration due to using unsuitable detergent

Error code	Description	Possible error cause	Error clearing
E2	Overheating of the induction coils	/	Cooling down necessary
ER03 & permanent tone	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Cleaning of the operational surface
E5	Error on filter board	Controller flash defect; check sum not correct	Exchange filter board
E6	Error on power unit	5V short circuit with power unit 12V on power unit too low temperature sensor at cooling body defect mains synchronous impulse incorrect	Exchange power unit
E7	Unknown error, cannot be clearly identified	Sub LIN error between filter and power unit	turn-off and call Customer Service
E9	Coil temperature sensor defective		Exchange temperature sensor
ER12	Control switches off after 10 sec	Short-circuit in the 5V or earthed control relay	Exchange control unit
ER13	Control switches off after 60sec at the latest	Component part defect	Exchange control unit
ER16	Control switches off	Short-circuit or disconnected pan sensor or power supply	Remove the cause (customer service)
ER20	Flash-failure	µC- faulty	Exchange control unit
ER21	Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to the electronics	Standard algorithm reaches limit when overheated. Ambient temperature of electronics still too high	Allow cavity to cool down. Check heat sealing-off of control unit.
ER22	Key evaluation defective; control unit cuts off after 3.5 – 7.5 sec	Short-circuit or discontinuation at NTC in the range of the key evaluation	Exchange control unit
ER25	Secondary voltage of the power supply unit too high (primary>300V). Control switches off after 1s and a permanent acoustic signal is heard	Control wrong connected	Connect to correct mains voltage
ER26	Relay voltage too high in switched -off condition (nominal: 0 Volt)	Short circuit in the relay voltage control	Replace the control
ER31	Configuration data incorrect	Configuration data incorrect	Configuration necessary
ER33	Water on the glass above the control card		Clean
ER36	NTC value is not within it's specification (value < 200mV or >4.9V; control unit cuts off)	Short-circuit or discontinuation at NTC	Exchange control unit
ER37	Faulty feedback of shift register signals to the segment or relay activation	Return of sliding register signals to select, segment or relay triggering incorrect	turn-off and call Customer Service
ER39	Wrong programming options (fuses, lockbits)		turn-off and call Customer Service
ER40	Secondary operational voltage is min.5 s too low, according to identified under tension;	Primary PTC too hot	Disconnect control unit from the power system
ER42	Operational voltage is too different from the adjusted value	The voltage is exceeding from the valid range or there is too much variance	turn-off and call Customer Service
ER47	Communication error between TC and induction	None or faulty communication	Ensure that connection cable is plugged on correctly
U400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1sec releasing a permanent tone.	Control unit is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage
"H" Flashes	Hot pan on the control card; faulty radiant hotplate seal		Wait until the control card returns to the normal temperature
FA	Error on key "ON-OFF" emitter	Security key error	turn-off and call Customer Service
FC	Error on key "ON-OFF" receiver	Security key error	
FE	Ntc short	Touch error	
Ft	Ntc open	Touch error	
Fc	Over temp T>96°C	Touch error	T<96°C
Fr	Error on relay	Touch relay failure	turn-off and call Customer Service
FH	Eeprom check sum	Eeprom checksum error	
FJ	Error on Adc	Security key error	
F0	Error on Sw	Software error	
FL	Error on ambient light	Keyboard error	
FU	Error divisor	Security key error	

Avertissements et conseils importants pour l'utilisation

- **IMPORTANT !** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de la main pour tout le cycle de vie de la table de cuisson. Lire attentivement ce manuel et toutes les indications qu'il contient avant l'utilisation de l'appareil. Conserver les pièces de rechange éventuelles fournies. L'installation et tous les branchements doivent être exécutés par du personnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur, sur la base des indications fournies par le fabricant. Cet appareil est prévu pour un usage domestique et est fabriqué pour remplir la fonction suivante: cuisson et réchauffage des aliments. Tout autre usage est considéré impropre.
Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise installation, pour toute modification, incapacité d'utilisation et des utilisations différentes de celles indiquées
- L'emballage est constitué de matériau recyclable et porte le symbole 
Ne pas disperser dans l'environnement
- Vérifier que le produit n'ait pas été endommagé pendant le transport
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- La sécurité électrique n'est assurée que lorsque le produit est raccordé à une installation de mise à terre
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier l'appareil. En cas de dysfonctionnement ne pas tenter de réparer seuls l'appareil mais demander l'assistance d'un technicien qualifié
- Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que l'index soit en position de "0" - fermeture
- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants.
- **Attention:** En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention, **on recommande d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats**
- La plaque d'identification, avec les données techniques, se trouve visiblement positionnée sous le carter et annexée à ce manuel. **La plaquette sous le carter ne doit jamais être enlevée**
- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. **RISQUE D'INCENDIE**
- Ne pas toucher les plaques chauffantes. **RISQUE DE BRÛLURES!** Les enfants doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle vous signale que les plaques sont chaudes. Le papier sulfurisé ou les récipients en plastique n'est pas adapté pour cette table de cuisson
- Ne jamais stocker de produits combustibles ou bombes aérosols dans des tiroirs sous la table de cuisson
- Les câbles de branchement provenant d'appareils électriques ne doivent pas toucher les plaques chauffantes. Cela pourrait endommager la table de cuisson et l'isolation des câbles.
- La plaque chauffante et le dessous des casseroles doivent toujours être secs
- En cas de cassures, fissures ou fêlures du verre céramique, il y a risque de court-circuit. Si la plaque chauffante surchauffe et l'afficheur est défectueux, si l'appareil s'éteint toute seule et ne peut pas être utilisée. Débranchez-la immédiatement du secteur et contactez le service après-vente.
- Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaquette reportée dans le manuel d'instructions et sur l'appareil
- Les illustrations pour l'utilisation de l'appareil sont regroupées dans la partie finale de ce manuel

Déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes

- 2006/95/CE: Normes Générales / Basse tension
- 2004/108/CE: Compatibilité électromagnétique
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

CUISSON

TOUT RÉGLAGE, TRAVAIL DE MAINTENANCE, ETC. DOIT ÊTRE EFFECTUÉ SUR UNE TABLE DE CUISSON DEBRANCHÉE DU SECTEUR.

La caractéristique de la table en vitrocéramique est de permettre une transmission rapide de la chaleur dans le sens vertical, par les éléments chauffants placés sous la table de cuisson, aux casseroles posées sur celle-ci. La chaleur ne se propage pas en mode horizontal et donc le verre reste "froid" à quelques centimètres de la zone. Avant la première utilisation, il est nécessaire de nettoyer la surface de la table de cuisson.

Cette opération doit être effectuée uniquement avec des produits de nettoyage pour plaques vitrocéramiques.

Après ce nettoyage, enlever tout résidu ou trace d'humidité éventuellement présent.

Avant d'allumer, vérifier quelle est la commande qui contrôle la zone désirée.

Il est conseillé de poser le récipient sur la zone radiante avant l'allumage et de le retirer après l'extinction.

Ne jamais cuisiner les aliments directement sur la table en vitrocéramique, mais dans des casseroles appropriées.

Ne pas fixer intensément les lampes halogènes de la table de cuisson.

Éviter absolument le fonctionnement sans récipients. L'utilisation à vide de la plaque, surtout si elle est prolongée, peut être la cause d'incendies. A la fin de la cuisson, éteindre l'appareil.

Pour allumer la table, tourner la manette ou toucher le Touch-control à la puissance désirée.

Numéros 1 à 9 régulent la chaleur selon la table suivante:

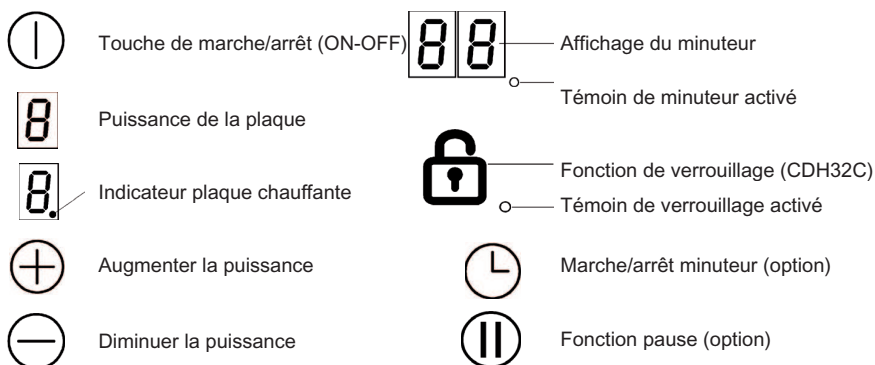
Touch	Opération de cuisson
0	Éteint
1 - 2	Pour faire fondre les aliments (beurre ou chocolat)
2 - 3	Garder les plats chauds et réchauffer de petites quantités de liquides
3 - 4	Réchauffer grandes quantités; cuisiner des crèmes et sauces
5	Ebullition lente, adaptée aux soupes, aux pâtes et aux risottos,
6	ainsi qu'à la cuisson des steaks et des aliments frits en général
7	Faire dorer des viandes, des pommes de terre sautées, frire du
8	poisson et pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau
9	Pour fritures rapides, steaks grillés, etc..

TOUCH CONTROL

Dans ces appareils les plates de cuisson sont allumées par la Touch-control bandeau.

Selon le modèle de votre appareil, il peut être doté de tout ou parties de commandes suivantes ci-dessous.

Les esthétiques des commandes peuvent changer selon le type de appareil, mais le fonctionnement est le même.



Marche/arrêt du Touch Control

Après la mise sous tension, il faut 1 seconde à l'unité de commande pour être prête à fonctionner. L'unité de commande peut ensuite être allumée en appuyant sur la touche de MARCHE/ARRÊT. Le système électronique reste activé pendant 20 secondes. Si entre temps aucune fonction ou aucun temps de cuisson ne sont sélectionnés, le système électronique se remet automatiquement en mode STAND-BY, en émettant un signal sonore. L'unité de commande ne s'allume que si la pression exercée sur la touche d'allumage a lieu quand le système électronique est activé. Si la fonction de verrouillage enfant est active lors de l'allumage de la plaque, tous les foyers indiquent "L" (locked/verrouillé). Si les foyers sont chauds, l'afficheur indique "H" (hot/chaud). Le Touch Control peut être éteint à tout moment, en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT de l'unité de commande. Ceci est le même pour le verrouillage de l'unité de commande (verrouillage enfant activé)

Marche de les foyers

Si l'unité de commande est allumée, un foyer peut être sélectionné en appuyant sur la touche de sélection du foyer correspondant. Sur l'afficheur du foyer sélectionné, un témoin fixe s'allume, et "0" est remplacé par "H" si le foyer est chaud. Le témoin s'éteint sur les afficheurs de tous les autres foyers. Pour sélectionner la puissance de chauffe, appuyer à nouveau sur la touche de sélection du foyer plus ou moins.

Le niveau 9 est le niveau maximum de puissance que l'on peut obtenir.

Si la zone de cuisson est sélectionnée à l'aide de la touche "-", le premier niveau de puissance est 9 (niveau maximum). Maintenez enfoncée la touche pour diminuer le niveau actif de puissance d'une unité.

Arrêt de les foyers

Pour éteindre un seul foyer à la fois, appuyer tout d'abord sur la touche de sélection du foyer correspondant. Un témoin s'allume sur l'afficheur en indiquant le foyer sélectionné. En appuyant simultanément sur + plus (la touche + des fonctions de sélection du foyer) et sur le - moins, la puissance de chauffe du foyer sélectionné retourne à "0". En alternative, la puissance de chauffe peut être baissée progressivement jusqu'à "0" en utilisant la touche - moins. Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. En mode stand-by, le symbole "H" apparaît sur l'afficheur de tous les foyers chauds.

Précuisson automatique (sélectionnable)

Cette fonction permet de préchauffer rapidement une plaque chauffante pendant un temps établi.

La fonction est désactivée automatiquement quand le temps s'est écoulé ou manuellement quand l'utilisateur en décide. Procédure de démarrage de la Précuisson automatique:

- Allumer l'unité de commande et sélectionner un foyer.
- Après avoir programmé la puissance de chauffe sur "9", activer la Précuisson automatique en appuyant à nouveau sur la touche + plus. Le symbole "A" apparaît sur l'afficheur.

Une fois que la précuisson est terminée, seule la puissance de chauffe est indiquée sur l'afficheur.

Utilisez la touche "-" sur la plaque pour désactiver à tout moment la fonction.

Arrêt automatique (limitateur de temps de marche)

Selon la puissance de chauffe sélectionnée, chaque foyer est éteint séparément après un certain temps de marche, s'il n'a pas été utilisé entre temps. Toute intervention sur les touches afférentes au foyer (touches "+", "-", ou le mise en marche du double circuit) entraîne la remise à zéro du temps de marche maximum.

Le limitateur de temps de marche est automatiquement désactivé par la programmation du minuteur sur l'un des foyers. Dans ce cas, c'est le minuteur qui contrôle l'arrêt du foyer.

Mécanisme de verrouillage - fonction de verrouillage enfant (CDH32C):

Où est prévu la touche de verrouillage, l'appuyer pour verrouiller. Pour déverrouiller, l'appuyer encore une fois. Tous les afficheurs indiquent "L" (locked/verrouillé).

Cette procédure doit avoir lieu sous 10 secondes et aucune autre touche, en dehors de celles indiquées ci-dessus, ne doit être sélectionnée. Le système électronique reste verrouillé jusqu'à son déblocage, même si l'unité de commande est éteinte et rallumée entre temps. Pour déverrouiller, appuyer simultanément sur la touche de sélection du foyer et sur la touche moins. Après avoir suivi toutes ces étapes dans l'ordre indiqué et sous 10 secondes, le verrouillage est désactivé et l'unité de commande est en mode STAND-BY.

Si l'unité de commande est à nouveau allumée en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT, tous les afficheurs indiquent "0", le témoin de l'afficheur continue de clignoter et l'unité de commande est prête à fonctionner.

Fonction minuteur

Minuteur autonome 1-99 minutes, avec signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé. Cette fonction est disponible uniquement hors fonctionnement, c'est-à-dire lorsque aucune cuisson n'est programmée sur le foyer.

Minuteur autonome

- Si l'unité de commande est allumée, le minuteur autonome peut être activé en appuyant sur la touche de sélection du minuteur. L'afficheur du minuteur indique "00". Le témoin présent sur l'afficheur clignote. Si aucun autre réglage n'est fait, le minuteur est désactivé au bout de 10 secondes (afficheur éteint). En cas de réglage du minuteur sans qu'aucun foyer ne soit activé sous 10 secondes, les afficheurs des foyers s'éteignent.
- Tant que le minuteur est sélectionné il est possible de le régler. Le délai de désélection de 10 secondes commence dès que la touche du minuteur est relâchée et repart à zéro à chaque pression exercée sur la touche du minuteur, sur la touche "-" moins ou sur la touche "+" plus.
- Le réglage se fait par pression continue des touches + plus ou – moins, ou bien par pressions successives.
- Le compte à rebours commence à partir du dernier réglage du minuteur. La touche du minuteur est automatiquement désélectionnée au bout de 10 secondes et l'afficheur n'indique plus que la durée programmée. Après écoulement de la durée programmée, un signal sonore est émis et l'afficheur clignote en indiquant „00”.

Le signal sonore s'interrompt automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque

Eteindre/Régler le minuteur

- Le minuteur peut être réglé ou éteint en appuyant simultanément sur les touches "+" plus ou "-" moins.
- Le minuteur peut aussi être éteint en appuyant deux fois sur la touche MARCHE/ARRÊT (1ère pression: réactivation de l'unité de commande; 2ème pression: coupure de l'unité de commande et du minuteur).

Fonction de fin de cuisson

En appuyant sur la touche de sélection d'un foyer et en sélectionnant une puissance de chauffe, le minuteur peut être programmé avec fonction de coupure sur un seul foyer, à condition d'appuyer ensuite sur la touche de sélection du minuteur. L'afficheur du minuteur est entouré de quatre LEDs, servant à indiquer le foyer sur lequel le minuteur a été activé. Dès l'activation du minuteur, la LED correspondante clignote et le témoin s'allume sur l'afficheur du minuteur. Lorsqu'un foyer est sélectionné, le témoin disparaît de l'afficheur du minuteur, et la LED cesse de clignoter. En sélectionnant l'un après l'autre les différents foyers, l'afficheur du minuteur indique la durée programmée correspondant au foyer sélectionné. Les minuteurs programmés pour les autres foyers restent en tous les cas activés. Les réglages suivants coïncident avec ceux du minuteur AUTONOME. Pour augmenter la durée programmée, appuyer sur la touche + plus du foyer correspondant. Au cas où plus d'un minuteur aurait été activé, la durée la plus brève est automatiquement indiquée au bout de 10 secondes (temps de désélection). Dès l'écoulement du compte à rebours, un signal sonore est émis et l'afficheur du minuteur clignote en indiquant le symbole "00" ; la LED du foyer correspondant clignote elle aussi. Le foyer programmé s'éteint et le symbole "0" apparaît sur l'afficheur. Le foyer éteint est automatiquement sélectionné et indiqué par un témoin fixe, qui s'allume sur l'afficheur du foyer. Au bout de 10 secondes (temps de désélection), les foyers chauds sont signalés par un "H" fixe sur l'afficheur. Dans le cas contraire, l'afficheur indique "0". Le signal sonore et le clignotement de la LED minuteur du foyer s'interrompent - automatiquement, au bout de 2 minutes et/ou – en appuyant sur une touche quelconque. Le foyer est désélectionné et l'afficheur du minuteur s'éteint.

Indicateur de chaleur résiduelle

Cette lumière alerte l'utilisateur que le verre a atteint une température qui pourrait être dangereuse en cas de contact avec toute la zone au-dessus de la plaque chauffante.

Dans les modèles avec manettes, chaque élément chauffant a un correspondant lumière.

Dans les modèles avec touch control la chaleur résiduelle est indiquée par un "H" dans l'écran.

La chaleur résiduelle persiste pendant un temps très long après l'extinction de la zone chauffante jusqu'à ce que la température ne descende sous le niveau critique.

Pendant ce temps il faudra éviter de toucher la zone radiante ; faire très attention surtout aux enfants.

Protection thermique du panneau de commande

Quand le panneau de commande détecte une température de plus de 95°C (+/- 5%), il éteint les éléments.

Ils peuvent être réactivés quand la température est descendue au-dessous de 95°C (+/- 5%).

INDUCTION

Important:

La "Induction" est conforme aux normes EMC applicables. De plus, aucun autre appareil électronique ne doit provoquer d'interférences. Les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électronique doivent contrôler avec le fabricant de l'appareil électronique ou leur médecin si leur appareil est conforme aux normes EMC. La surface du foyer peut chauffer même par induction sans chauffage direct du foyer. Mais la surface est chauffée par la casserole au-dessus du foyer qui réchauffe la surface. La protection thermique des casseroles dépend de la planarité du récipient. Dans le cas d'un excès d'entrefer au centre du foyer, la protection thermique (casserole vide, huile s'embrasant) peut être affectée. Une batterie de cuisine, ou d'autres ustensiles métalliques, ne doivent pas être posés sur la table de cuisson car ils pourraient se réchauffer.

Récipients

Nous conseillons des récipients au fond plat dont le diamètre est identique ou légèrement supérieur à celui de la zone chauffante. Le fond des récipients ne doit pas être rugueux afin d'éviter de rayer la surface chauffante. Utiliser uniquement des casseroles et poêles dont le fond est solide et épais de préférence. Ceci est particulièrement important lors de la préparation de denrées nécessitant des températures de cuisson élevées, telles que les aliments frits. Si le fond du récipient n'est pas parfaitement plat, la nourriture est plus longue à cuire et utilise plus d'énergie. Le transfert optimal de chaleur est obtenu lorsque la casserole et le brûleur sont de la même taille. La méthode de cuisson par induction transfère rapidement l'énergie nécessaire à la cuisson directement au récipient si bien que la surface de la plaque de cuisson reste froide mais le récipient chauffe. On obtient ainsi une méthode de cuisson rapide, rentable et précise. Ce type de plaque de cuisson est adapté à des récipients en acier émaillé ou en inox; il ne convient pas pour les casseroles en verre, en céramique ou en aluminium (à moins d'utiliser un socle magnétique spécial).



Limites de la fonction de détection des récipients

Le tableau suivant indique les limites de détection des récipients lorsqu'ils sont testés avec des ustensiles en fonte:

Diamètre nominal de la bobine	Limite de détection des récipients (interrupteurs activés)	
	Min.	Max.
Ø 160 mm	Ø 90 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm	Ø 200 mm

Détection intégrée des récipients

Chaque zone de cuisson est munie d'une fonction de détection des récipients. La détection des récipients évite qu'une zone de cuisson ne se mette en marche sans qu'un récipient soit posé dessus. De même, la zone de cuisson s'éteint dès que le récipient est retiré. La zone de cuisson est éteinte automatiquement au bout d'un certain temps si un niveau de cuisson est défini mais qu'il n'y a pas de récipient posé dessus. Le récipient doit être composé de matériaux magnétisables. La détection des récipients du module à induction dépend du récipient et de sa matière.

Protection contre les températures excessives

Le générateur ainsi que les bobines sont équipés de fonctions intégrées contre les températures excessives.

Salissures sur la surface vitrocéramique

Les salissures, habituellement des résidus alimentaires et/ou de l'eau, peuvent éventuellement être confondues avec une commande sensitive. Aussi, l'humidité en couches fines (film, traînées) pourrait produire cet effet. Pour de grandes quantités en particulier, il se peut qu'aucune, une, plusieurs ou toutes les touches puissent donc être confondues et activées brièvement ou de manière permanente. À cet égard, les salissures peuvent entraîner des modifications à court terme des réglages qui pourraient aussi bien être définis par un opérateur. Dans le cas d'une modification telle que l'activation d'une zone de cuisson, toute la Commande sensitive est déconnectée au bout de 10 sec au maximum (en raison de la détection permanente de fonctionnement). Ceci implique que l'effet « d'activation » sur les capteurs dû aux salissures demeure fondamentalement inchangé pendant 10 secondes.

Contrôle de la surchauffe des foyers à induction

En principe, l'induction fonctionne en sécurité. Le système d'induction fournit des capteurs de température à chaque foyer, placés sous la vitrocéramique pour contrôler les températures. Les capteurs de température le long du dissipateur thermique protègent le système électronique contre les surchauffes.

Le logiciel peut réduire la puissance ou éteindre tous les foyers en cas de température mesurée trop élevée

Fonction pause

Lorsqu'un ou plusieurs foyers sont en marche, le processus de chauffe peut être interrompu en appuyant sur la touche pause. Le voyant voisine de la touche pause s'allume. Si un décomptage est en cours, il sera également interrompu. Si le préchauffage automatique est en cours, il sera interrompu. Important, le décomptage du temps de préchauffage se poursuit lorsque la table est en mode pause. La fonction pause reste active pendant une durée maximale de 10 minutes au bout de laquelle la table quitte le mode pause.

Pour sortir du mode pause, appuyez à nouveau sur la touche pause puis sur n'importe quelle touche de la table

Fonction rappel

Si vous avez éteint la table par inadvertance en appuyant sur la touche marche/arrêt, vous avez la possibilité de rappeler ensuite, pendant une courte période, les puissances et les foyers que vous étiez en train d'utiliser en vous servant de la fonction de rappel. Rallumez la table en appuyant sur la touche marche/arrêt.

S'il est possible d'utiliser la fonction rappel, le voyant adjacent à la touche rappel clignote.

o Appuyez sur la touche rappel, les réglages précédents seront récupérés (y compris les éventuelles fonctions de préchauffage automatique ou de décomptage de temps qui étaient en cours).

Fonction Booster

Après la sélection d'un plaque, la fonction booster peut être activé en portant la puissance de la plaque à le niveau maximale et appuyant sur la touche de augmentation encore une fois;

Si le foyer choisi peut recevoir cette puissance, l'afficheur affiche le symbole "P".

Si cette puissance n'est pas admise, l'afficheur du foyer clignote pendant 3 secondes pour le foyer qui a besoin d'être réduit et d'un réglage automatique. Le temps du booster est limité à 10 min. Après que le booster s'éteint automatiquement, le foyer continue son fonctionnement à la puissance nominale. Le booster peut être réactivé pourvu que les capteurs de température dans le système électronique et les spirales en aient la capacité. Si la casserole est retirée du foyer pendant le fonctionnement du booster, cette fonction reste active et le temps de booster continue. Si la limite de température du booster dans le système électronique ou les spirales d'un foyer est dépassée, le booster s'éteint automatiquement et le foyer revient à la puissance nominale.

INSTALLATION

Attention:

- Toutes les opérations devraient être effectuées par du personnel qualifié
- L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur
- Avant toute opération débrancher la plaque de cuisson du secteur

Positionnement (fig.1)

L'appareil est conçu pour être intégré sur un plan de travail. Les dimensions de la découpe dans le meuble et les distances minimums entre les parois arrière, latérales et celles situées au-dessus de l'appareil sont indiquées sur la figure n°1. La table de cuisson est fournie avec un joint, afin d'empêcher toute infiltration dans l'unité.

Les matériaux et les colles utilisés pour les éléments de cuisine doivent résister à la température de 100°C min.

Isolation (fig.4):

- Si la table de cuisson est installée sans four au dessous, il est obligatoire d'utiliser un panneau diviseur entre le dessous de la table de cuisson et le meuble sous-jacent, à une distance minimum de 10 mm.
- En cas d'accouplement table/four, interposer un séparateur à une distance minimum de 15 mm en conservant quoiqu'il en soit une aération (voir fig.4).

La chaleur produite par le four, mesurée à la droite du fond du de l'appareil, doit être inférieure de 60°C.

Autrement, la chaleur peut endommager les manettes ou la Touch-Control système.

Le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément, aussi bien pour des raisons électriques que pour une extraction plus facile. On recommande d'utiliser un four équipé d'un ventilateur forcé.

Fixation de la table (fig.2):

La fixation du plan de cuisson au meuble doit être effectuée comme il est indiqué ci-dessus:

- Positionner la garniture étanche fournie [C] avec l'appareil le long du périmètre extérieur du trou pratiqué dans le meuble en suivant le schéma indiqué sur la fig.2, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies l'une à l'autre sans se superposer;
- Installer le plan dans le trou du meuble en veillant à bien le centrer;
- Fixer le plan au meuble avec les brides fournies à cet effet, comme il est indiqué sur la fig.2.

Une bonne installation de la garniture étanche offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

Branchement électrique (fig.6)

Avant tout branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du système électrique soient conformes aux spécifications indiquées sur la plaque donnée
- **le système dispose d'une mise à la terre efficace (obligatoire conformément à la loi)**
- si l'appareil est branché directement au secteur, il faut intercaler entre celui-ci et le secteur un interrupteur monopolaire ayant une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes en la matière. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu
- La prise ou le câble utilisée pour le branchement doit être facilement accessible après l'installation
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou déviateurs pour le raccordement au réseau, car ils pourraient chauffer et provoquer des brûlures.
- Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez-vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	NEUTRE (N)
MARRON	PHASE (L)
VERT-JAUNE	TERRE (⏚)
- Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle

Entretien

- Ne cuire pas à vide, ne utiliser pas des casseroles émaillées ou en aluminium. Utiliser uniquement des casseroles en acier, avec fond plat et une surface régulière. Les casseroles avec fond irréguliers peuvent rayer la surface. Le diamètre des casseroles doit couvrir toute la zone de cuisson (fig.5)
- En cas de fissures du verre céramique, débrancher immédiatement du secteur et de contacter le service assistance
- Ne jamais poser de casseroles chaudes sur le pupitre de commande, la zone d'affichage ou le cadre
- N'utiliser que de l'eau tiède, additionnée d'un produit alcalin. Ne pas utiliser de produits corrosifs ou abrasifs, Ne pas utiliser nettoyeurs à vapeur et à pression.
- Les aliments débordés peuvent endommager la plaque. Enlever immédiatement les aliments à l'aide d'un racloir. ATTENTION !!! Le racloir à verre livré en option a une lame aiguisée (fig.3)

Erreur	Description	Cause possible	Error clearing
E2	Surchauffage des spirales	/	Refroidissement nécessaire
ER03 & permanent tone	Pression continue sur les touches Coupure de l'unité au bout de 10 sec	Présence d'eau ou d'ustensils de cuisine sur le verre de l'unité de commande	Nettoyage de la surface de travail
E5	Erreur sur le filtre de signaux	/	Remplacer le filtre de signaux
E6	Erreur sur l'unité de puissance	Court-circuit de 5V avec la platine d'aliment. 12 V trop bas pour la platine d'alimentation Capteur de température défectueux Maintien de l'impulsion défectueux	Remplacer l'unité de puissance
E7	Maintien défectueux de l'impulsion du réseau d'alimentation		débrancher et contacter le assistance
E9	Capteur de température de la spirale défectueux		Remp. le capteur de température
ER12	Coupure de l'unité de commande au bout de 10 secondes	Court-circuit dans le relais de 5V ou de terre	Remplacer l'unité de commande
ER13	Coupure de l'unité de commande sous 60 secondes	Composant défectueux	Remplacer l'unité de commande
ER16	Coupure de l'unité de commande	Court-circuit ou capteur PAN / alimentation débranché/e	Eliminer la cause (service client)
ER20	Blocage	µC-erreur	Remplacer l'unité de commande
ER21	Coupure de l'unité de commande due à surchauffe, afin d'éviter tout endommagement du système	L'algorithme standard atteint la limite lorsqu'il surchauffe. Température ambiante du système électronique toujours trop élevée	Laisser refroidir la cavité. Contrôler la résistance à la chaleur de l'unité de commande.
ER22	Evaluation touches défectueuses; Coupure de l'unité de commande au bout de 3,5 - 7,5 secondes	Court-circuit ou interruption dans l'évaluation des touches	Remplacer l'unité de commande
ER25	Tension secondaire de l'unité d'alimentation trop élevé (tension primaire>300V). Coupure de l'unité de commande au bout d'une seconde, accompagnée d'un signal sonore continu. Commande mal branchée		Brancher sur la tension de secteur correctee
ER26	Tension de relais trop élevée à appareil éteint (nominale : 0 Volt)	Court-circuit dans le contrôleur de tension du relais	Remplacer le contrôleur
ER31	Configuration de données incorrecte	Configuration de données incorrecte	Configuration nécessaire
ER33	Présence d'eau sur la vitre de la carte de commande		Essuyer
ER36	La valeur produite par le capteur de température est hors de la plage prévue (valeur < 200mV ou >4,9V); coupure de l'unité de commande	Court-circuit ou interruption au niveau du capteur de température	Remplacer l'unité de commande
ER37	Rétroact.défectueuse des signaux de mémoire temporisée en raison de l'activation de segments		débrancher et contacter le assistance
ER39	Faux options de programmation		
ER40	La tension de fonctionnement secondaire est trop basse par rapport à la sous-tension identifiée	PTC primaire trop chaud	Débrancher l'unité de commande du secteur
ER42	Le voltage d'operation est trop différent de le valeur réglé	le voltage est excédent de le valides limites ou il y a trop de variation	débrancher et contacter le assistance
ER47	Erreur dans l'échange d'information entre TC et induction	Aucun échange d'information ou échange d'information erroné	Vérifier que le câble de connexion soit branché correctement
U400	Tension secondaire de d'aliment. trop élevé (tension primaire >300V). Coupure de l'unité de commande au bout de 1sec.	L'unité de commande est mal branchée.	Brancher sur la tension de secteur correcte
"H" Flashes	Présence d'une casserole chaude sur la carte de commande ; fuite du foyer radiant		Attendre que la température retourné tiède

Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit und praktische Tipps

- **Wichtig:** Diese Bedienungsanleitung gehört untrennbar zu Ihrem neuen Gerät. Bewahren Sie die Anleitung daher gut auf, damit Sie später darin nachlesen können. Vergessen Sie nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben, falls Sie das Gerät einmal verschenken oder verkaufen sollten. Bitte lesen Sie diese Anleitung und alle weiteren Dokumente gut durch, bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Behalten Sie auch die mit dem Gerät gelieferten Ersatzteile. Installation und elektrischer Anschluss müssen unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers und in strikter Übereinstimmung mit geltenden Vorschriften und Sicherheitsrichtlinien von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden. Das Gerät zum reinen Hausgebrauch und für folgende Aufgaben vorgesehen: Erhitzen von Lebensmitteln. Jegliche andere Verwendung wird als nicht ordnungsgemäß betrachtet
- Der Hersteller haftet nicht bei fehlerhafter Installation, Manipulationen, unfachmännischem Gebrauch und nicht bei Anwendungen, die vom bestimmungsgemäßen Gebrauch abweichen
- Überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät nicht beim Transport beschädigt wurde. Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Schaumstoff, Nylon, usw.) von Kinderhänden fern, da diese Materialien potenziell für Kinder gefährlich werden können.
- Dieses Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und/oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sollten in jedem Fall beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die elektrische Sicherheit kann nur dann gewährleistet werden, wenn das Gerät ordnungsgemäß geerdet wird
- Veränderungen des Gerätes (und versuchte Veränderungen) sind gefährlich. Bei Fehlfunktionen versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren – wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
- Vergewissern Sie sich nach der Nutzung, dass das Kochfeld komplett abgeschaltet ist
- Falls Sie das Gerät entsorgen möchten, beachten Sie bitte Folgendes: Machen Sie das Gerät unbrauchbar, damit sich keine Gefahren für Kinder und andere Personen ergeben können. Halten Sie sich dabei an entsprechende umwelt- und sicherheitsrelevante Vorschriften
- Warnung: Achten Sie beim Zerlegen, bei Wartungsarbeiten und beim Reinigen des Gerätes auf den Einsatz geeigneter (persönlicher) Schutzausrüstung.
- Das Typenschild mit technischen Angaben befindet sich an einer sichtbaren Stelle an der Unterseite; die technischen Angaben finden Sie auch in dieser Bedienungsanleitung. Das Typenschild darf unter keinen Umständen entfernt werden.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. **BRANDGEFAHR!** Die Restwärmeanzeige informiert Sie darüber, welche Zonen (noch) heiß sind. Berühren Sie keine heißen Kochzonen! Legen Sie keine Alufolie auf das Kochfeld, stellen Sie keine Behälter aus Kunststoff darauf.
- Falls sich eine Schublade unter dem Kochfeld befindet, sollten Sie darin niemals brennbare Gegenstände oder Sprühdosen aufbewahren.
- Netzkabel von Elektrogeräten dürfen niemals in Kontakt mit heißen Kochzonen geraten. Die Kabelisolierung und das Kochfeld können beschädigt werden.
- Kochzonen und Böden von Kochgeschirr müssen grundsätzlich trocken sein.
- Falls Brüche, Spalte oder Risse in der Glaskeramik auftreten, besteht Kurzschlussgefahr. Falls sich das Kochfeld überhitzt, die Anzeige nicht funktioniert oder sich das Kochfeld von selbst abschaltet: Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Illustrationen zur Verwendung des Gerätes finden Sie am Ende dieser Anleitung.
- Diese Anleitung gilt ausschließlich in Ländern, deren Kürzel auf dem Typenschild, in der Bedienungsanleitung oder an anderer Stelle am Gerät selbst aufgeführt werden.

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

- 2006/95/CE: Allgemeine Normen / Niederspannung
- 2004/108/CE: Elektromagnetische Verträglichkeit
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE:
Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

KOCHEN

Sämtliche Einstell-, Wartungs- und sonstige Arbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt ist

Das glaskeramische Kochfeld sorgt für eine besonders schnelle vertikale Weiterleitung der Wärme an das Kochgeschirr, die vom Heizelement darunter produziert wird. Die Wärme breitet sich nicht horizontal aus – das bedeutet, dass die Glasfläche schon wenige Zentimeter neben der Kochzone relativ kühl bleibt. Bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit Ihrem neuen Kochfeld zubereiten, müssen Sie die Oberfläche des Gerätes reinigen. Dazu verwenden Sie bitte ausschließlich empfohlene Reinigungsmittel für Glaskeramikkochfelder. Nach dem Reinigen sollten Sie noch sämtliche Rückstände oder Feuchtigkeit auf die folgende Weise entfernen. Schauen Sie sich vor dem Einschalten an, mit welchen Bedienelementen (Sensortasten oder Knöpfe) die gewünschte Kochzone gesteuert wird. Am besten setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone und nehmen es erst nach dem Abschalten herunter. Bereiten Sie Speisen niemals direkt auf der Glaskeramik zu – benutzen Sie grundsätzlich geeignete Töpfe oder anderes Kochgeschirr. Vergessen Sie nicht, das Kochfeld nach der Zubereitung stets abzuschalten.

Schauen Sie nicht längere Zeit in die Halogenlampen des Kochfeldes. Lassen Sie das Kochfeld niemals arbeiten, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Andernfalls kann es zu Überhitzung, zu Beschädigungen des Gerätes und im schlimmsten Fall zu Bränden kommen. Zum Einschalten der einzelnen Kochstellen drehen Sie den zugehörigen Knopf oder stellen die gewünschte Leistung mit den Sensortasten ein.

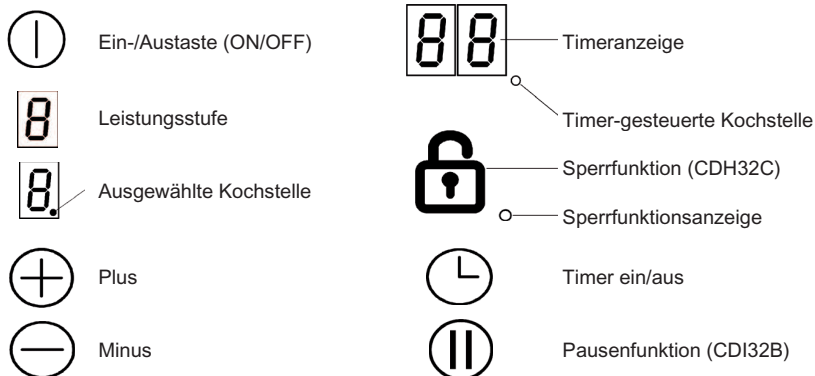
Die Ziffern 1 – 9 zeigen die unterschiedlichen Leistungsstufen an.

Orientieren Sie sich am besten an den folgenden Empfehlungen für unterschiedliche Speisen und Einsatzzwecke:

Leistungsstufen	Empfehlungen zu Leistungsstufen
0	Aus
1 - 2	Lebensmittel schmelzen (z. B. Butter oder Schokolade)
2 - 3	Speisen warmhalten, geringe Mengen Flüssigkeit erhitzen
3 - 4	Größere Mengen Flüssigkeit erhitzen, Cremes und Saucen andicken
5	Suppen, Nudeln und Reis langsam kochen, Dämpfen über längere
6	Zeit, Steaks braten, Kochen und Zubereiten allgemein
7	Fleisch oder Kartoffeln rösten, Fisch braten, große
8	Mengen Wasser zum Kochen bringen
9	Kurzbraten, Fleisch rösten, usw.

Sensortasten (touch control)

Bei diesen Geräten werden die einzelnen Kochzonen durch Sensortasten gesteuert. Je nach Modell Ihres Gerätes finden Sie eine Auswahl (oder sämtliche) der folgenden Symbole vor. Das Aussehen der Bedienelemente kann dabei aus ästhetischen Gründen etwas unterschiedlich ausfallen, die Funktion bleibt jedoch dieselbe.



Sensortastenbedienung ein- und ausschalten

Nach dem Einschalten dauert es etwa 1 Sekunde, bis sich die Sensortastenbedienung lassen. Nach dem Rücksetzen blinken das Display und sämtliche LEDs etwa 1 Sekunde lang. Anschließend erlöschen das Display und sämtliche LEDs, die Sensortasten sind bereit. Mit der Ein-/Austaste schalten Sie die Sensortastenbedienung ein. Die Displays leuchten auf. Falls das Kochfeld (noch) heiß ist, wird ein H angezeigt. Die Sensortastenbedienung lässt sich nur über die Ein-/Austaste einschalten. Falls Sie beim Einschalten noch weitere Tasten betätigen, werden die restlichen Tasten ignoriert. Mit der Ein-/Austaste können Sie die Sensortastenbedienung jederzeit abschalten. Dies funktioniert auch bei aktiver Kindersicherung. Kurz: Die Ein-/Austaste genießt höchste Priorität und lässt sich daher immer benutzen.

Kochzonen einschalten

Nachdem Sie die Sensortastenbedienung eingeschaltet haben, wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der Auswahlstaste. Eine „0“ wird im jeweiligen Display angezeigt, das Kochfeld ist bereit. Falls der Bereich noch heiß sein sollte, wird ein „H“ im zugehörigen Display angezeigt. Nun können Sie die gewünschte Leistungsstufe mit der Plusstaste (+) auswählen – die Zone heizt sich auf. Die Leistungsstufe erhöht sich pro halbe Sekunde um eine weitere Stufe, wenn Sie die Taste gedrückt halten. Die Leistungsstufe 9 ist das Maximum. Wenn Sie die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe mit der Minustaste (-) beginnen, wird gleich die höchste Leistungsstufe ausgewählt. Durch Gedrückthalten der Taste können Sie die Leistung stufenweise reduzieren. Die Stufe 1 ist hierbei das Minimum. Anschließend können Sie die Leistung mit den Plus- und Minustasten nach Bedarf regulieren.

Kochzone abschalten

Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten, mit der Auswahlstaste. Die jeweils ausgewählte Kochzone wird durch einen Punkt im Display der Zone angezeigt. Durch gleichzeitiges Drücken der Plus- und Minustaste können Sie die Leistungsstufe sofort auf 0 (aus) reduzieren. Alternativ können Sie die Leistung auch mit der Minustaste schrittweise bis auf 0 regeln. Wenn sämtliche Kochzonen auf die Leistungsstufe 0 reduziert wurden (also abgeschaltet sind), blinken die Punkte im Display. Sofern die Kochzone (noch) heiß ist, wird statt der „0“ ein „H“ angezeigt. Mit der Ein-/Austaste können Sie sämtliche Kochzonen auf einmal abschalten.

Schnellheizen (bei bestimmten Modellen)

Bei aktiver Schnellheizen-Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone eine bestimmte Zeit lang (je nach ausgewählter Leistungsstufe) mit 100 % Leistung. Nach Ablauf dieser Zeit arbeitet die Kochstelle wieder mit der zuvor ausgewählten Leistung. So nutzen Sie die Schnellheizen-Funktion:

- Schalten Sie die Sensortastenbedienung ein, wählen Sie die gewünschte Kochzone.
- Wählen Sie die Leistungsstufe 9, drücken Sie anschließend noch einmal die Plusstaste:

Das Schnellheizen beginnt. Gleich danach erscheint ein „A“ im Display.

Nach dem Schnellheizen wird lediglich die ausgewählte Leistungsstufe im Display angezeigt. Diese Funktion können Sie mit der Minustaste jederzeit abschalten.

Automatisches Abschalten

Je nach ausgewählter Leistungsstufe werden die einzelnen Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet, wenn Sie keine Bedienelemente betätigen (Zum Beispiel dann, wenn Sie vergessen haben, das Kochfeld abzuschalten.). Nach jeder Tastenbetätigung (z. B. Plus- oder Minustasten, Ein- und Ausschalten der Dualzone) beginnt die Zeit bis zum automatischen Abschalten wieder von vorne.

- Bei eingeschalteter Sensortastenbedienung genießt die Ein-/Austaste Priorität über sämtliche andere Tasten das bedeutet, dass die Ein-/Austaste auch dann funktioniert, wenn sie gemeinsam mit anderen Tasten betätigt wird
- Im Bereitschaftsmodus sind sämtliche Tasten (mit Ausnahme der Ein-/Austaste) ohne Funktion.
Allerdings lässt sich das Kochfeld nur dann einschalten, wenn die Ein-/Austaste allein (also nicht zusammen mit anderen Tasten) betätigt wird.

Kindersicherung (CDH32C)

Mit der Bedienfeldsperre-Taste können Sie das Gerät gegen unerwünschte Bedienung sperren. Zum Freigeben drücken Sie diese Taste noch einmal. Zum Sperren drücken Sie die Kochzone-Auswahlstaste und die Minustaste gleichzeitig; gleich danach drücken Sie die Kochzone-Auswahlstaste noch einmal. In sämtlichen Displays wird nun ein „L“ angezeigt – das Bedienfeld ist nun gegen „Herumspielen“ gesperrt. Die Bedienschritte müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden; die Sperre funktioniert nur dann, wenn keine weiteren Tasten zusätzlich betätigt werden. Das Gerät bleibt auch dann gesperrt, wenn es zwischenzeitlich aus- und wieder eingeschaltet wird. Zum Aufheben der Sperre drücken Sie die Kochzone-Auswahlstaste und die Minustaste gleichzeitig. Das L verschwindet aus den Displays – in sämtlichen Displays wird nun eine „0“ zusammen mit einem blinkenden Punkt

angezeigt. Falls das Gerät nun abgeschaltet wird, bleibt die Kindersicherung aktiv. Zum endgültigen Aufheben der Sperre drücken Sie nun die Kochzone-Auswahltaste und die Minustaste gleichzeitig, gleich danach drücken Sie noch einmal die Minustaste. Nachdem Sie sämtliche Schritte in der richtigen Reihenfolge und innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt haben, wird die Sperre aufgehoben, das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus. Wenn Sie das Gerät anschließend mit der Ein-/Aus-taste einschalten, wird in sämtlichen Displays „0“ angezeigt, der Punkt blinkt. Nun können Sie das Gerät wieder ganz normal benutzen.

Timer

Ihr Kochfeld verfügt über einen unabhängigen Timer, den Sie auf eine Zeitspanne zwischen 1 und 99 Minuten einstellen können. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Tonsignal. Dies ist nur dann möglich, wenn Sie das Kochfeld nicht aktiv benutzen.

Unabhängiger Timer

Bei abgeschaltetem Bedienfeld können Sie den unabhängigen Timer mit der Timertaste einschalten. Im Display wird „00“ angezeigt. Wenn Sie die Timer ein/aus-Taste drücken, wechselt das Gerät wieder im Bereitschaftsmodus, der Timer schaltet sich ab. • Zum Erhöhen der angezeigten Zeit (in Minuten) drücken Sie die Plustaste, mit der Minustaste vermindern Sie die Zeit entsprechend. Bei jeder Tastenbetätigung erklingt ein Tonsignal. • Wenn Sie Plustaste oder Minustaste gedrückt halten, laufen die eingestellten Werte (ohne Tonsignal) in Minutenschritten bis zum Maximal- bzw. Minimalwert immer schneller durch. • Lassen Sie die Plus- oder Minustaste zwischendurch los, laufen die Werte wieder langsamer durch. • Wie Sie den Timer einstellen (ob mit einzelnen Tastenbetätigungen oder durchlaufend bei gehaltenen Tasten) bleibt Ihnen überlassen. Die Zeit wird heruntergezählt, sobald der Timer eingestellt wurde. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Tonsignal, das Display blinkt.

Das Tonsignal wird abgeschaltet:

- Wenn Sie eine beliebige Taste drücken
- Das Display erlischt (automatisch nach ein paar Minuten)

Timer abschalten oder Einstellung ändern

- Sie können die Timereinstellung jederzeit mit den Plus- und Minustasten ändern. Zum Abschalten des Timers stellen Sie die Zeit einfach mit den Plus- oder Minustasten auf 0. Wenn Sie Plustaste und Minustaste gleichzeitig betätigen, wird der Timer sofort auf „0“ gestellt und damit abgeschaltet.
- Beim Einschalten der Sensortastenbedienung über die Ein-/Aus-taste schaltet sich der Timer automatisch ab

Kochzonen per Timer programmieren

Bei eingeschalteter Sensortastenbedienung können Sie für jede Kochzone einen eigenen Timer programmieren

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der Kochzone-Auswahltaste, stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Wenn Sie nun die Timertaste drücken, können Sie festlegen, nach welcher Zeit sich die Kochzone automatisch abschalten soll
- Beim Einschalten des Timers blinkt das Display der zugehörigen Kochzone, die LED leuchtet auf. Sobald die Kochzone ausgewählt wurde, erlischt die Timer-LED, das Display blinkt nicht mehr.
- Wenn Sie eine andere Kochzone wählen, wird die Timerprogrammierung der nun ausgewählten Kochzone angezeigt, da für jede einzelne Kochzone ein eigener Timer programmiert werden kann. Die Timer der einzelnen Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.
- Die Bedienung ähnelt der Bedienung des unabhängigen Timers. Zum Ändern der Zeiteinstellung müssen Sie allerdings die Plus- und Minustasten der zugehörigen Kochzone verwenden.
- Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Tonsignal, „00“ wird im Display angezeigt, die LED der durch den Timer gesteuerten Kochzone beginnt zu blinken. Die Kochzone schaltet sich ab, ein „H“ wird angezeigt, falls noch Restwärme vorhanden ist. Andernfalls wird lediglich ein Strich im Display angezeigt.

Bedienfeld-Thermosicherung

Falls sich das Bedienfeld auf mehr als 95 °C (±5 %) erhitzt, werden die Heizelemente automatisch abgeschaltet.

Ein auf diese Weise abgeschaltetes Heizelement lässt sich nur dann wieder einschalten, wenn die Temperatur unter 95 °C abfällt.

Restwärmeanzeige

Ihr Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige, die Sie warnt, wenn das Kochfeld (auch nach dem Abschalten) noch so heiß ist, dass Sie sich daran verbrennen können. Bei Modellen mit Bedienknöpfen sind die einzelnen Kochzonen mit jeweils einer Restwärmeanzeige ausgestattet, bei Modellen mit Sensortasten erfolgt die Restwärmeanzeige durch ein „H“ (wie heiß) im Display der jeweiligen Kochzone. Nach dem Abschalten leuchtet die Restwärmeanzeige weiter, bis die Kochzone so weit abgekühlt ist, dass keine Gefahr mehr besteht.

Bis zum Erlöschen der Restwärmeanzeige dürfen Sie die jeweilige Kochzone keinesfalls berühren oder brennbare Gegenstände darauf oder in der Nähe ablegen

Induktionskochfelder

Wichtig:

Dieses keramische Induktionskochfeld entspricht vollständig der aktuellen Gesetzgebung hinsichtlich elektromagnetischer Interferenzen und wurde so entwickelt, dass andere elektronische Geräte nicht beeinträchtigt werden. Dies setzt voraus, dass diese Geräte dieselbe Gesetzgebung einhalten. Da das Kochfeld in seiner unmittelbaren Umgebung Magnetfelder erzeugt, müssen Herzschrittmacher und aktive Herzimplantate den maßgeblichen Bestimmungen entsprechen. Konsultieren Sie im Zweifelsfall den Hersteller Ihres Geräts oder Ihren Arzt. Diesbezüglich kann Baumatic nur die Konformität des eigenen Produktes garantieren. Falls ein aus Metall gefertigtes Objekt (z. B. der Deckel eines Kochtopfs, ein Messer, eine Gabel oder ein Löffel) auf eine eingeschaltete Kochzone gelegt wird, so kann es sich erhitzen.

Kochgeschirr

Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem flachen Boden, das denselben oder einen etwas größeren Durchmesser als die jeweilige Kochzone aufweist. Vermeiden Sie Kochgeschirr mit rauen Böden, damit die Glaskeramik nicht verkratzt. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem stabilen, vorzugsweise dicken Boden. Dies ist besonders bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln wichtig, bei denen es auf hohe Temperaturen ankommt - zum Beispiel beim Braten und Frittieren. Falls der Boden des Kochgeschirrs nicht absolut eben ist, braucht die Zubereitung länger, der Energieverbrauch steigt. Die beste Wärmeübertragung erreichen Sie, wenn Geschirr und Kochzone denselben Durchmesser aufweisen. Beim Induktionskochen wird die nötige Energie direkt in das Kochgeschirr übertragen. Dabei bleibt die Oberfläche des Kochfeldes kühl, weil sich lediglich das Kochgeschirr aufheizt. Das Ergebnis ist eine schnelle, kostengünstige und saubere Zubereitung. Sie können Ihr Kochfeld mit emailliertem Stahl- oder Edelstahlgeschirr verwenden. Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Aluminium ist nicht geeignet, sofern es nicht über eine spezielle, magnetische Bodenplatte verfügt.



Grenzen der Geschirrerkennung

Die folgende Tabelle zeigt die Grenzen der Geschirrerkennung. Geprüft wurde mit Gusseisen:

Nenndurchmesser der Spule	Grenze der Geschirrerkennung (eingeschaltet)	
	Min.	Max.
Ø 160 mm	Ø 90 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm	Ø 200 mm

Automatische Topferkennung

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor, mit dem vorhandenes Kochgeschirr erfasst werden kann. Der Sensor ist so eingestellt, dass er aufgesetztes Kochgeschirr erkennt. Dies verhindert das Einschalten einer Kochzone ohne Kochgerät. Entfernen Sie einen Topf während eine Kochzone heizt, so schaltet die automatische Topferkennung diese Kochzone ab. Lässt sich eine Kochzone nicht einschalten, so bedeutet dies, dass das Kochgeschirr nicht die passende Größe oder Form hat. Oder es besteht aus einem Material, das nicht für ein Induktionskochfeld geeignet ist. Das Kochgerät sollte kleiner sein als der Durchmesser der Kochzone. Erkennt der Sensor bei eingeschaltetem Kochfeld kein Kochgerät, so prüft die Topferkennung ca. alle 2 Sekunden ob ein Topf o.ä. aufgesetzt wurde. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Kochgeschirr für den Gebrauch auf einem Induktionskochfeld geeignet ist (siehe Herstellerangaben).

Kochzonen-Temperatursensor

Ein Temperatursensor befindet sich in der Mitte jeder Kochzone und ist an die Glaskeramik angeschlossen. Falls der Kochzonen-Temperatursensor eine zu hohe Temperatur feststellt, schaltet der elektronische Schaltkreis das Gerät entweder herunter oder vollständig ab.

Verschmutzungen der glaskeramischen Oberfläche

Verschmutzungen durch Lebensmittel und/oder Wasser können in Ausnahmefällen ungewollte Tastenbetätigungen auslösen. Dieser unerwünschte Effekt kann auch durch Feuchtigkeit ausgelöst werden. Gerade bei großflächigen Verschmutzungen besteht die Möglichkeit, dass ein bis mehrere Tasten versehentlich ausgelöst und kurz oder dauerhaft betätigt werden. Daher können Verschmutzungen kurzzeitig zu Veränderungen der Einstellungen führen: Das Gerät kann nicht zwischen ungewollten und gewollten Betätigungen unterscheiden. Wenn das Gerät eine permanente Tastenbetätigung (zum Beispiel das Einschalten einer Kochzone) feststellt, werden die Sensortasten nach maximal 10 Sekunden automatisch deaktiviert. Dies setzt jedoch voraus, dass die Aktivierung der Sensortasten durch Verschmutzungen mindestens 10 Sekunden lang erfolgt

Pausenfunktion

Bei (einer oder mehreren) eingeschalteten Kochzonen kann der Erhitzungsvorgang durch das Betätigen der Pausentaste unterbrochen werden. Die Kontrollleuchte neben der Pausentaste leuchtet auf. Sollte eine Countdown-Zeit laufen, so wird diese ebenfalls unterbrochen. Sollte die Funktion automatisches Vorheizen eingeschaltet sein, wird sie unterbrochen. Wichtig: Die Vorheiz-Zeit läuft weiter während sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet. Die Pausenfunktion bleibt 10 Minuten lang aktiviert. Danach verlässt das Kochfeld den Pausenmodus. Zum Verlassen den Pausenmodus drücken Sie erneut die Pausentaste und danach eine beliebige Taste des Kochfeldes.

Wiederabruf-Funktion

Sollten Sie das Kochfeld durch Drücken der EIN/AUS-Taste versehentlich ausgeschaltet haben, so können Sie Ihre Einstellungen (Leistungsstufen und ausgewählte Kochzonen) für kurze Zeit mit Hilfe der Wiederabruf-Funktion wiederherstellen. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe der EIN/AUS-Taste wieder ein. Die Kontrolllampe neben der Wiederabruf-Taste blinkt, wenn es möglich ist, die Wiederabruf-Funktion zu nutzen. o Durch Drücken der Wiederabruf-Taste werden die vorigen Einstellungen wiederhergestellt (einschließlich aller laufenden Vorheiz- und Countdown-Timer-Funktionen).

Schnellkochfunktion (Booster-Funktion)

Die Booster-Funktion gestattet ein besonders schnelles Erwärmen der Speisen und somit eine Zeitersparnis. Aus Sicherheitsgründen kann die Booster-Funktion für höchstens 10 Minuten aktiviert werden. Wenn die "Booster"-Taste vorhanden ist, lässt sich die Funktion durch Drücken dieser aktivieren; Anderenfalls muss dazu die Leistung der Platte auf die höchste Stufe gebracht und die Taste zur Erhöhung der Leistung anschließend erneut gedrückt werden; Nach der Aktivierung der Funktion erscheint auf dem Display das Symbol "P". Mit Aktivierung des Boosters wird sofort die eventuell aktive "automatische Heizfunktion" gestoppt und die eingestellte Garstufe wird auf die höchstmögliche gestellt. Wenn während der Zeit, in der der "Booster" aktiv ist, der Topf vom Kochfeld genommen wird, bleibt der Booster trotzdem aktiv und auch die Zeit läuft weiter. Bei aktiviertem Booster führt die Betätigung der Taste zur Verringerung der Leistung zur Deaktivierung der Booster-Funktion. Bei Betätigung der Taste zum Erhöhen der Leistung geschieht hingegen gar nichts.

Lüftersteuerung (Integrierte Generatorkühlung)

Eine Kühlvorrichtung ist in das Kunststoffgehäuse des Generators integriert. Der Lüfter wird durch einen Temperatursensor am Kühlkörper gesteuert. Der Lüfter schaltet sich ein, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht wird und schaltet auf eine höhere Stufe, wenn eine zweite Temperaturgrenze überschritten wird. Schwellwert niedrige Geschwindigkeit: 45°C
Schwellwert hohe Geschwindigkeit: 55°C

Montagehinweise

Wichtig!

- Diese Hinweise richten sich ausschließlich an qualifizierte Techniker
- Das Gerät muss unbedingt gemäß gültigen Vorschriften installiert werden
- Vor sämtlichen Arbeiten muss das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt werden

Aufstellungsort

Das Kochfeld ist zum Einbau in Arbeitsplätzen vorgesehen, welche eine größere Fläche als das Kochfeld selbst abdecken. Die Größe der Einbauöffnung sowie Mindestabstände zu Rück- und Seitenwänden sowie zu Gegenständen oberhalb des Kochfeldes entnehmen Sie bitte Abbildung 1. Das Kochfeld wird mit einer Dichtung gegen das Eindringen von Fremdkörpern geliefert. Diese Dichtung muss sorgfältig angebracht werden.

Die verwendeten Materialien und Klebstoffe müssen für Temperaturen von mindestens 90°C ausgelegt sein

Isolierung (Abb.4):

- Falls das Kochfeld ohne Ofen darunter installiert wird, muss ein geeignetes, hitzebeständiges Trennelement mit einem minimalen Abstand von 10 mm unterhalb des Bodens des Kochfeldes eingesetzt werden.
- Bei Installation oberhalb eines Ofens setzen Sie ein hitzebeständiges Trennelement mit einem Mindestabstand von 15mm ein. Beachten Sie die Anweisungen des Ofenherstellers, sorgen Sie für ausreichende Belüftung gemäß Abb.4. Die Abwärme des Ofens (gemessen an der rechten Unterseite des Kochfeldes) muss weniger als 60 °C betragen. Andernfalls können Knöpfe oder Sensorbedienfeld durch die Abwärme beschädigt werden. In jedem Fall müssen beide Elektrogeräte aus praktischen und aus Sicherheitsgründen separat verkabelt werden. Wir empfehlen die Nutzung eines Ofens mit interner Zwangskühlung.

Einbau in die Arbeitsplatte (Abbildung 2):

Fixieren Sie das Kochfeld wie folgt in der Arbeitsplatte:

- Legen Sie die mitgelieferte Spezialdichtung (C) so um die Außeneinfassung der Arbeitsplatte herum, dass die beiden Enden der Dichtung exakt und ohne Überlappung zusammentreffen.
- Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein, achten Sie auf exakte mittige Platzierung.
- Fixieren Sie das Kochfeld mit den speziellen, mitgelieferten Halterungen (A) und den Schrauben (B) in der Arbeitsplatte; orientieren Sie sich dabei an Abbildung 2.

Elektrischer Anschluss (Abbildung 6)

Beachten Sie beim elektrischen Anschluss Folgendes:

- Die Spannungsversorgung im Haushalt stimmt mit den Angaben auf dem Typenschild (am Boden des Kochfeldes) und mit den Angaben in dieser Anleitung überein.
- **Das Erdungssystem des Haushaltes befindet sich in einwandfreiem Zustand** (die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben).
- Bei Direktverbindung zur Stromversorgung muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3mm in die Netzzuleitung eingeschliffen werden. Der Trennschalter muss sich an einer zugänglichen Stelle in der Nähe des Kochfeldes befinden; das grün-gelbe Erdungskabel darf nicht getrennt werden.
- Netzkabel und Netzstecker müssen auch nach dem Einbau des Kochfeldes frei zugänglich bleiben.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen zum Stromanschluss verwenden; andernfalls besteht Überhitzungs- und Brandgefahr.
- Schließen Sie die Adern nach folgendem Schema an:

Blau	Neutral (N)
Braun	Phase (L)
Gelb-grün	Erde (⏚)
- Bei beschädigtem Netzkabel muss das Kochfeld sofort abgeschaltet werden. Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels an den Kundendienst.

Wartung und Pflege

- Verzichten Sie auf Emaille- und Aluminiumgeschirr. Verwenden Sie ausschließlich Edelstahlgeschirr mit flachem Boden. Unebene Böden können die Glaskeramik kratzen. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone entsprechen (siehe Abbildung 5).
- Sollten Sprünge in der Glaskeramik auftreten, trennen Sie das Kochfeld unverzüglich von der Stromversorgung und wenden sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr, harte oder spitze Gegenstände auf das Bedienfeld, den Bereich um die Knöpfe herum oder auf den Rahmen des Kochfeldes.
- Reinigen Sie das Kochfeld lediglich mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Mittel; solche Mittel können das Glas beschädigen. Warnung: Das Kochfeld darf nicht mit Dampfreinigern gereinigt werden.
- Entfernen Sie übergelaufene oder verschüttete Lebensmittel (wie Zucker) sofort mit dem Schaber vom Kochfeld. Warnung!!! Der separat erhältliche Schaber (Abbildung 3) ist extrem scharf!
- Folgende Dinge beeinflussen Funktionalität und Stabilität der Glaskeramik nicht: Kratzer, verursacht durch Salz, Zucker, Sand (z. B. aus dem Salat) oder unebene Geschirrböden; schimmernde Verfärbungen des Glases durch Kochgeschirr oder durch den Einsatz nicht geeigneter Reinigungsmittel.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Fehlerbehebung
E2	Überhitzung der Induktionsspulen	/	Abkühlen lassen
ER03 & Dauerton	Permanente Betätigung einer Taste; die Steuerung schaltet nach 10 Sekunden ab	Wasser oder Kochutensilien auf dem Glas oberhalb der Steuereinheit	Arbeitsfläche reinigen
E5	Fehler der Filterplatine	Steuerungs-Flash-Speicher defekt; Prüfsumme	Filterplatine tauschen
E6	Fehler bei Leistungsplatine	5 Volt-Kurzschluss an Leistungsplatine 12 V an Leistungsplatine zu gering Temperatursensor am Kühlkörper defekt Netzsynchroimpuls nicht korrekt	Leistungsplatine austauschen
E7	Unbekannter Fehler, kann nicht eindeutig identifiziert werden	Sub-LIN-Fehler zwischen Filter und Leistungsplatine	Abschalten und Kundendienst benachrichtigen
E9	Spulentemperatursensor defekt		Temperatursensor tauschen
ER12	Bedienelemente schalten sich nach 10 Sekunden ab	Kurzschluss in 5 V-Leitung oder Masseschluss des Steuerungsrelais	Steuerung austauschen
ER13	Bedienelemente schalten 60 Sekunden nach letzter Bedienung ab	Interner Defekt	Steuerung austauschen
ER16	Bedienelemente schalten ab	Kurzschluss oder Unterbrechung bei Geschirrsensor oder Stromversorgung	Ursache durch den Kundendienst beheben lassen
ER20	Flash-Fehler	Kondensator defekt	Steuerung austauschen
ER21	Bedienelemente schalten wegen Überhitzung ab, um eine Beschädigung der Elektronik zu vermeiden	Standardalgorithmus erreicht Grenzwert bei Überhitzung. Die Umgebungstemperatur der Elektronik ist immer noch zu hoch.	Abkühlen lassen. Hitzeschutz der Steuerung kontrollieren.
ER22	Tastenabfrage defekt; Steuerung schaltet nach 3,5 bis 7,5 Sekunden ab	Kurzschluss oder Unterbrechung bei NTC (Bereich Tastenabfrage)	Steuerung austauschen
ER25	Sekundäre Spannung des Netzteils ist zu hoch (Primär > 300 V). Bedienelemente schalten nach 1 Sekunde ab, ständiges akustisches Signal	Bedienelemente falsch angeschlossen	An die richtige Netzspannung anschließen
ER26	Relaisspannung im abgefallenen Zustand zu hoch (Normalwert: 0 V)	Kurzschluss in der Relaisspannungssteuerung	Steuerung austauschen
ER31	Konfigurationsdaten nicht korrekt	Konfigurationsdaten nicht korrekt	Konfiguration erforderlich
ER33	Wasser auf dem Glas oberhalb der Steuerung		Reinigen
ER36	NTC-Wert nicht im zulässigen Bereich (Wert < 200 mV oder > 4,9 V); Bedienelemente schalten	Kurzschluss oder Unterbrechung bei NTC	Steuerung austauschen
ER37	Falsche Rückmeldung oder verschobene Registersignale hinsichtlich Segment- oder Relais-Aktivierung.	Registersignalerückfluss, Segment- oder Relaisauslösung inkorrekt	Abschalten und Kundendienst benachrichtigen
ER39	Falsche Programmierungsoptionen (Sicherungen, Sperrbits).		Abschalten und Kundendienst benachrichtigen
ER40	Sekundärversorgungsspannung mindestens 5 s zu niedrig	Primär-PTC zu heiß	Steuerung vom Netz trennen
ER42	Unterspannung ($1,8\text{ V} < U_{\text{Ausfall}} < 2,9\text{ V}$)	5 V-Steuerspannung außerhalb gültigem Bereich oder Schwankungen zu stark	Abschalten und Kundendienst benachrichtigen
ER47	Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion	Keine oder fehlerhafte Kommunikation	Verbindungskabel richtig anschließen
U400	Sekundärspannung des Netzteils ist zu hoch (Primär > 300 V). Steuerung schaltet nach einer Sekunde ab; ein Dauerton ertönt	Steuerung falsch angeschlossen.	An richtige Netzspannung anschließen
"H" blinkt	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld; Kochzonenisolierung defekt		Bedienfeld abkühlen lassen

Advertencias y consejos importantes para el uso

- **¡IMPORTANTE!** Este manual es parte integrante del aparato. Es necesario conservarlo íntegro y al alcance de la mano durante todo el ciclo de vida de la encimera. Aconsejamos leerlo atentamente, examinando con particular atención sus instrucciones antes de utilizar el aparato. Consérvense los eventuales recambios entregados adjuntos. La instalación deberá ser efectuada por personal calificado, procediendo de conformidad con lo establecido por las normas vigentes. Este aparato está previsto para uso doméstico y ha sido fabricado para desempeñar la siguiente función: **cocción y calentamiento de los alimentos**. Todo otro uso deberá considerarse como impropio
- Los materiales del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- El embalaje está constituido por material reciclable y marcado con el símbolo  **No abandonar en el ambiente.**
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato
- La seguridad eléctrica queda garantizada sólo cuando el producto queda conectado a un sistema de tierra
- Después de utilizar la encimera controlar que el índice de los mandos quede en posición de cierre y cerrar la llave principal del conducto del suministro del gas o la llave de la bombona.
- Al terminar de la cocción apagar l'aparato
- En caso de decidir la cesación definitiva de uso de este aparato, antes de desecharlo se recomienda inhabilitarlo de la manera prevista por las normas vigentes en materia de salud y protección del ambiente, neutralizando aquellas piezas que puedan constituir fuente de peligro para los niños.
- Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato usar medios de prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).
- La placa de identificación con los datos técnicos está colocada debajo del cárter y es reproducida en este manual. **La placa presente debajo del cárter no debe ser retirada por ningún motivo.**
- No pose objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!
- Tras utilizarla, la zona de cocción apagada permanece caliente durante algunos minutos. Asegúrese de no tocarla. No utilice papel de aluminio, recipientes de plástico o papel de cocina directamente sobre el aparato.
- Si hay un cajón bajo la placa, es preferible no guardar en él objetos inflamables o botes de spray.
- El cable de alimentación debe estar alejado de las zonas de cocción, ya que podría sufrir daños
- Las zonas de cocción y las cacerolas y sartenes deben estar siempre limpias y secas
- Si se encuentra una grieta en la placa; si las zonas de cocción se recalientan; si la pantalla o los mandos no funcionan correctamente, apague inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia. En caso de mal funcionamiento, no intente reparar el aparato usted mismo: llame a un técnico cualificado
- Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la placa que se expone en el manual de instrucciones y en el aparato.
- No cocine nunca con cacerolas vacías, de hierro, de aluminio o cuyo fondo esté deteriorado o sucio, podría estropearse la placa. Utilice solamente cacerolas o sartenes de acero inoxidable

Declaración de conformidad CE

Este aparato cumple con lo establecido por las siguientes directivas CE:

- 2006/95/CE: Normas generales / Baja tensión
- 2004/108/CE: Compatibilidad electromagnética
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Idoneidad de materiales en contacto con los alimentos

COCCIÓN

CUALQUIER OPERACIÓN DE MODIFICACIÓN, MANTENIMIENTO O DEMÁS DEBE SER REALIZADA CON EL APARATO DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA

Las placas de vitrocerámica permiten una rápida transmisión del calor en vertical, desde los elementos calefactores situados bajo el cristal hasta las cacerolas o sartenes posadas sobre él. El calor no se propaga en horizontal:

a unos pocos centímetros de distancia de la zona de cocción, el cristal permanece relativamente frío al tacto.

Antes de comenzar la primera cocción, es necesario limpiar la superficie del aparato. La limpieza debe realizarse utilizando únicamente productos específicos. Tras la limpieza, encienda el aparato al mínimo y déjelo funcionar durante algunos segundos, para secar las superficie y probar su correcto funcionamiento. Antes de comenzar a cocinar, compruebe qué dispositivo (mando o Touch Control) controla la zona que desea encender. Se recomienda

colocar la cacerola o sartén sobre la zona de cocción antes de encenderla, y retirarla solo una vez apagada.

Al terminar de la cocción apagar l'aparato

No cocine nunca directamente sobre el cristal: utilice cacerolas o sartenes adecuadas. No mire fijamente a las lámparas halógenas del aparato durante mucho tiempo, ya que pueden causar daños a la vista. No deje las zonas de cocción encendidas sin recipientes sobre ellas bajo ningún concepto. Un uso incorrecto del aparato puede provocar recalentamientos, causar daños al aparato y provocar incendios. Para encender una zona de cocción,

gire la el mando y seleccione la potencia deseada en el Touch-control. Los números del 1 al 9 indican los niveles progresivos de temperatura. Dependiendo del tipo de alimento que vaya

a cocinar, utilice la escala de temperaturas siguiendo los consejos del cuadro:

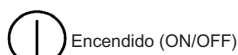
Posición de mando	Tipo de cocción
0	Apagado
1 - 2	Para derretir mantequilla o chocolate
2 - 3	Para mantener calientes los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquidos
3 - 4	Para calentar cantidades más grandes de líquidos y concentrar cremas y salsas
5	Ebullición lenta, para sopas, pastas, arroces, cocción a vapor, chuletas y frituras en general
6	
7	Para dorar carne, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua
8	
9	Frituras rápidas, chuletas a la parrilla, etc.

TOUCH CONTROL

En estos aparatos las zonas de cocción son controladas por una tarjeta con control táctil.

Dependiendo de la versión del aparato, puede incluir todos o algunos de los controles indicados a continuación.

El tipo de los símbolos puede variar ligeramente según la estética, pero las funciones son las mismas.



Encendido (ON/OFF)



Nivel de potencia



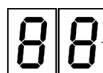
Placa seleccionada



Aumentar



Reducir



Display del temporizador



Indicador de la placa con el temporizador



Función "Lock" (CDH32C)



Indicador de la función "Lock"



Temporizador ON/OFF



Función pausa (CDI32B)

Encendido/apagado del Touch Control

Tras el encendido, el Touch Control necesita aproximadamente un segundo antes de estar listo para el funcionamiento. Tras el restablecimiento, todos los leds parpadean durante aproximadamente 1 segundo. Pasada esta fase, todos los displays y los leds se apagan y el Touch Control se pone en modalidad stand-by. El Touch Control se enciende y apaga pulsando solo la tecla "ON/OFF". Si se pulsa la tecla ON/OFF al mismo tiempo que otras teclas, no ocurre nada. Cuando están listas, las zonas de cocción indican un "0". Si una zona de cocción está caliente, el display muestra una "H" (Hot). El Touch Control puede apagarse en cualquier momento accionando la tecla ON/OFF, aunque los controles estén en la función de seguridad "Lock" (véanse los apartados siguientes). La tecla ON/OFF siempre tiene prioridad sobre cualquier otra función.

Encendido de una zona de cocción

Cuando el Touch Control está encendido, puede elegirse la zona de cocción mediante la tecla de selección; cuando el display correspondiente muestra un "0" la placa está lista. Si la zona está caliente, el display indica una "H" a tal efecto. Pulsando la tecla "+" se puede seleccionar el nivel de potencia con el que comenzar. Partiendo del nivel "1", la potencia aumenta cada 0,4 seg. Cuando se alcanza el nivel 9 no se pueden realizar más aumentos. Si se selecciona la zona de cocción con la tecla "-", el nivel inicial es "9"; si se sigue pulsando la tecla "-", se reduce el nivel de potencia hasta llegar al "0", del que no se puede bajar.

Apagado de una zona de cocción

Elija la zona que desea apagar mediante la tecla de selección. La selección se indica con un punto luminoso en la zona del display correspondiente. Pulsando las teclas "+" y "-" simultáneamente, el nivel de la potencia se pone a "0". Como alternativa, se puede utilizar la tecla "-" y reducir la potencia hasta el punto "0". Si todas las zonas de cocción están encendidas pero a "0", los puntos luminosos de selección parpadean; Si una determinada zona de cocción está peligrosamente caliente por encima del nivel crítico, el display muestra una "H". Pueden apagarse en cualquier momento y de manera inmediata todas las zonas de cocción, pulsando la tecla OFF.

Función de calentamiento automático (cuando esté prevista)

Cuando la función de calentamiento automático está activada, la placa calienta al 100% de la potencia durante un determinado periodo, en función del valor de potencia deseado. Al alcanzarse la temperatura seleccionada, la escala vuelve al valor inicial. Para activar la función de calentamiento automático:

- El Touch Control debe estar encendido y debe haberse seleccionado una placa
- En el nivel de potencia "9", vuelva a pulsar la tecla "+"
- Seleccione el nivel de potencia deseado mediante las teclas "+" y "-"
- Algunos segundos después de la selección de la potencia deseada, el display muestra una "A"

Usando la tecla "-" se puede salir de la función en cualquier momento.

Al finalizar la función, el display muestra el nivel de potencia seleccionado.

Función de apagado automático (límite del tiempo de funcionamiento)

En función del nivel de potencia, cada zona de cocción se apaga de manera autónoma tras un tiempo máximo predefinido por el sistema, si no se realiza ninguna operación.

Si se realiza cualquier operación en la zona de cocción (mediante las teclas "+" y "-")

se restaura el valor inicial del tiempo de stand-by desde la última operación de la zona de cocción.

- Cuando está encendido el control, la tecla ON/OFF tiene prioridad sobre todas las demás teclas. De este modo se puede apagar el aparato en cualquier momento, independientemente de la función en curso.
- En la modalidad de stand-by, la activación continua de las teclas no tiene ningún efecto. Antes de poder volver a encenderse, el control comprueba que haya alguna tecla activada.

Función "Lock" (CDH32C)

Con la tecla "lock" se puede bloquear por completo el control (dispositivo), para protegerlo contra acciones accidentales.

Si está presente la tecla "Lock", púlsela para bloquear la zona de los mandos; vuelva a pulsarla para desbloquearla.

Todos los displays mostrarán una "L" que significa "Lock" - bloqueado.

Esta operación debe realizarse antes de 10 seg. y no se debe pulsar ninguna otra tecla mientras tanto.

La parte electrónica permanece bloqueada hasta que se desactiva la función, aunque se apague y vuelva a encender el aparato. Para desbloquear, pulse la tecla de selección de la zona calefactora y la tecla "-" simultáneamente.

La "L" de Lock - Bloqueado, desaparece del display, dejando lugar a un "0" parpadeando. Al apagar el aparato, la función Lock vuelve a activarse. Para desactivarla definitivamente, pulse la tecla de selección de la zona calefactora y la tecla "-" simultáneamente; luego vuelva a pulsar la tecla "-".

Tras esta operación, espere unos 10 seg., tras lo cuales la placa se pondrá en "stand-by".

Función cuentaminutos

El aparato incorpora un cuentaminutos independiente que va de 1 a 99 min. Una señal acústica avisa cuando se agota el tiempo. Si el touch control está apagado, se puede utilizar el temporizador autónomo accionando la tecla de temporizador. Accionando la tecla de encendido, el touch control vuelve a la modalidad de stand-by y el temporizador se apaga. El valor (0-99 min.) se puede modificar en cualquier momento con incrementos de un minuto mediante las teclas "+" y "-". Una vez ajustado el temporizador, comienza la cuenta atrás.

Cuando se agota el tiempo, se indica con una señal acústica y el parpadeo del display;

La señal acústica se interrumpe automáticamente tras 2 minutos, o al accionar cualquier tecla. El display deja de parpadear y se apaga. Puede modificarse o apagarse el cuentaminutos en cualquier momento accionando las teclas "+" o "-"; Poniendo el tiempo a "0" con la tecla "-" o bien accionando las teclas "+" y "-" simultáneamente, el cuentaminutos vuelve a "0";

Función final de cocción

Con la función final de cocción, cuando está incluida, se puede programar el tiempo de apagado de una placa.

Cada zona de cocción controlada por el Touch control, ya sea simple o multicircuito, puede ser programada para el apagado automático. Para activar el final de cocción, pulse en primer lugar la tecla de selección de placa, luego la tecla de aumento de potencia y por último la tecla específica con el símbolo "temporizador".

El final de cocción solo se puede asignar a una zona de cocción de cada vez.

Si se selecciona una segunda zona de cocción mientras está funcionando el temporizador, en el display se enciende un led coincidiendo con la zona de cocción para la que está activado el temporizador, y la segunda zona funciona normalmente.

Protección térmica del panel de control

Cuando el panel de control Touch control detecta una temperatura ambiental mayor de 95°C (+/- 5%) apaga automáticamente cualquier elemento calefactor.

Este solo podrá volver a activarse cuando la temperatura descienda por debajo del nivel crítico

Indicador de calor residual

Estos aparatos incluyen un indicador que permite al usuario saber cuándo el cristal se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto directo con la superficie o apoyo de objetos sobre él. En los aparatos que incluyen mandos de control, esta función es desempeñada por un piloto rojo situado en la zona de los controles; en los modelos con Touch Control se trata de una señal en "H" que aparecerá en el display de la zona táctil.

Tras apagar las zonas de cocción, el indicador de calor residual permanece encendido durante el tiempo necesario, hasta que la temperatura de la superficie desciende por debajo del nivel de peligro.

Asegúrese de no tocar el cristal y no posar objetos sobre él hasta que se haya apagado el indicador.

INDUCCIÓN

Atención:

El dispositivo "Basic Induction" es conforme a las normas EMC vigentes. Por lo tanto, no se deberían producir interferencias con otros aparatos electrónicos. Se recomienda a los usuarios con marcapasos o demás implantes electrónicos que consulten con el fabricante del aparato electrónico o con su médico si este es lo suficientemente seguro en cuanto a la compatibilidad electromagnética. La superficie de cristal de cocción puede calentarse en caso de cocción por inducción, no por contacto directo con el elemento calefactor, sino por transmisión desde la cacerola o sartén de metal que se usa para la cocción. La protección térmica para las cacerolas depende de la planeidad del recipiente. Si la distancia respecto al centro de la zona de cocción es excesiva, la protección térmica queda comprometida (cacerola hirviendo vacía, aceite ardiendo).

No se deben posar sobre el aparato cubiertos y demás objetos metálicos, ya que pueden calentarse y dañarlo.

Recipientes

Se recomienda utilizar recipientes con fondo plano y diámetro igual o ligeramente mayor que el de la superficie de calentamiento. Los recipientes no deben tener un fondo irregular, para no rayar la superficie de calentamiento. Utilice solo cacerolas y sartenes con fondo resistente y preferentemente grueso. Esto es especialmente importante para la preparación de alimentos que requieren altas temperaturas, como los fritos. Si el fondo de la cacerola no es perfectamente plano, los alimentos requieren un tiempo de cocción y un consumo eléctrico mayores.

La mejor transferencia térmica se produce cuando la cacerola y el quemador tienen el mismo tamaño. El método de cocción por inducción transfiere la energía necesaria para la cocción directamente a la cacerola; así la superficie de la placa de cocción permanece relativamente fría mientras que la cacerola se calienta. El resultado es un modo de cocción rápido, económicamente ventajoso y preciso. Con este tipo de aparato se deben utilizar cacerolas de acero esmaltado o inoxidable; no se admite el uso de cacerolas de cristal, cerámica o aluminio (a menos que se utilice una placa base magnética especial). Apague la placa de cocción tras el uso mediante el dispositivo previsto (no confíe solo en la detección de cacerolas).



Límites de la función de detección de cacerolas

La siguiente tabla muestra los límites de la detección de cacerolas probados con hierro fundido:

diámetro nominal del serpentín	Límite de la detección de cacerolas	
	Min.	Max.
Ø 160 mm	Ø 90 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm	Ø 200 mm

Detección de cacerolas integrada

Cada zona de cocción incluye la función de detección de cacerolas. La detección de cacerolas impide que se encienda una zona de cocción sobre la que no hay ninguna cacerola. La zona de cocción se apaga en cuanto se retira la cacerola. La zona de cocción se apaga automáticamente tras un cierto tiempo cuando se selecciona un nivel de cocción pero no hay ninguna cacerola sobre ella. La cacerola debe estar fabricada en material magnético.

La detección de cacerolas del módulo de inducción depende de la cacerola y del material con el que está fabricada.

Protección contra temperaturas excesivas

Los componentes de la placa disponen de funciones integradas para la protección contra temperaturas excesivas. Un sensor de temperatura controla la temperatura del disipador de calor para proteger los dispositivos en caso de recalentamiento. Si ocurre esto, el sensor reduce la potencia de los elementos o apaga las zonas.

Restos sobre la superficie de vitrocerámica

El sistema puede confundir la presencia de suciedad en el cristal (como restos de alimentos y/o agua) con el toque de una tecla. La humedad en finas capas (películas, manchas) puede tener el mismo efecto. Así pues, especialmente en cantidades mayores, el sistema puede considerar que ninguna, una, muchas o todas las teclas han sido accionadas brevemente o durante un largo periodo. A este respecto, la suciedad puede provocar durante un breve periodo cambios en los ajustes, que también pueden ser realizados por el operador. Si se produce este cambio, como por ejemplo la activación de una zona de cocción, se desconecta por completo el control táctil tras un máximo de 10 seg. (debido a la detección permanente del funcionamiento). Esto implica que el efecto de "activación" en el sensor provocado por la suciedad permanece esencialmente inalterado durante 10 seg.

Función pausa

Cuando hay al menos una zona de cocción funcionando, es posible apagar los elementos de calentamiento pulsando la tecla especial asignada durante ≥ 1 seg. Los tiempos ya programados (incluso para el egg timer) se bloquean y no continúan durante la pausa. El calentamiento automático y el amplificador también se apagan en todas las zonas de cocción durante la activación; el cálculo del calor residual y el límite del tiempo de funcionamiento continúan y no se interrumpen. El estado de pausa puede durar un máximo de 10 minutos. Si no se interrumpe el estado antes de ese tiempo, la unidad de control se apaga. La zona de cocción puede encenderse o apagarse en cualquier momento con el interruptor: en este caso, se interrumpe la modalidad de pausa, si está activada. Para interrumpir la modalidad de pausa y volver a habilitar las zonas de cocción, deben accionarse la tecla de función especial y cualquier otra tecla (no otra vez la misma) antes de 10 segundos.

Función de restablecimiento

Utilizando la función de restablecimiento se pueden restaurar rápidamente los ajustes, en caso de que se haya desactivado inadvertidamente la unidad de control con el interruptor principal. Tras desactivar la tecla de alimentación, el operador dispone de 6 seg. para reactivarla y otros 6 seg. para accionar la tecla de pausa. La modalidad de pausa no está permitida durante los primeros 6 seg. posteriores a la activación. La ejecución de la función solo es posible si al menos una zona de cocción está activada (nivel de cocción > 0), independientemente del estado del bloqueo, y se confirma con una señal acústica. Se restablece lo siguiente:

- Niveles de potencia de las zonas de cocción;
- Minutos y segundos del temporizador programados para cada zona;
- Estado de conmutación de los circuitos externos (garantizado por la función de memorización del circuito externo)
- Funciones de calentamiento y Booster

Función Booster

La función Booster permite un calentamiento especialmente rápido de los alimentos, con lo que se obtiene un ahorro de tiempo. La función se activa portando la potencia de ejercicio de la placa al máximo livello, y pulsando el botón de desplazamiento potencia una vuelta más.

Aparecerá el símbolo "P" sin parpadear. Al activarse el Booster se interrumpe inmediatamente la función automática heat up, si estuviera activada, y el nivel de cocción se pone al máximo posible. Por motivos de seguridad, la activación de la función Booster para cada zona de cocción tiene una duración límite de 10 minutos. Si durante el tiempo Booster se retira la cacerola de la zona de cocción, la función Booster permanece activada y el tiempo Booster tampoco se desactiva. Cuando el Booster está activado, el accionamiento de la tecla "-" provoca la desactivación de la función Booster. En cambio, el accionamiento de la tecla "+" no tiene ningún efecto

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡Importante!

- Las instrucciones están dirigidas a un instalador autorizado.
- El aparato debe ser instalado correctamente respetando las normas vigentes.
- Toda intervención debe realizarse cuando el aparato está desconectado.

Instalación en la encimera del mueble

El plano puede instalarse en todo tipo de muebles resistentes al calor (temperatura mínima 90°C). Las dimensiones del corte y las distancias mínimas entre las paredes posteriores, laterales y sobra, se indican en la fig. 1.

Aireación col horno (fig. 4):

- Cuando el plano se incastre sin horno es obligatorio colocar un panel divisorio entre el fondo del plano y el mueble que está debajo que debe estar a una distancia mínima de 10 mm.
- Si el plano se instala encima del horno, coloque el divisorio a una distancia mínima de 15 mm y siga las indicaciones del fabricante del horno, manteniendo la aireación que se observa en la fig. 6.

En todo caso cada aparato debe conectarse eléctricamente por separado, ya sea por razones eléctricas que de comodidad.

Se aconseja elegir un horno con enfriamiento interno forzado.

Emplazamiento del plano (fig. 2):

El emplazamiento del plano de cocción se debe realizar de la siguiente manera:

- Colocar la guarnición sellante [C] que viene con el plano en el perímetro de corte del mueble (fig. 1) haciendo que los extremos coincidan perfectamente sin superponerse.
- Posicionar el plano bien centrado en el mueble.
- Fijar el plano al mueble con las grapas [A], como se ilustra en la fig. 2.

Una instalación correcta impide la infiltración de líquidos.

Conexiones eléctricas (fig. 6)

Antes de realizar la conexión a la red eléctrica asegurarse que:

- El voltaje de la red doméstica corresponda al indicado en la placa (que se encuentra en la parte de abajo de l'aparato)
- **La conexión a tierra del aparato es obligatoria (fig. 10).**
- En caso de conexión del aparato directamente a la red eléctrica, es necesario instalar entre ambos un interruptor omnipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm adaptado a la carga eléctrica y conforme a las normas.
- Después la instalación el cable de alimentación y el enchufe deben ser fácilmente accesibles
- Por razones de seguridad no se deben utilizar reducciones, adaptadores ni desviadores en este tipo de conexiones
- Asegurese de respetar el siguiente código de colores durante la conexión de cada cable:

AZUL	NEUTRO (N)
MARRÓN	FASE (L)
AMARILLO-VERDE	TIERRA (⏏)
- Cuando el cable de conexión se deteriora, debe ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.

Mantenimiento:

- No cocine con cacerolas vacías ni de hierro o aluminio. Use solo cacerolas y sartenes de acero inoxidable con fondo plano. Un fondo estropeado o sucio puede rayar la superficie de cristal.
El diámetro de la cacerola/sartén debe cubrir por completo la zona de calentamiento (figura 5)
- Si se detecta una grieta en el cristal, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al servicio de asistencia.
- No pose cacerolas calientes, objetos pesados o puntiagudos sobre el panel de mandos ni sobre el marco.
- Para la limpieza, utilice solo agua templada y un detergente neutro. No utilice productos abrasivos o corrosivos, ya que pueden causar daños al cristal. Cuidado: no utilice en ningún caso limpiadoras de vapor
- Las salpicaduras o derrames de alimentos (como azúcar o sal) pueden dañar la superficie, por lo que se deben eliminar inmediatamente usando la rasqueta prevista (fig. 3). Cuidado: la rasqueta (opcional) tiene una cuchilla afilada.
- Los siguientes daños no perjudican el correcto funcionamiento ni la robustez de la placa: arañazos debidos a sal, azúcar o al fondo estropeado de las cacerolas; formaciones gelatinosas debidas a alimentos fundidos; alteración del color en algunas zonas del cristal o en partes de acero inoxidable debido a detergentes no adecuados.

Código de error	Descripción	Posible causa	Solución
E2	Recalentamiento de las partes eléctricas		Deje enfriar
ER03 y tono permanente	Activación continua de los sensores durante más de 10 segundos	Agua o vajillas sobre el cristal en la zona del Touch Control	Limpieza de la superficie
E5	Error en la placa base	Tarjeta de control defectuosa	Sustituya la tarjeta
E6	Error en la tarjeta de alimentación	5V - cortocircuito en la tarjeta de alimentación. 12V en la tarjeta de alimentación demasiado baja – sensor de temperatura defectuoso	Sustituya la unidad de alimentación
E7	Error desconocido o no identificable	Sub LIN error entre el filtro y la unidad de alimentación	Apague y póngase en contacto con el centro de asistencia
E9	Sensor de temperatura defectuoso		Sustituya el sensor
ER12	El Touch Control se apaga tras 10 seg.	Cortocircuito de los relés de control (5V o GND)	Sustituya el Touch Control
ER13	El Touch Control se apaga tras un máximo de 60 segundos	Componentes defectuosos	Sustituya el Touch Control
ER16	Los mandos se apagan	Cortocircuito o desconexión en el sensor de cacerola o la línea de alimentación	Elimine la causa (servicio de asistencia)
ER20	Error en la lámpara	µC- defectuoso	Sustituya el Touch Control
ER21	El Touch se apaga al final del ciclo de control por exceso de temperatura, para evitar daños a los componentes electrónicos	Temperatura ambiente demasiado alta en la habitación del Touch Control	Deje que se enfríe la placa de cocción. Compruebe el aislamiento térmico de los componentes electrónicos
ER22	Evaluación defectuosa; el Touch Control se apaga tras 3,5 -7,5 segundos	Cortocircuito o interrupción de los sensores	Sustituya el Touch Control
ER25	Tensión de alimentación en el secundario demasiado alta (tensión en el primario >300V). El Touch Control se apaga tras 1 segundo y emite una señal acústica continua	Errores de conexión del Touch Control	Utilice una tensión adecuada
ER26	Voltaje del relé demasiado alto en las condiciones de apagado	Cortocircuito en el control de tensión del relé	Sustituya el control
ER31	Datos de configuración incorrectos		Reconfigure la tarjeta
ER33	Presencia de agua en el cristal sobre la zona de los mandos		Seque y limpie
ER36	Valor de los NTC fuera de especificación (200mV – 4,9V); el Touch Control se apaga	Cortocircuito o interrupción de los NTC	Sustituya el Touch Control
ER37	Respuesta incorrecta en el registro de las indicaciones o activación del relé	Vuelva al registro desplazable para identificar la conexión incorrecta	Apague y póngase en contacto con el centro de asistencia
ER39	Fusibles y condensadores programados de manera incorrecta		Apague y póngase en contacto con el centro de asistencia
ER40	La tensión secundaria está por debajo del límite inferior (entre 1,8V-2,7V) durante más de 5 segundos	PTC primario demasiado alto	Desconecte la unidad de la red eléctrica
ER42	El voltaje de funcionamiento es distinto del definido	El voltaje sobrepasa los límites definidos o hay un salto de tensión demasiado amplio	Apague y póngase en contacto con el centro de asistencia
ER47	Error de comunicación entre el Touch Control y las placas	No hay comunicación o error de comunicación	Asegúrese de que el cable esté correctamente conectado
U400	Voltaje de la tarjeta de alimentación demasiado alto (>300). La unidad se apaga tras 1 segundo y emite una señal acústica	La unidad de control está conectada de manera incorrecta	Realice correctamente la conexión teniendo en cuenta el voltaje
"H" Parpadea	Cacerola caliente sobre la tarjeta; junta de la radiante defectuosa		Espere a que la tarjeta recupere la temperatura normal

Avisos importantes e dicas para utilização

- **IMPORTANTE** Este manual constitui uma parte integrante do seu equipamento. Deve ser mantido intacto e de fácil acesso enquanto possuir a placa de cozedura. Leia atentamente este manual e todas as informações nele contidas antes de utilizar o equipamento. A instalação e as ligações eléctricas devem ser realizadas por um técnico qualificado e devem estar em conformidade com as instruções do fabricante e de total acordo com as leis vigentes e regulamentos de segurança. Este equipamento destina-se unicamente ao uso doméstico e está projectado para as seguintes funções: cozinhar e reaquecer alimentos. Qualquer outro uso é considerado impróprio. O fabricante não se responsabiliza por má instalação, alteração ilegal, utilização inadequada e utilização para outros fins para além daqueles especificamente determinados
 - Verifique se o equipamento não foi danificado durante o transporte; Mantenha todos os materiais da embalagem (sacos plásticos, esferovite, nylon, etc.) longe do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos.
 - Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, anão ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o equipamento
 - A segurança eléctrica apenas pode ser garantida se o produto estiver correctamente ligado à terra.
 - É perigoso modificar ou tentar modificar o equipamento. No caso de alguma avaria, não tentar reparar o equipamento por conta própria, mas sim contacte um técnico qualificado.
 - Após usar a placa de cozedura, assegure que o indicador no botão está rodado para a posição "off".
 - Poderá decidir não utilizar mais o equipamento, antes de o destruir, inutilize-o de acordo com as leis vigentes de segurança e preservação do meio ambiente, assegurando-se de que quaisquer partes que possam constituir um perigo para as crianças tenham sido tornadas inofensivas.
 - Aviso: No caso de desmontagem, manutenção e limpeza do equipamento, tenha cuidado
- Utilize equipamento de prevenção e protecção apropriado**
- A placa de características do equipamento, com especificações técnicas, está localizada num ponto visível sob o fundo e também é incluída neste manual. A placa de características não deve ser removida sob qualquer circunstância.
 - Nunca pouse objectos inflamáveis sobre a placa. **PERIGO DE INCÊNDIO!**
 - O indicador de calor residual avisa se as áreas estão quentes. Tenha cuidado para evitar as seguintes acções: não tocar nas áreas de cozedura que estão aquecidas
Não pousar folhas de alumínio ou recipientes plásticos (as películas protectoras não são apropriadas para esta placa)
 - Se houver uma gaveta sob a placa, recomenda-se não guardar objectos inflamáveis ou latas de spray dentro dela.
 - O cabo de alimentação para equipamentos eléctricos nunca devem tocar nas áreas de cozedura quentes. O isolante do cabo e a placa podem ficar danificados.
 - Se houver quebras, rachaduras ou fendas na vitrocerâmica, existe risco de curto-circuito.
Se a área de cozedura sobreaquecer mas o visor não funcionar ou se a placa se desligar por si mesma: Desligue imediatamente o equipamento e contacte o serviço de assistência técnica.
 - Estas instruções são válidas apenas para os países cujas iniciais ID aparecem na placa de características encontrada no manual de instruções e no equipamento
 - As ilustrações respeitantes à utilização do equipamento encontram-se reunidas na parte final deste manual.

Declaração de conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas CE:

- 2006/95/CE: Normas Gerais / Baixa tensão
- 2004/108/CE: Compatibilidade electromagnética
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos

COZEDURA

QUALQUER AJUSTE, MANUTENÇÃO, ETC. DEVERÁ SER EXECUTADO COM A PLACA DESLIGADA DA CORRENTE ELÉCTRICA

A placa de cozedura de vitrocerâmica permite a transmissão vertical rápida de aquecimento do elemento de aquecimento por debaixo da placa de cozedura para os tachos ou panelas colocados em cima dela. O calor não se expande horizontalmente, por isso o vidro situado à distância de apenas alguns centímetros da zona de cozedura, permanece relativamente "frio" ao toque. Antes de cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar a superfície do equipamento. Isto deverá ser feito usando apenas limpadores de placas cerâmicas recomendados. Após a limpeza, o equipamento deverá ser operado da seguinte maneira para remover quaisquer resíduos ou humidade que se encontrem presentes dentro do mesmo. Antes de ligar, verifique qual controlo (botão ou tecla) controla a área de cozedura desejada.

No final da sua cozedura, desligar sempre a placa.

É aconselhável que coloque o tacho ou a panela na zona de cozedura antes de ligar e remova-o apenas após desligar.

Nunca coza os alimentos directamente sobre a placa vitrocerâmica; utilize sempre tachos ou recipientes apropriados.

Não olhe directamente para as lâmpadas de halogéneo na placa. Nunca permita que as placas eléctricas funcionem sem panelas ou tachos sobre as mesmas. Este uso incorrecto poderá causar sobreaquecimento, danos ao equipamento e perigo de incêndio. Para ligar a placa eléctrica, rode o botão ou defina o controlo digital para a intensidade eléctrica pretendida. Os números de 1 a 9 indicam os níveis progressivos de temperatura.

Conforme o alimento a ser cozinhado, ajuste a intensidade do calor seguindo as sugestões abaixo

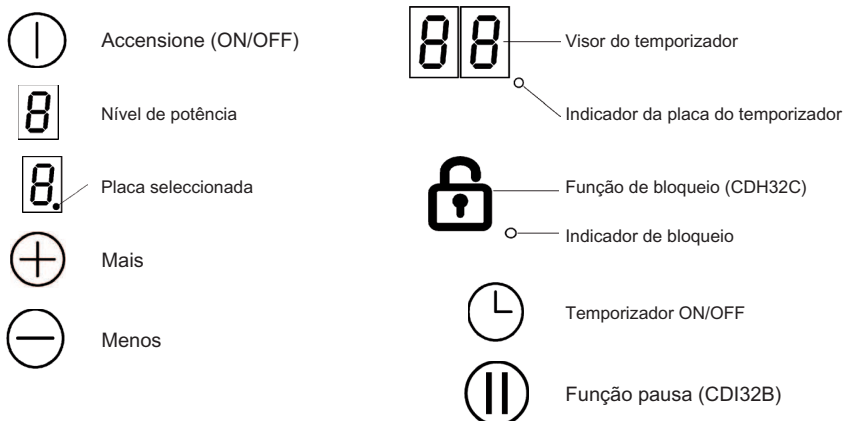
Nível de potência	Sugestões da operação de cozedura
0	Off (desligar)
1 - 2	Para processos de derretimento (manteiga ou chocolate)
2 - 3	Para manter alimentos quentes ou aquecer pequenas quantidades de líquidos
3 - 4	Para aquecer quantidades maiores e cremes e molhos batidos
5	Para ferver lentamente sopas, massa e arroz, continuar
6	processos de evaporação e cozinhar bifes e fritos em geral
7	Alourar carnes, assar batatas, fritar peixe e
8	ferver grandes quantidades de água
9	Fritar rapidamente, grelhar bifes, etc.

CONTROLO DIGITAL (TOUCH CONTROL)

Nestas placas, as áreas de cozedura são controladas por um quadro de controlo digital.

Dependendo da versão do seu equipamento, poderá ter todos ou parte dos controlos exibidos abaixo.

A tipologia dos controlos poderá mudar conforme a estética do equipamento; contudo, as funções são as mesmas



Ligar/desligar controlo digital

Após o accionamento, o controlo digital exige cerca de um segundo até que esteja pronto a utilizar. Após reiniciar, todos os visores e LEDs piscarão durante cerca de 1 segundo. Após este tempo, todos os visores e LEDs se apagarão e o controlo digital estará no estado de stand-by (em espera). O controlo digital pode ser ligado usando o botão de alimentação (tecla ON/OFF). Os visores das áreas de cozedura aparecerão. Se uma área de cozedura estiver quente, o visor exibirá "H". O controlo digital é ligado exclusivamente usando-se apenas o botão de alimentação eléctrica.

Premir o botão de alimentação eléctrica ao mesmo tempo que outras teclas não surtirá qualquer efeito e o controlo digital permanecerá no estado de stand-by. O controlo digital pode ser desligado em qualquer altura usando o botão de alimentação eléctrica. Este também será o caso de o controlo tiver sido bloqueado com a função de bloqueio para crianças. O botão de alimentação eléctrica possui sempre a prioridade mais alta no desligamento.

Ligar uma área de cozedura

Com o controlo digital ligado, seleccione uma área de cozedura premindo a tecla de selecção. O respectivo visor exibe um "0"; a placa está pronta. Se a área estiver quente, será exibido um "H" no visor para a placa correspondente. Ao premir a tecla "+" poderá seleccionar um nível de potência e a área começará a aquecer. A começar no nível 1, é aumentado em um a cada 0,4 seg. Ao alcançar o nível 9, não poderá fazer mais qualquer aumento. Se a área de cozedura for seleccionada usando a tecla "-", o nível inicial é "9" (o nível disponível mais alto).

Se manter a tecla premida, o nível activo decresce. Ao alcançar 1, não mais poderá fazer qualquer diminuição.

Use as teclas "+" ou "-" para alterar as definições.

Desligar as áreas de cozedura

Selecione a área de cozedura que pretende desligar, usando a tecla de selecção. A selecção é exibida através de um ponto no visor da área relacionada. Se premir as teclas "+" e "-" ao mesmo tempo, o nível de potência será definido para 0. Como alternativa, a tecla "-" pode ser usada para diminuir o nível de potência até 0. Se todas as áreas de cozedura estiverem no nível de potência "0", os pontos decimais no visor piscarão. Se uma área de cozedura estiver quente, será exibido um "H" em vez de "0". Todas as áreas de cozedura podem ser desligadas imediatamente, a qualquer altura, premindo o botão de alimentação.

Função de aquecimento automático (quando fornecido)

Quando a função de aquecimento automático tiver sido activada, a potência da área de cozedura atinge 100% para um tempo de aquecimento estabelecido, que depende do nível de potência seleccionado. No final deste tempo, o controlo digital volta ao nível de potência pré-seleccionado. Procedimento para iniciar o aquecimento automático:

- A unidade de controlo está ligada e a área de cozedura está seleccionada;
- Após definir a fase de cozedura "9", o aquecimento automático é activado premindo novamente a tecla "+".
- Imediatamente a seguir, aparece um "A" no visor.

Quando a fervedura rápida tiver terminado, apenas a fase de cozedura seleccionada é indicada no visor.

Ao usar a tecla "menos" poderá desactivar a função em qualquer altura.

Função de desligamento automático (limitação do tempo de funcionamento)

Baseado no nível de potência, cada área de cozedura é desligada após um tempo máximo predefinido, se não for realizada qualquer operação. Cada operação com a área de cozedura (usando as teclas MAIS ou MENOS ou o circuito duplo na área quando predefinido) restabelece o tempo máximo de funcionamento ao seu valor inicial.

- Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, por isso o controlo pode ser desligado em qualquer altura, mesmo no caso de activação múltipla ou contínua das teclas.
- No modo de espera (stand-by), a activação contínua das teclas não surte qualquer efeito. Contudo, antes do controlo electrónico poder ser ligado, ele deve reconhecer que nenhuma tecla está activada.

Função de bloqueio para crianças (CDH32C)

Quando estiver presente o botão "key-lock", prima-o para bloquear. Prima-o novamente para desbloquear. Caso contrário, para bloquear prima a tecla de selecção da área de cozedura e simultaneamente a tecla menos e depois prima outra vez a tecla de selecção da área de cozedura. Todos os visores mostrarão um "L" para BLOQUEADO (= bloqueio para crianças contra activação não intencional). Este procedimento operacional deve ocorrer em 10 segundos e nenhuma outra tecla, a não ser a descrita acima, pode ser pressionada. Os sistemas electrónicos permanecerão numa condição de bloqueados até que sejam desbloqueados, mesmo que, entretanto, a unidade de controlo tenha sido desligada e ligada de novo. Para libertar, prima simultaneamente a tecla de selecção da área de cozedura e a tecla menos. O "L" de BLOQUEADA desaparece do visor e todas as áreas de cozedura mostrarão "0" com um ponto a piscar. Depois de desligar a unidade de controlo, o bloqueio para crianças é reactivado. Para desactivar qualquer função de bloqueio definitivamente, prima simultaneamente a tecla de selecção da área de cozedura e a tecla menos e depois prima apenas a tecla menos outra vez. Após efectuar todos os passos na ordem correcta e dentro de um período de 10 segundos, o bloqueamento está cancelado e a unidade de controlo encontra-se num modo de ESPERA. Se a unidade de controlo for de novo ligada ao premir a tecla LIGAR/DESLIGAR, todos os visores mostrarão "0", os pontos do visor continuarão a piscar e a unidade de controlo pode ser utilizada para cozinhar.

Função conta-minutos

O aparelho está equipado com um conta-minutos independente de 1 a 99 minutos.

Um sinal sonoro avisa quando o tempo expira.

Caso o touch esteja desligado, o temporizador autónomo pode ser utilizado, activando o botão do temporizador.

Activando o botão de ligação, o touch volta à modalidade de stand-by e o temporizador é desligado.

As modificações do valor (0-99 min.) podem ser efectuadas a qualquer altura, aumentando ou diminuindo minuto por minuto com os botões "+" e "-". Depois de o temporizador ter sido configurado, começa a contagem decrescente. O final do tempo é indicado por um sinal sonoro e pelo visor intermitente;

O sinal sonoro desliga-se automaticamente após 2 minutos, ou pressionando qualquer botão.

O visor deixa de piscar e desliga-se. O conta-minutos pode ser modificado ou desligado a qualquer altura, pressionando os botões "+" o "-"; Configurando o tempo para "0" com o botão "-", ou pressionando os botões "+" e "-" simultaneamente, o conta-minutos volta a "0";

Função de fim de cozedura

Com a função fim de cozedura, se estiver presente, é possível programar o tempo de desligamento de uma placa.

Cada zona de cozedura controlada pelo Touch Control, quer seja simples ou multi-circuito, pode ser programada para se desligar automaticamente. Para activar o fim de cozedura, pressionar o botão de selecção da placa, de seguida o botão de aumento da potência e, por fim, o botão específico com o símbolo "temporizador".

O fim de cozedura só pode ser configurado para uma zona de cozedura de cada vez.

Ao seleccionar uma segunda zona de cozedura enquanto o temporizador está ligado, no visor acende-se o LED da zona de cozedura para a qual o temporizador está programado, e a segunda zona funciona normalmente.

Protecção térmica do painel de controlo

Quando o painel de controlo Touch Control diagnostica uma temperatura ambiente superior a 95 °C (+/- 5%), desliga automaticamente todos os elementos de aquecimento.

Estes poderão ser reactivados quando a temperatura estiver abaixo do nível crítico.

Indicador de calor residual

Estes equipamentos possuem uma luz indicadora que informa o utilizador se a temperatura do vidro está num nível perigoso, em caso de contacto com a área de cozedura. Nos modelos com controlos por botões, cada elemento de aquecimento possui uma luz indicadora corresponde de calor residual; nos modelos com controlo digital, qualquer calor residual é indicado através de um "H" no visor de sete segmentos correspondente. Quando a área de cozedura tiver sido desligada, a luz correspondente estará acesa pelo período de tempo necessário para a área arrefecer abaixo no nível crítico. **Nunca toque nas áreas de cozedura ou deixe objectos inflamáveis nas proximidades enquanto a luz não estiver apagada**

INDUÇÃO

Atenção:

O dispositivo "Basic Induction" está em conformidade com a norma EMC em vigor. Como tal, não se deverão verificar interferências com os outros aparelhos electrónicos. Aconselha-se aos utilizadores com pace-maker ou outros dispositivos electrónicos a verificar com o fabricante do aparelho electrónico ou com o próprio médico se o aparelho é suficientemente seguro em relação à compatibilidade electromagnética. A superfície de vidro de cozedura pode aquecer em caso de cozedura por indução, não por contacto directo com o elemento de aquecimento, mas por transmissão da panela ou frigideira de metal que se usa para a cozedura. A protecção térmica das panelas depende da planaridade do recipiente. Em caso de distância excessiva do centro da zona de cozedura, a protecção térmica fica comprometida (panela vazia a esquentar, óleo inflamado). Os talheres e outros objectos metálicos não devem ser apoiados sobre o aparelho, pois podem aquecer e danificá-lo.

Recipientes

Aconselha-se a utilização de recipientes com fundo plano, com diâmetro igual ou ligeiramente superior ao da superfície de aquecimento. Os recipientes não devem ter fundo irregular, para evitar riscos na superfície de aquecimento. Utilizar apenas panelas e tachos com fundo resistente e de preferência espesso. Isto é particularmente importante na preparação de alimentos que requerem altas temperaturas de cozedura, como os fritos. Se o fundo da panela não for perfeitamente plano, o alimento necessitará de um maior tempo de cozedura e de um consumo eléctrico maior. A melhor transferência térmica obtém-se quando a panela e o queimador são da mesma dimensão. O método de cozedura por indução transfere a energia necessária para a cozedura directamente à panela. Desta forma, a superfície do plano de cozedura permanece relativamente fria, enquanto a panela aquece. O resultado é um modo de cozedura rápido, economicamente vantajoso e preciso. Com este tipo de aparelho, devem utilizar-se panelas em aço esmaltado ou inox; não é adequado o uso de panelas de vidro, cerâmica ou alumínio (a não ser que seja usada uma placa base magnética especial). Desligar o plano de cozedura através do dispositivo adequado depois da utilização (não confiar apenas no sistema de detecção de panelas).

Limites da função de detecção de panelas

A tabela seguinte mostra os limites de detecção de panelas testados com guisa:

diâmetro nominal da serpentina	Limite da detecção de panelas	
	Mín.	Máx.
Ø 160 mm	Ø 90 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 120 mm	Ø 200 mm



Detecção de panelas integrada

Cada zona de cozedura está equipada com a função de detecção de panelas. A detecção de panelas impede o acendimento de uma zona de cozedura na qual não está presente uma panela. A zona de cozedura desliga-se assim que a panela é removida. A zona de cozedura desliga-se automaticamente após um certo tempo quando é definido um nível de cozedura, mas não está presente uma panela sobre a mesma.

A panela deve ser fabricada em material magnético.

A detecção de panelas do módulo de indução depende da panela e do material de que é composta.

Protecção contra temperaturas excessivas

Os componentes do plano dispõem de funções integradas para a protecção contra temperaturas excessivas.

Um sensor de temperatura controla a temperatura do dissipador de calor para proteger os dispositivos em caso de sobreaquecimento.

Caso esta situação se verifique, o sensor reduz a potência dos elementos ou desliga as zonas.

Resíduos sobre a superfície de vitrocerâmica

A presença de sujidade no vidro (por exemplo, resíduos de alimentos e/ou água) pode ser identificada pelo sistema como a pressão de um botão. Também a humidade em estratos finos (películas, manchas) pode provocar o mesmo efeito. Especialmente em maiores quantidades, existe a possibilidade de que o sistema considere que nenhum, um, muitos ou todos os botões estejam pressionados ligeiramente ou durante um longo período de tempo. A este propósito, a sujidade pode provocar, durante um breve período, alterações das configurações que podem ser definidas pelo operador. Em caso de tais modificações, por exemplo, a activação de uma zona de cozedura, todo o controlo de pressão é desligado após um máximo de 10 segundos (devido à detecção permanente de funcionamento). Isto implica que o efeito de "activação" no sensor provocado pela sujidade permaneça essencialmente inalterado durante 10 segundos.

Função pausa

Quando pelo menos uma zona de cozedura está em funcionamento, os elementos de aquecimento podem ser desligados, pressionando um botão especial durante ≥ 1 seg.. Os tempos já programados (também para o temporizador para ovos) são bloqueados e não continuam durante a pausa. Também o aquecimento automático e o amplificador são desligados em todas as zonas de cozedura durante a activação. O cálculo do calor residual e o limite do tempo de funcionamento continuam e não são interrompidos. A condição de pausa pode durar no máximo 10 minutos. Se o estado não for interrompido durante este tempo, a unidade de controlo desliga-se. A zona de cozedura pode ser acendida ou desligada em qualquer momento com o interruptor: uma eventual modalidade de pausa activada é então interrompida. Para interromper a modalidade de pausa e tornar as zonas de cozedura novamente operativas, o botão de função especial e qualquer outro botão (não o mesmo) devem ser activados dentro de 10 segundos.

Função de reposição

Utilizando a função de reposição, é possível repor rapidamente as configurações, caso a unidade de controlo seja desactivada inadvertidamente com o interruptor principal. Depois de desligado o botão de alimentação, o operador dispõe de 6 segundos para o reactivar e mais 6 segundos para activar o botão de pausa. A modalidade de pausa não é permitida nos primeiros 6 segundos após a activação. A execução da função só é possível se pelo menos uma zona de cozedura estiver activa (nível de cozedura > 0), independentemente do estado de bloqueio, e é confirmada por um sinal sonoro. São repostos os seguintes elementos:

- Níveis de potência das zonas de cozedura;
- Minutos e segundos do temporizador programados de acordo com a zona;
- Condições de comutação dos circuitos externos (garantida pela função de memorização do circuito externo)
- Funções de aquecimento e booster

Função Booster

A função booster permite um aquecimento particularmente rápido dos alimentos, permitindo assim poupar tempo. A função é activada pressionando o botão "mais" nível de potência quando o nível até a posição de potência máxima. Surgirá sem piscar o símbolo "P". Com a activação do booster, é imediatamente desligada uma eventual função "automatic heat up", e o nível de cozedura é configurado para o máximo possível. Por motivos de segurança, a função Booster só pode ser activada por um tempo limitado de 10 minutos para cada zona de cozedura. Se durante o tempo Booster a panela é retirada da zona de cozedura, a função Booster permanece activa e o temporizador Booster não é desactivado. Com o Booster activo, o accionamento do botão "-" implica a desactivação da função Booster. O accionamento do botão "+" não implica qualquer reacção.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Importante!

- As instruções são dirigidas a um instalador qualificado.
- O produto deve ser correctamente instalado, em conformidade com as normas em vigor.
- Qualquer operação deve ser efectuada com o produto desligado electricamente.

Instalação no top (base do móvel)

A placa de fogão pode ser instalada em todos os móveis, desde que sejam resistentes ao calor (mínimo 90°C).

As dimensões do furo a efectuar na base do móvel e as distâncias mínimas entre as paredes traseiras, laterais e superiores do produto encontram-se indicadas na figura 1.

Uma instalação correcta da junta vedante oferece uma garantia absoluta contra as infiltrações de líquidos.

Isolamento de base (fig.4):

- No caso da placa ser instalada sem forno, é taxativa a utilização de um painel de separação entre o fundo da placa e o móvel inferior, a uma distância mínima de 10 mm.
- No caso de acoplamento placa/forno, colocar uma divisória, a uma distância mínima de 15 mm., e seguir as indicações do fabricante do forno, mantendo, contudo, uma ventilação conforme especificado na fig.4. De qualquer forma, a ligação eléctrica dos dois produtos deve ser efectuada separadamente, quer por motivos eléctricos, quer para facilitar a sua remoção.

Aconselhamos a utilizar um forno equipado com um sistema de arrefecimento interno forçado

Fixação da placa (fig.2):

A fixação da placa de fogão ao móvel deve ser efectuada da seguinte forma:

- Colocar a junta vedante [C] apropriada fornecida com o produto ao longo do perímetro externo do furo efectuado no móvel seguindo o esquema indicado na fig.1, de modo que as extremidades das faixas estejam perfeitamente unidas entre si, sem se sobreporem.
- Colocar a placa no furo do móvel, prestando atenção a centrá-la.
- Fixar a placa ao móvel com os apoios apropriados [A] fornecidos, conforme ilustrado na fig.2.

Ligação eléctrica (fig.6)

O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica verificando se a tensão corresponde ao valor indicado na plaqueta das características e se a secção dos cabos da instalação eléctrica pode suportar a carga. No caso de ligar o aparelho directamente à rede, é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado para a carga e conforme às normativas relativas a esta matéria.

Atenção: a ligação a terra é obrigatório nos termos de lei (fig.10)

No caso de substituição do cabo de alimentação, utilizar um cabo adequado à carga e à temperatura, o qual deve ser pedido ao centro de assistência. Também é necessário que a extremidade que vai até ao aparelho tenha o fio de terra Amarelo-Verde 20 mm. mais comprido que os outros.

Se for necessário proceder à substituição do cabo de alimentação de energia, ao efectuar a ligação dos fios individuais, deve sempre certificar-se de que respeita o seguinte código de cores:

AZUL	NEUTRO (N)
CASTANHO	FASE (L)
AMARELO-VERDE	TERRA (⏚)

O aparelho deve poder ser desligado após a instalação. A desconexão poderá ser efectuada através de uma tomada ou um interruptor previsto na rede, em conformidade com as regras de instalação

Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência clientes para evitar situações de perigo.

Manutenção:

- Não cozinhar com panelas vazias ou em ferro ou alumínio. Utilizar apenas panelas e frigideiras em aço inoxidável com fundo plano. Um fundo danificado ou sujo pode riscar a superfície em vidro. O diâmetro da panela/frigideira deve cobrir por completo a zona de aquecimento (figura 5)
- Caso exista uma fenda no vidro, desligar imediatamente da rede eléctrica e contactar o serviço de assistência.
- Não apoiar panelas quentes, objectos pesados ou pontiagudos no painel de controlo ou no caixilho.
- Para limpar, utilizar apenas água tépida e um detergente neutro. Não utilizar produtos abrasivos ou corrosivos, uma vez que podem danificar o vidro. Atenção: nunca utilizar limpadores a vapor
- Os alimentos que caem sobre a superfície (como açúcar e sal) podem danificá-la. Devem ser removidos imediatamente utilizando o respectivo raspador (fig. 3). Atenção: o raspador (opcional) tem uma lâmina muito afiada
- Os seguintes danos não prejudicam o correcto funcionamento nem a robustez do plano: riscos devido a sal, açúcar, ou ao fundo danificado das panelas; formações gelatinosas provocadas por alimentos derretidos; alteração de cor de algumas zonas do vidro ou das partes em aço inoxidável devido a detergentes inadequados.

Código de erro	Descrição	Possível causa	Solução
E2	Sobreaquecimento das partes eléctricas		Deixar arrefecer
ER03 & permanent tone	Activação contínua dos sensores durante mais de 10 segundos	Água ou loiça sobre o vidro da zona do Touch Control	Limpeza da superfície
E5	Erro na placa-mãe	Placa de controlo danificada	Substituir a placa
E6	Erro na placa de potência	5V – curto-circuito na placa de potência. 12V na placa de potência demasiado baixa – sensor da temperatura danificado	Substituir a unidade de potência
E7	Erro desconhecido ou não identificável	Sub LIN erro entre o filtro e a unidade de potência	Apagar e contactar o serviço de assistência
E9	Sensor da temperatura danificado		Substituir o sensor
ER12	O Touch desliga-se após 10 seg.	Curto-circuito dos relés de controlos	Substituir o Touch
ER13	O Touch desliga-se após um máximo de 60 segundos	Componentes defeituosos	Substituir o Touch
ER16	Os controlos desligam-se	Curto-circuito ou desconexão no sensor da panela ou na linha de alimentação	Remover a causa (serviço de assistência)
ER20	Erro na lâmpada	µC- danificado	Substituir o Touch Control
ER21	O Touch desliga-se após o final do ciclo de controlo por excesso de temperatura, para evitar danos no sistema electrónico	Temperatura ambiente no local do Touch demasiado alta	Deixar arrefecer o plano de cozedura. Verificar o isolamento térmico do sistema electrónico
ER22	Avaliação errada, o Touch apaga-se após 3,5 – 7,5 segundos	Curto-circuito ou interrupção dos sensores	Substituir o Touch
ER25	Tensão de alimentação no secundário demasiado alta (tensão no primário >300V) O Touch desliga-se após 1 segundo e emite um sinal sonoro contínuo	Erros de ligação do Touch	Utilizar uma tensão adequada
ER26	Voltagem do relé demasiado alta na condição de apagado	Curto-circuito no controlo da tensão do relé	Substituir o controlo
ER31	Dados de configuração incorrectos		Reconfigurar a placa
ER33	Presença de água no vidro sobre a zona de comandos		Secar e limpar
ER36	Valor dos NTC fora das especificações (200 mV – 4,9 V); o Touch desliga-se	Curto-circuito ou interrupção dos NTC	Substituir o Touch
ER37	Resposta errada no registo das sinalizações ou activação do relé	Voltar ao registo fluido para evidenciar a ligação incorrecta	Apagar e contactar o serviço de assistência
ER39	Fusíveis e condensadores programados de forma errónea		Apagar e contactar o serviço de assistência
ER40	A tensão secundária é durante mais de 5 segundos mais baixa do que o limite inferior (entre 1,8 V e 2,7 V)	PTC primário demasiado alto	Desligar a unidade da rede eléctrica
ER42	A voltagem de funcionamento é diferente do configurado	A voltagem excede os limites configurados ou existe uma grande diferença de tensão	Apagar e contactar o serviço de assistência
ER47	Erro de comunicação entre o Touch e as placas	Nenhuma ou erro de comunicação	Assegurar-se de que o cabo esteja ligado correctamente
U400	Voltagem da placa de potência demasiado alta (>300). A unidade apaga-se após 1 segundo e lança um sinal sonoro	A unidade de controlo está ligada incorrectamente	Ligar correctamente tendo em conta a voltagem
"H" Flashes	Panela quente sobre a placa; vedação da radiante danificada		Aguardar até que a placa volte à temperatura normal

After-sales service

Before calling in the After-Sales Service

If the hob fails to operate, we advise you to:

- Check that the plug is correctly inserted into the power socket.
- Check that the flow of gas is normal

If you are unable to find the cause of the problem;

switch the appliance off, do not tamper with it and call in the After-Sales Service.

Service après-vente

Avant d'appeler le Service Après-Vente

En cas de non fonctionnement de la table de cuisson, nous vous conseillons de :

- Vérifier si la fiche est bien introduite dans la prise de courant.
- Vérifier si l'arrivée du gaz est régulière.

Si l'on ne trouve pas la cause du mauvais fonctionnement :

éteindre l'appareil, ne pas le trafiquer et appeler le Service Après-Vente.

Service – Kundendienst

Vor der Anforderung des Technischen Kundendienstes

Bei einer eventuellen Betriebsstörung der Kochmulde empfehlen wir zunächst folgende Vorgehensweise:

- Überprüfen, ob der Stecker korrekt in der Netzsteckdose eingefügt ist.
- Überprüfen, ob die Gaszufuhr regulär erfolgt.

Sollte die Ursache der Störung nicht festgestellt werden können:

Das Gerät ausschalten, auf keinen Fall selbsttätig Eingriffe ausführen und den Technischen Kundendienst verständigen.

Servicio de asistencia clientes

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

En caso de falta de funcionamiento de la encimera aconsejamos:

- Controlar la correcta posición del enchufe en la toma de corriente;
- Controlar que el flujo de gas proceda normalmente.

En caso de no identificar la causa de una posible avería:

apagar el aparato, no intervenir en él y llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Serviço de assistência aos clientes

Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica

Se o aparelho não funcionar, aconselhamos:

- Verificar se a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente.
- Verificar se o fluxo de gás é regular.

Se não conseguir localizar a causa do problema de funcionamento:

desligue o aparelho, não mexa nele e chame o Serviço de Assistência Técnica.

Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.1

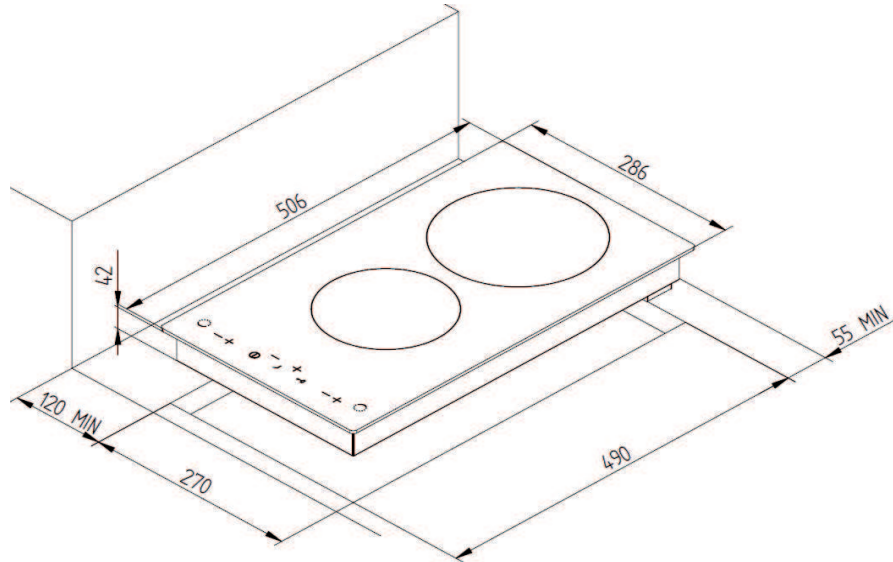


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.2

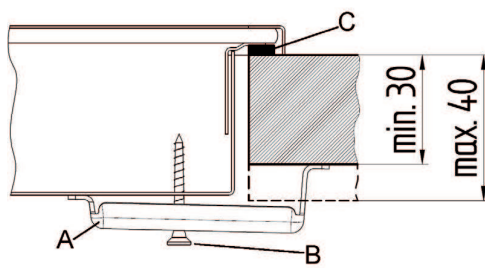


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.3

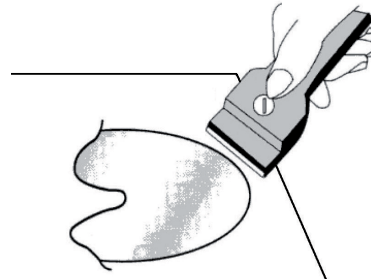


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.4

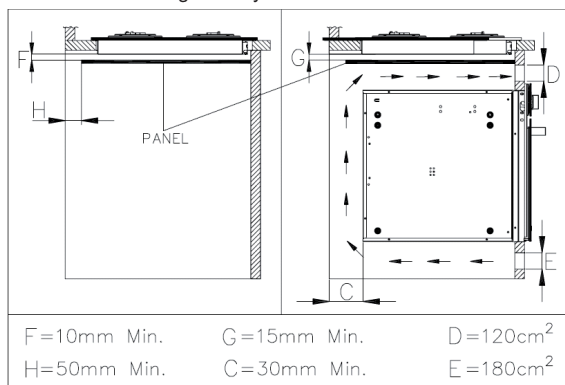


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.5

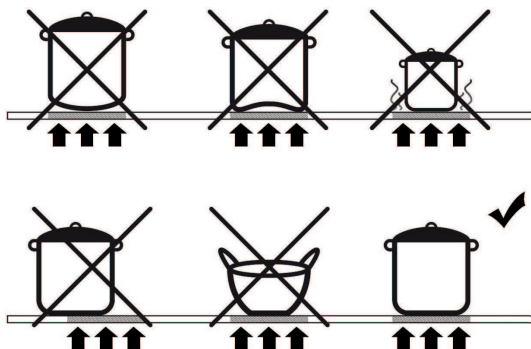


Fig-Abb-Rys-Ábra-Obr-Рис.6
Connection to the power mains
Branchement au resau
Podłączenie elektryczne
Conección a la red eléctrica

1 2 3 4 5 ⊕	220-240 V
⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙	
L1 N	
1 2 3 4 5 ⊕	380-415 V
⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙	2N ~
L1 L2 N	
1 2 3 4 5 ⊕	380-415 V
⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙	3N ~
L1 L2 L3 N	
1 2 3 4 5 ⊕	220-240 V
⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙	2 ~
L1 L2	
1 2 3 4 5 ⊕	220-240 V
⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙	3 ~
L1 L2 L3	



EN	The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
DE	Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
IT	Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.
FR	Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.
ES	Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
PT	O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.
UA	Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.
NL	Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.
RO	Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoii menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.
SLO	Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
PL	Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
SK	Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.
CZ	Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.
SV	Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämningsjänst eller affären där du köpte varan

NO	Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.
DK	Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kann være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt. Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. De symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kann afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kann fås hos kommunens tekniske forvaltning.
FI	Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantöimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.
GR	Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόβρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.
EE	Tootet või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda vastavasse elektri- ja elektronikaseadmete taastõõtemiseks kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimestevisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastõõtemise kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, oma majapidamisjäätmete utiliseerimisteenuse või kauplusega, kust te toote ostsite.
HR	Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprječiti ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.
HU	A terméknek vagy a csomagolásának található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.
LT	Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitiniomis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktiui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirktote šį produktą.
LV	Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmet saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgus elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciāliam negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanas no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.
YU	Ova je oprema označena u skladu s evropskom smernicom 2002/96/EG o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje zahteve za sabiranje i rukovanje otpadnom električnom i elektronskom opremom, koji su na snazi u celokupnoj Evropskoj Uniji.
MK	Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.
SQ	Ky aparat përmban shënjen e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.
TK	Bu cihaz Avrupa'n n 2002/96/EC Art k Elektrik ve Elektronik Donan mlar (WEEE) talimatlar ıyla "Paretilenmi". Bu yönerge Avrupa'n n Art k Elektrik ve Elektronik Donan mlar geri verme ve yeniden kullan l r durumuna getirme geni" geçirililik çerçevesidir.
UA	Такий символ на виробі та на його упаковці показує, що цей продукт або його упаковка не можуть бути викинуті подібно звичайному сміттю. Замість цього його треба передати на пункт утилізації приладів для переробки електричного або електронного обладнання. Забезпечуючи правильну утилізацію приладу, ви допоможете запобігти небезпечному впливу на природу та здоров'я людей, який може виникнути, якщо не дотримуватись вимог щодо утилізації подібних виробів. За більш детальною інформацією щодо переробки цього приладу звертайтеся до місцевого представництва, служби по утилізації відпрацьованих побутових приладів або до магазину, де ви придбали цей прилад.
UA	Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.
RUS	Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.
BG	Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

ONLY FOR ARGENTINA
“Candy Electrodomésticos Argentina S.A.”
Av. Gral. Luis María Campos 1061 Piso 7
C1426BOI- Ciudad de Buenos Aires
Argentina

H01A6450