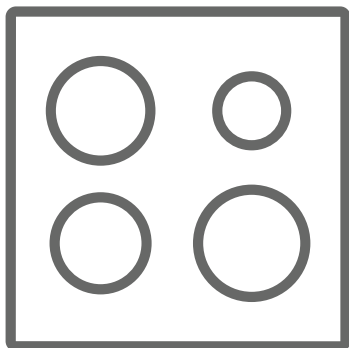




ES Manual de usuario de encimera

PT Placa / User Manual

EN Hob / User Manual



PLINDU3FS

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación de encimera.....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Controles de la encimera.....	14
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
5.1. Limpieza	18
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	19
6.1. Solución de problemas	19
6.2. Transporte	19
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	20
7.1. Ficha energética	20



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser

supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.


 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción se debe apagar el elemento que se esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación

y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.
- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su

cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo


condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

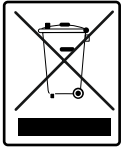
 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una

habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

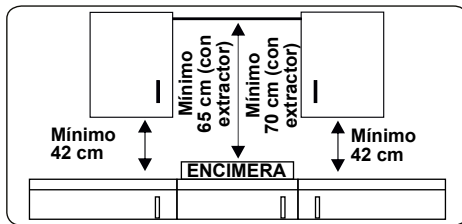
ADVERTENCIA : Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y / o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario / la campana debe ser la indicada a continuación.



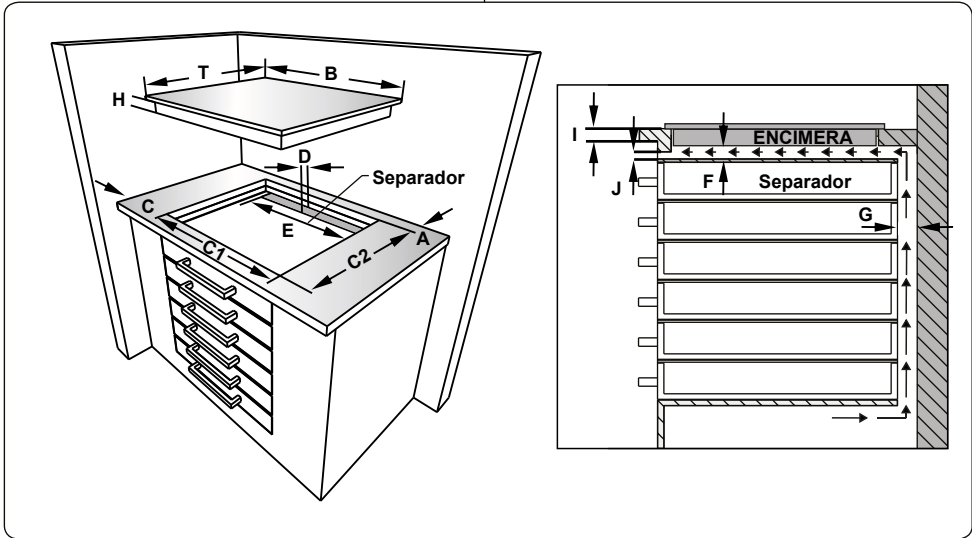
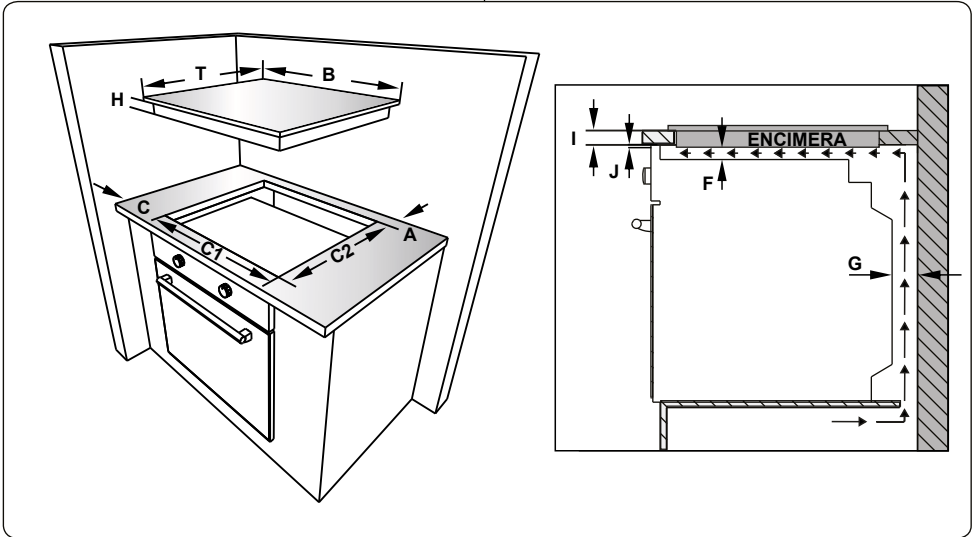
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.
- Si el mando está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que el mando de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

2.2. INSTALACIÓN DE ENCIMERA

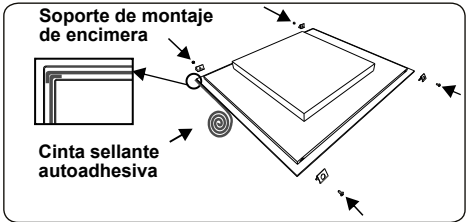
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del producto.
- Inserte el aparato en la apertura.

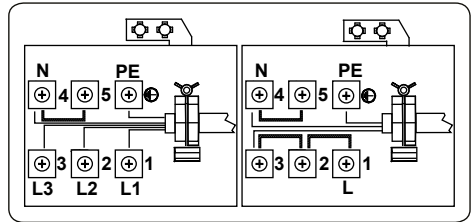
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

! **ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.


! **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

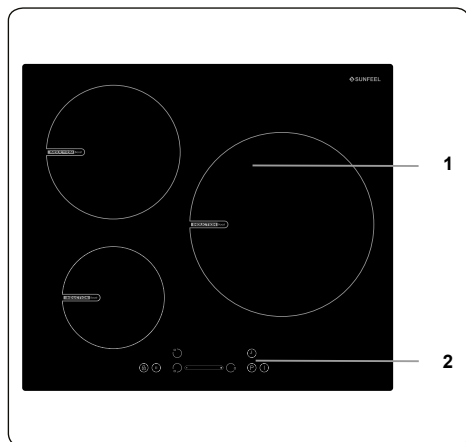
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

 **Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Zona de inducción

2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO


4.1. CONTROLES DE LA ENCIMERA

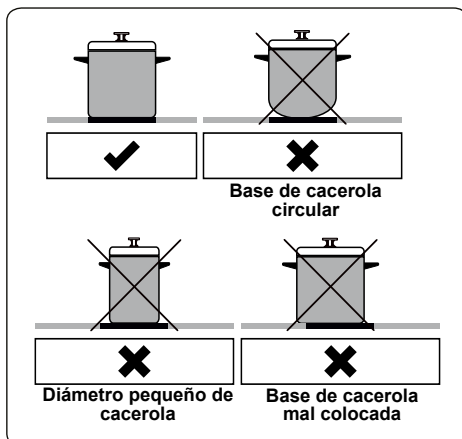
Zona de inducción

La información proporcionada en la siguiente tabla solo se ofrece a título informativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento de calentamiento apagado
1-3	Calentamiento ligero
4-5	Guisar/calentar a fuego lento
6-7	Recalentar y guisar rápidamente
8	Hervir, saltar y dorar
9	Temperatura máxima
P	Función Booster

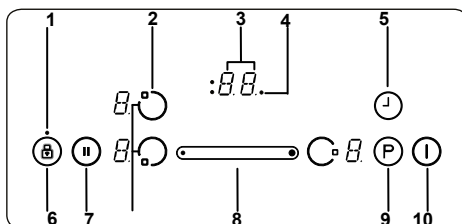
Batería de cocina

- Use utensilios de cocina gruesos, planos, de fondo liso y de buena calidad hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. La calidad y composición de los utensilios de cocina tiene un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- Los recipientes con fondo de acero esmaltado, aluminio o cobre pueden dejar restos metálicos permanentes sobre la placa. Si no se limpian estos restos, luego resultan muy difíciles de eliminar. Limpie la placa tras cada uso.
- Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de la misma.
- Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro de la placa de cocción. En caso contrario,  se muestra.
- Al utilizar ciertas ollas, es posible que oiga varios ruidos provenientes de ellas, esto se debe al diseño de las ollas y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la encimera.
- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina que los elementos pueden detectar es de Q110mm para placas de cocción de 160 mm - 210 mm y de Q160mm para una placa de cocción de 290 mm. El rendimiento de cocción se mejora con un área de cocción más grande.



El aparato se opera pulsando botones y las funciones se confirman mediante notificaciones visuales y sonoras.

Unidad de control táctil



- 1- Indicador de bloqueo de teclado
- 2- Selección de calentador
- 3- Indicador de temporizador
- 4- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 5- Selección de temporizador
- 6- Bloqueo de teclado
- 7- Pausa inteligente
- 8- Botón deslizante
- 9- Booster
- 10- Encendido / apagado

Use las zonas de cocción de inducción con utensilios de cocina adecuados.

Una vez que se haya aplicado la tensión de la red eléctrica, se iluminarán brevemente todos los indicadores. Después de esto, la encimera se quedará en modo de espera lista para funcionar.

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena un zumbador.

Encender el aparato

Encienda la encimera pulsando el botón ON / OFF (ENC. / APAG.) ①. Todos los indicadores de calentador muestra un "0" fijo y parpadean los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona una zona de cocción en un período de 20 segundos, la encimera se apagará automáticamente).

Apagar el aparato

Puede apagar la encimera en cualquier momento pulsando ①.

El botón ON / OFF (ENC.D / APAG.) ① siempre tiene prioridad frente a la función de apagado.

Encender las zonas de cocción

Pulse el botón de selección del calentador que se corresponda al calentador que quiera usar. Se mostrará un punto fijo en el indicador del calentador seleccionado y dejarán de iluminarse los puntos parpadeantes de los indicadores del resto de calentadores.

Puede seleccionar la temperatura del calentador seleccionado mediante el botón deslizable . En este momento el elemento estará listo para su uso. Para reducir el tiempo de ebullición, seleccione el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" para activar la función Booster.

Apagar las zonas de cocción

Seleccione el elemento que quiera apagar pulsando el botón de selección del calentador. Use el botón deslizable para reducir la temperatura hasta "0". (Si pulsa al mismo tiempo los lados izquierdo y derecho del botón deslizable, también se ajusta la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en lugar de "0".

Apagar todas las zonas de cocción

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, pulse el botón ①.

En el modo de espera, se mostrará la letra "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que la temperatura del área cerámica del cristal es peligrosa al tacto.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente muestra la letra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia empleada por todos los quemadores que se han encendido.

Si posteriormente desactiva la Pausa inteligente, se restablecerá el anterior nivel de temperatura.

Si no se desactiva la Pausa inteligente, la encimera se apagará transcurridos 30 minutos.

Pulse para activar la Pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá al nivel 1 y se mostrará "II" en todos los indicadores.

Vuelva a pulsar para desactivar la Pausa inteligente. Se dejará de mostrar "II" y los calentadores volverán a trabajar al nivel seleccionado anteriormente.

Función de apagado seguro

Cualquiera de las zonas de cocción se apagará automáticamente si no se modifica la temperatura seleccionada durante un período de tiempo determinado. Si se modifica la temperatura de la zona de cocción, el temporizador se reiniciará al valor inicial. El valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, tal como se muestra debajo.

Ajuste de temperatura	Apagado de seguridad tras
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueo para niños

Tras encender el aparato, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar la función de bloqueo para niños, pulse a la vez los lados izquierdo y derecho del botón deslizable y a continuación vuelva a pulsar el lado derecho del botón deslizable . Se mostrará "L" (Bloqueado, del inglés "Locked") en los indicadores de todos los calentadores y no se podrán usar los controles. (Si una zona de cocción está a la temperatura de condición de temperatura peligrosa, se mostrarán de forma alternativa "L" y "H").

La encimera seguirá bajo la condición de bloqueo hasta que se desbloquee, aunque el aparato se haya apagado y vuelto a encender).

Para desactivar el bloqueo para niños, encienda primero la encimera. Pulse a la vez los lados izquierdo y derecho del botón deslizable y a continuación vuelva a pulsar el lado izquierdo del botón deslizable . Dejará de mostrarse "L" y se apagará la encimera.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se

utiliza para activar el "modo seguro" del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún ajuste pulsando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado (Ⓜ). Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadea y se bloquea el calentador.

Función de temporizador

La función de temporizador está disponible en dos versiones, descritas a continuación.

Temporizador de recordatorio de minutos (1-99 min)

El temporizador de recordatorio de minutos se puede usar si están apagadas las zonas de cocción. El temporizador mostrará "00" con un punto parpadeante.

Use el botón del temporizador (⏸) y el botón deslizando (⇐⇒) para aumentar o reducir el tiempo. El rango se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se ajusta el tiempo mostrado en un intervalo de 10 segundos, se establecerá el temporizador de recordatorio de minutos y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez que se haya establecido el temporizador, comenzará la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y parpadeará el indicador del temporizador. La señal sonora se detendrá automáticamente transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón.

El temporizador de recordatorio de minutos se puede ajustar o apagar usando el botón del temporizador (⏸) y el botón deslizando (⇐⇒). El temporizador de recordatorio de minutos también se apaga si en cualquier momento se apaga la encimera mediante el botón (1).

Temporizador de zona de cocción (1 - 99 min)

Cuando se enciende la encimera, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción y a continuación seleccione el valor de temperatura y active el botón de ajuste del temporizador (⏸). El temporizador se puede programar para que apague una zona de cocción. Cuatro indicadores LED se disponen alrededor del temporizador para indicar para qué zona de cocción se ha seleccionado el temporizador.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar (en aquellos casos en los que se

haya establecido un temporizador para más de una zona de cocción).

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora, el indicador del temporizador mostrará "00" y parpadeará el indicador LED del temporizador de la zona de cocción asignada. Si la zona de cocción está caliente, se apagará la zona de cocción programada y se mostrará "H". Transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón se detendrá la señal sonora y dejará de parpadear el LED del temporizador.

Zumbador

Cuando la encimera está funcionando, el zumbador sonará para indicar las siguientes actividades.

- La activación normal de un botón irá acompañada de una señal sonora breve.
- Si se pulsa un botón de manera continuada durante un período de tiempo mayor (10 segundos), se emitirá una señal sonora intermitente y más larga.

Función Booster

Para usar esta función, seleccione una zona de cocción, establezca el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" (Booster).

La función Booster solo se puede activar si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si está activada la función Booster, se muestra la letra "P" en el indicador correspondiente.

Si se activa la función Booster, se puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activa la el sistema de gestión de potencia integrado.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se activará durante 3 segundos para permitir posteriores modificaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

Función de cocción especial

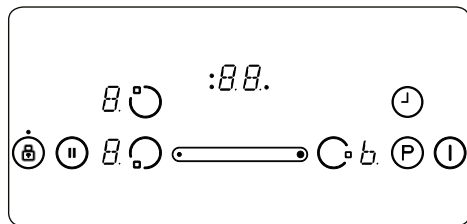
Pulse y suelte el botón de selección del calentador para alternar entre las funciones especiales de hervir, freír, mantener caliente y fundir chocolate. Las funciones de cocción especiales solo están disponibles en el lado derecho de la encimera. Después de que la encimera haya emitido un pitido, no se pueden seleccionar a la vez las funciones de hervir y freír.

Modos de cocción especial

Función de hervido

Esta función se usa para hervir agua y mantener la temperatura cerca del punto de ebullición. Para activar la función de hervido, pulse dos veces el botón de selección del calentador. Cuando se haya activado la función de hervido, el indicador correspondiente mostrará la letra "b". La encimera emitirá un pitido para indicar que el agua ha hervido y a continuación seguirá

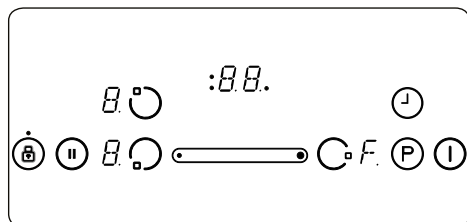
hirviendo a fuego lento.



La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de hervido.

Función freír

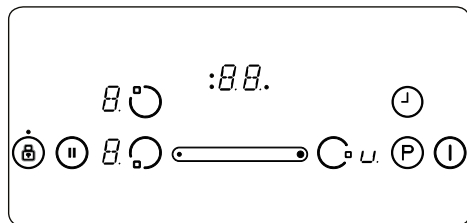
Esta función freirá aceite a unos 160 °C. Para activar esta función, pulse el botón de selección del calentador tres veces. Cuando se haya activado la función de freír, el indicador correspondiente mostrará la letra "F". La encimera emitirá un pitido cuando el aceite esté listo para freír los alimentos.



En la imagen anterior, el indicador del calentador delantero derecho indica la función de freír.

Función mantener caliente

Esta función permite mantener los alimentos a unos 50 °C. Para activar la función de mantener caliente, pulse el botón de selección del calentador cuatro veces. Cuando se haya activado la función de mantener caliente, el indicador correspondiente mostrará "u".

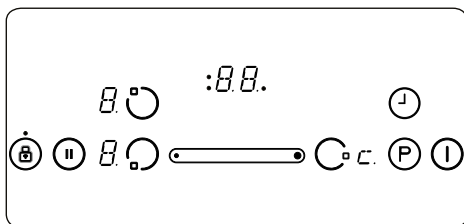


La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de mantener caliente.


Función fundir chocolate







Esta función permite fundir chocolate o alimentos similares a unos 40 °C. Para activar la función de fundir chocolate,

pulse el botón de selección del calentador cinco veces. Cuando se haya activado la función de fundir chocolate, el indicador correspondiente mostrará "c".



La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de fundir chocolate.

 El rendimiento y el tiempo pueden variar en función de la cantidad de comida que haya en el recipiente para cocinar y de la calidad de este. Para obtener una mayor eficacia con estas funciones, use 1,5 litros de agua o 0,5 litros de aceite.

Códigos de error	
Si hubiese un error, se mostrará un código de error en los indicadores de los calentadores.	
E1	El ventilador de refrigeración está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E3	El voltaje de suministro no es el mismo que el de los valores nominales. Apague la encimera pulsando  , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E4	La frecuencia de suministro no es la misma que la de los valores nominales. Apague la encimera pulsando  , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, desconecte el enchufe del aparato y vuelva a conectarlo. Encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E5	La temperatura interna de la encimera es muy alta. Apague la encimera pulsando  y deje que se enfríen los calentadores.
E6	Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E7	El sensor de temperatura de bobina está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.

E8	El sensor de temperatura del refrigerador está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
EA	Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
EC	Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
C1-C8	Advertencia de microprocesador. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA



ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.



No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.



ADVERTENCIA: Encimeras de

cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.



No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.



No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.



No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.
El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.	Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.	Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.


6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		
Modelo		PLINDU3FS
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento-1		Inducción
Tamaño-1	cm	Ø16,0
Consumo de energía-1	Wh/kg	182,0
Tecnología de calentamiento-2		Inducción
Tamaño-2	cm	Ø21,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	182,0
Tecnología de calentamiento-3		Inducción
Tamaño-3	cm	Ø29,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	182,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	182,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		
<p>Trucos para ahorrar energía</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none">- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.- Use utensilios de cocina con tapa.- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.		

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança	4
1.2. Avisos de instalação	6
1.3. Durante a Utilização	7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	7
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	9
2.1. Instruções para o Instalador	9
2.2. Instalação da Placa	9
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	11
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	12
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	13
4.1. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	17
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	17
5.1. Limpeza	17
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	19
6.1. Resolução de problemas	19
6.2. Transporte	19



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.



1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA



- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para placas de indução, objetos metálicos como por exemplo, facas, garfos, colheres e tampas não deverão ser colocados na superfície da placa porque poderão ficar quentes.
- Para placas de indução, após utilizar, desligar o elemento da placa utilizando o botão giratório de controlo. Não se baseie no detetor de panela.
- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.
- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão

da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- A temperatura da superfície inferior da placa poderá aumentar durante o manuseamento, portanto, deverá ser instalada uma placa debaixo do produto.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.



Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando um eletrodoméstico a gás não estiver a ser utilizado.
- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas ou lhes batam.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.

1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO


- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.

- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

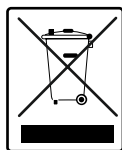
Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

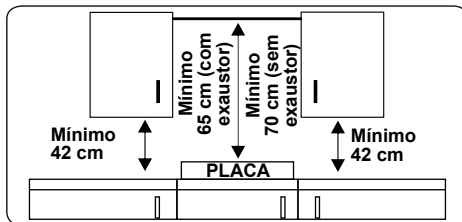
! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e / ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor/armário deverá ser a que se indica abaixo.



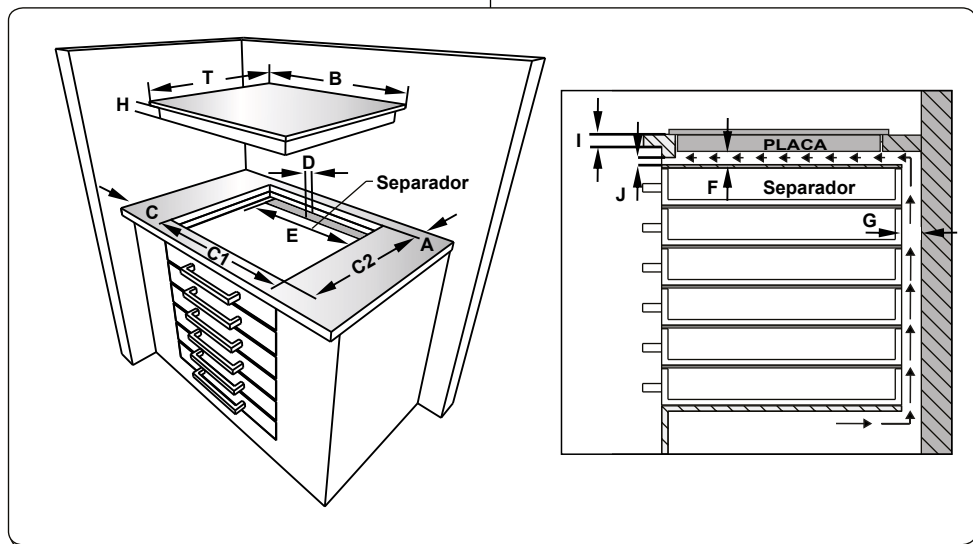
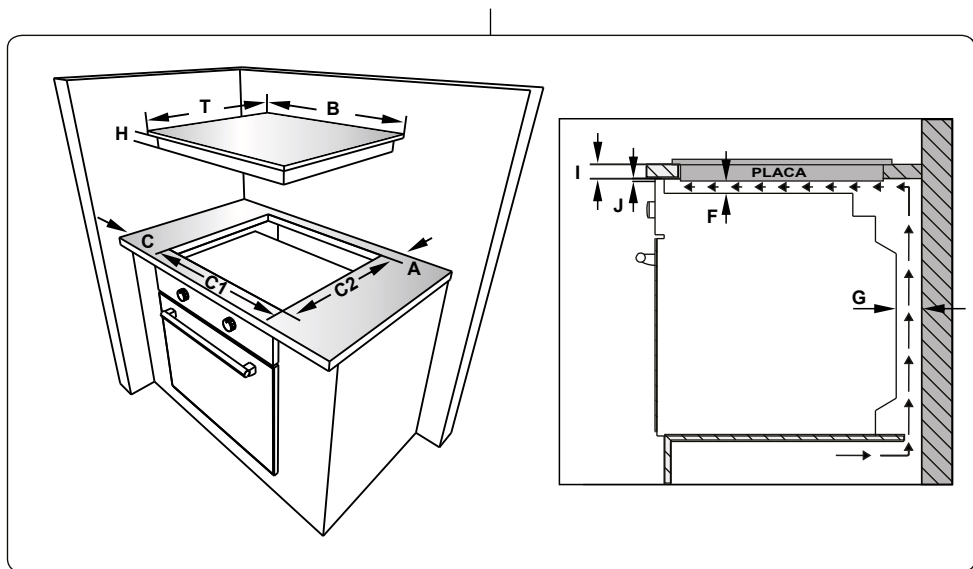
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- Se a base do eletrodoméstico for acessível, uma barreira feita de material adequado deverá ser colocada baixo da base do eletrodoméstico, assegurando que não existe acesso à base do eletrodoméstico.
- Se a placa for instalada em cima de um forno, o forno deverá ter uma ventoinha de arrefecimento.
- Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas.

2.2. INSTALAÇÃO DA PLACA

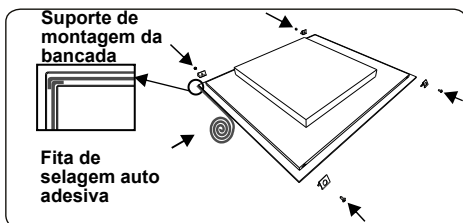
O eletrodoméstico é fornecido com um kit de instalação incluindo material de selagem adesiva, suportes de fixação e parafusos.

- Corte as dimensões da abertura tal como indicado na imagem. Localize a abertura na bancada para que, após a placa ser instalada, os seguintes requisitos sejam seguidos.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplique a fita de selagem auto adesiva de um dos lados fornecida em volta da parte inferior da bancada. Não estique.



- Aparafuse os 4 suportes de montagem da

bancada nas paredes laterais do produto.

- Insira o eletrodoméstico na abertura.

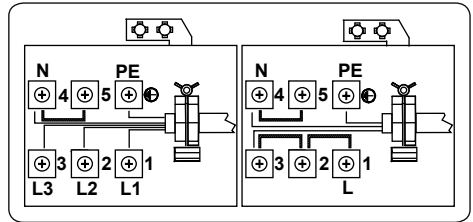
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por uma pessoa qualificada.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acessado assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada

na caixa terminal.

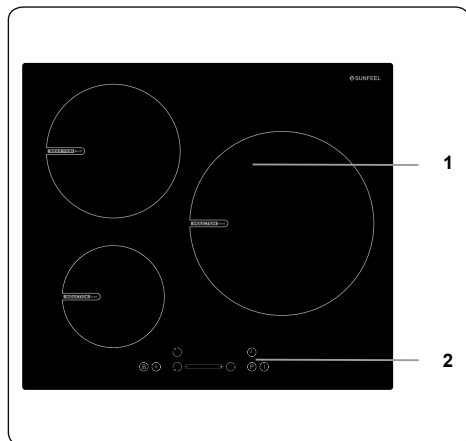


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Zona de indução

2. Painel de Controlo

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. LIMPEZA E MANUTENÇÃO CONTROLOS DA PLACA

Zona de indução



A informação fornecida na tabela seguinte é apenas para fins de orientação.

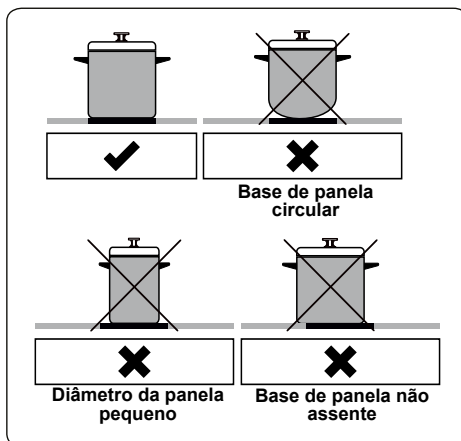
Definições	Use para
0	Elemento desligado
1-3	Aquecimento suave
4-5	Cozedura suave, aquecimento lento
6-7	Reaquecer e cozedura rápida
8	Ferver, saltear e escaldar
9	Calor máximo
P	Função de potência extra

Panelas e frigideiras

- Use panelas e frigideiras de boa qualidade com fundo suave, espesso e liso, feitas em aço, aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável. A qualidade e a composição das panelas e das frigideiras têm um efeito direto no desempenho de cozedura.
- Não use panelas e frigideiras com o fundo côncavo ou convexo. As panelas e frigideiras de alumínio e de aço inoxidável com fundo não ferromagnético, de vidro, cobre, latão, cerâmica ou porcelana não são adequadas para o aquecimento por indução.
- Para verificar se uma panela ou frigideira é adequada para cozinhar por indução, pode encostar um íman à base da mesma. Se o íman aderir, a panela ou frigideira é, em geral, adequada. Em alternativa, pode colocar um pouco de água na panela ou frigideira e pô-la numa zona de cozedura com o nível de calor máximo. A água tem de aquecer dentro de poucos segundos.
- Ao usar certos recipientes, poderá ouvir ruídos vários provenientes deles; isto deve-se à conceção dos recipientes e não afeta o desempenho ou segurança da placa.
- Para obter o melhor desempenho de cozedura, o recipiente deve ser colocado no centro da zona de

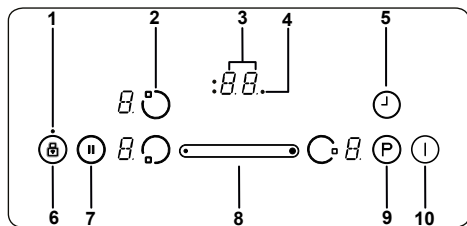
cozedura.

- Se não estiver nenhum recipiente na zona de cozedura ou o recipiente colocado for inadequado, o símbolo  pisca quando se seleciona o nível de potência no visor de cozedura. A zona de cozedura desliga-se automaticamente passados 2 minutos.
- Se estiver colocado na zona de cozedura um recipiente adequado, o símbolo  desaparece e a cozedura continua no nível de potência selecionado.
- Para obter a melhor transferência de energia, o diâmetro da base da panela ou frigideira deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.
- O diâmetro mínimo da panela ou frigideira deve ser D120 mm para zonas de cozedura de 160 mm, D140 mm para zonas de cozedura de 210 mm e D160 mm para zonas de cozedura de 290 mm.



O aparelho é operado premindo os botões, e as funções são confirmadas por visores e avisos sonoros.

Unidade de controlo táctil



- 1- Indicador de bloqueio de teclas
- 2- Seleção de elemento de aquecimento
- 3- Mostrador do temporizador
- 4- Indicadores da zona de cozadura da função do temporizador
- 5- Seleção do temporizador
- 6- Bloqueio de teclas
- 7- Pausa inteligente
- 8- Botão deslizante
- 9- Potência extra
- 10- Ligar/Desligar

Use as zonas de cozadura por indução com recipientes de cozinha adequados.

Quando a energia geral é ligada, todos os visores se acendem por momentos. Depois disso, a placa fica no modo de espera e pronta a funcionar.

A placa é controlada premindo o botão eletrónico apropriado. Cada botão premido é seguido por um aviso sonoro.

Ligar o aparelho

Ligue a placa premindo o botão Ligar/Desligar (1). Todos os visores dos elementos de aquecimento mostram um "0" estático e os pontos em baixo à direita piscam. (Se não for selecionada nenhuma zona de cozadura dentro de 20 segundos, a placa desligar-se-á automaticamente).

Desligar o aparelho

Desligue a placa a qualquer momento premindo (1).

O botão Ligar/Desligar (1) tem sempre prioridade sobre a função de desligamento.

Ligar as zonas de cozadura

Prima o botão de seleção do elemento de aquecimento correspondente ao elemento de aquecimento que pretende usar. Aparecerá um ponto estático no visor do elemento de aquecimento selecionado e os pontos que piscam em todos os outros visores de elementos de aquecimento deixam de piscar.

Para o elemento de aquecimento

selecionado, pode definir o nível de calor tocando no Botão Deslizante (8). O elemento está agora pronto a ser usado. Para tempos de fervura mais rápidos, seleccione o nível de cozadura pretendido e, a seguir, prima o botão "P" para ativar a função de potência extra.

Desligar as zonas de cozadura

Selecione o elemento que pretende desligar pressionando a tecla de seleção de elemento de aquecimento. Usando o Botão Deslizante (8), baixe a temperatura para "0". (Pressionar o lado esquerdo e o lado direito do botão deslizante em simultâneo também baixa a temperatura para "0").

Se a zona de cozadura estiver quente, aparecerá um "0" em vez de um "0".

Desligar todas as zonas de cozadura

Para desligar todas as zonas de cozadura de uma só vez, pressione a tecla (1).

No modo de espera, aparece um "H" em todas as zonas de cozadura que estiverem quentes.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual indica que a área de vitrocerâmica tem uma temperatura perigosa ao toque.

Depois de desligar a zona de cozadura, o visor respetivo mostra um "H" até que a temperatura da zona de cozadura respetiva esteja num nível seguro.

Pausa inteligente

A Pausa Inteligente, quando ativada, reduz a potência de todos os bicos que foram ligados.

Se, em seguida, desativar a Pausa Inteligente, os elementos de aquecimentos regressarão automaticamente ao nível de temperatura anterior.

Se a Pausa Inteligente não for desativada, a placa desligar-se-á após 30 minutos.

Prima (II) para ativar a Pausa Inteligente. A potência do(s) elemento(s) de aquecimento ativado(s) será reduzida para o nível 1 e aparecerá "II" em todos os visores.

Volte a premir (II) para desativar a Pausa Inteligente. "II" desaparecerá e os elementos de aquecimento continuarão a funcionar ao nível previamente definido.



Função de desligamento de segurança

Uma zona de cozadura desliga-se automaticamente se a definição de calor não for alterada durante um período de



tempo específico. Uma alteração na definição de calor da zona de cozedura reporá o período de tempo no valor inicial. Este valor inicial depende do nível de temperatura selecionado, conforme se mostra em baixo.

Definição de calor	Desligamento de segurança após
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueio para crianças


Depois de ligar o aparelho, a função de bloqueio para crianças pode ser ativada. Para ativar o bloqueio para crianças, prima simultaneamente o lado esquerdo e o lado direito do Botão Deslizante  e, a seguir, prima de novo o lado direito do Botão Deslizante , "L", que significa LOCKED (BLOQUEADO), aparecerá em todos os visores dos elementos de aquecimento e os controlos não podem ser usados. (Se uma zona de cozedura estiver quente, aparecerão alternadamente "L" e "H")

A placa manter-se-á bloqueada até ser desbloqueada, mesmo que o aparelho seja desligado e ligado de novo.

Para desativar o bloqueio para crianças, comece por ligar a placa. Prima simultaneamente o lado esquerdo e o lado direito do Botão Deslizante  e, a seguir, prima de novo o lado direito do Botão Deslizante . Deixará de aparecer "L" e a placa desliga-se.

Bloqueio de teclas

A função de bloqueio de teclas é usada para definir o "modo seguro" no aparelho durante o funcionamento. Não será possível fazer qualquer ajuste premindo os botões (por exemplo, nas definições de calor). Só será possível desligar o aparelho.



A função de bloqueio está ativa se o botão de bloqueio de teclas  for pressionado, pelo menos, durante 2 segundos. Esta operação é confirmada por um sinal sonoro. Após o funcionamento bem-sucedido, o indicador de bloqueio de teclas pisca e o elemento de aquecimento é bloqueado.

Função de temporizador


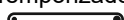

A função de temporizador está disponível em duas versões a seguir descritas.

Temporizador de aviso de minutos (1-99 min.)

O temporizador de aviso de minutos pode ser posto a funcionar se as zonas de cozedura estiverem desligadas. O mostrador do temporizador mostra "00" com um ponto a piscar.


Use o Temporizador  e o Botão Deslizante  para aumentar/ diminuir o tempo. O intervalo vai de 0 a 99 minutos. Se não for feito qualquer ajuste ao tempo exibido dentro de 10 segundos, o temporizador de aviso de minutos será regulado e o ponto intermitente desaparecerá. Depois de regulado o temporizador, o mesmo começa a contagem decrescente.

Quando o temporizador atingir o zero, soa um sinal e o mostrador do temporizador pisca. O sinal sonoro deixa de soar automaticamente passados 2 minutos e/ou ao premir qualquer botão.

O temporizador de aviso de minutos pode ser alterado ou desligado a qualquer altura usando o Temporizador  e o Botão Deslizante . Desligar a placa premindo  a qualquer altura também desligará o temporizador de aviso de minutos.

Temporizador de zona de cozedura (1-99 min.)

Quando a placa é ligada, pode ser programado um temporizador independente para cada zona de cozedura.

Selecione uma zona de cozedura, depois selecione a configuração de temperatura e, finalmente, ative o botão de configuração de temporizador ; o temporizador pode ser programado para desligar uma zona de cozedura. À volta do temporizador existem quatro LED que indicam para que zona de cozedura foi o temporizador regulado.

Dez segundos após o último funcionamento, o visor do temporizador muda para o temporizador que irá funcionar em seguida (caso o temporizador esteja regulado para mais de uma zona de cozedura).

Quando o temporizador chegar ao fim do tempo programado, soa um aviso sonoro, o temporizador mostra "00" e o LED do temporizador para a zona de cozedura correspondente pisca. A zona de cozedura programada será desligada e aparecerá um "H" se essa zona de cozedura estiver quente.

Automaticamente, o sinal sonoro deixa de soar e o LED do temporizador apaga-se passados 2 minutos e/ou ao premir qualquer botão.

Aviso sonoro

Enquanto a placa estiver em funcionamento, as seguintes atividades serão assinaladas pelo aviso sonoro.

- A ativação normal por botão será acompanhada por um sinal sonoro curto.
- A operação contínua de um botão durante um período longo de tempo (10 segundos) será acompanhada por um sinal sonoro mais longo e intermitente.

Função de potência extra

Para usar esta função, selecione uma zona de cozedura e defina o nível de cozedura pretendido. A seguir, prima o botão “P” (Potência extra).

A função Potência Extra só pode ser ativada se for aplicável para a zona de cozedura selecionada. Se a Função Potência Extra estiver ativa, aparece um “P” no visor correspondente.

Ativar a potência extra pode ultrapassar a potência máxima, fazendo com que o gestor integrado de potência seja ativado.

A redução necessária de potência é apresentada através da intermitência do visor da zona de cozedura correspondente. A intermitência fica ativa durante 3 segundos para permitir outras adaptações das definições antes da redução de potência.

Função de Cozedura Especial

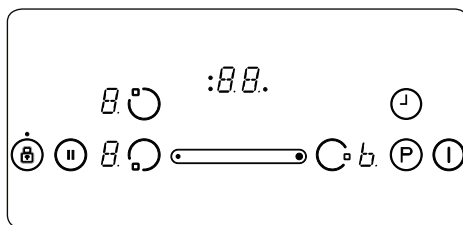
Prima e solte o botão de seleção do elemento de aquecimento para percorrer as funções de cozedura especiais de fervura, fritura, manter quente e derreter chocolate. As funções de cozedura especiais só estão disponíveis no lado direito da placa. A fervura e a fritura não podem ser selecionadas em simultâneo enquanto não se ouvir um aviso sonoro da placa.

Modos de Cozedura Especiais

Função de Fervura

Esta função é usada para ferver água e manter a temperatura próximo do ponto de ebulição. Para ativar a função de fervura, prima duas vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função de fervura, o visor correspondente mostra ‘b’. A placa emite

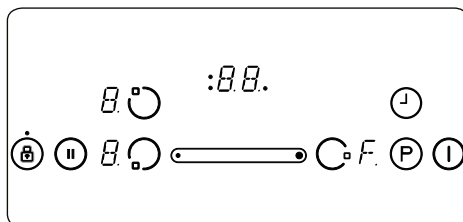
um aviso sonoro para indicar quando a água estiver a ferver e a água fica, então, em ebulição.



A imagem acima mostra o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento que indica a função de fervura.

Função de Fritura

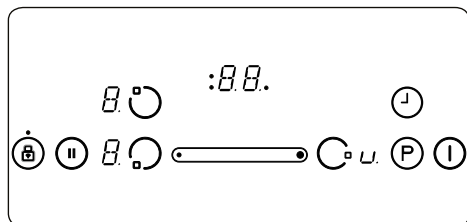
Esta função aquece o óleo de fritar até cerca dos 160°C. Para ativar esta função, prima três vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função de fritura, o visor correspondente mostra ‘F’. A placa emite um sinal sonoro quando o óleo estiver pronto para fritar.



Na imagem acima, o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento indica a função de fritura.

Função Manter Quente

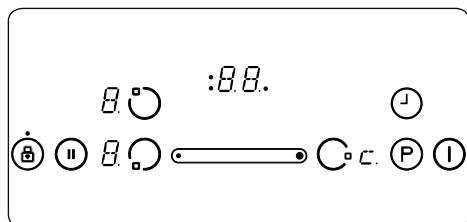
Esta função permite que a temperatura dos alimentos se mantenha em redor de 50°C. Para ativar a função manter quente, prima quatro vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função manter quente, o visor correspondente mostra ‘u’.




A imagem acima mostra o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento que indica a função manter quente.



Função Derreter Chocolate





Esta função derrete chocolate ou alimentos semelhantes a cerca de 40°C. Para ativar a função derreter chocolate, prima cinco vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função derreter chocolate, o visor correspondente mostra 'c'.



A imagem acima mostra o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento que indica a função derreter chocolate.


 O desempenho e o tempo poderão variar consoante a quantidade de alimento na panela ou frigideira e a qualidade destas. 1,5 litros de água ou 0,5 litros de óleo têm o melhor desempenho de cozedura com estas funções.

Códigos de erro	
Se ocorrer um erro, o código desse erro será apresentado nos visores dos elementos de aquecimento.	
E1	O ventilador de arrefecimento está desativado. Contacte um agente de assistência técnica autorizado.
E3	A tensão de alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa premindo  , aguarde até desaparecer a indicação "H" para todas as zonas, ligue a placa premindo  e continue a utilizá-la. Se este erro for novamente apresentado, contacte um representante de assistência técnica autorizado.

E4	A frequência da alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa premindo  , aguarde até desaparecer a indicação "H" para todas as zonas, ligue a placa premindo  e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, desligue o aparelho da corrente e volte a ligá-lo. Ligue a placa premindo  e continue a utilizá-la. Se este erro for novamente apresentado, contacte um representante de assistência técnica autorizado.
E5	A temperatura interna da placa é demasiado alta, desligue a placa premindo  e deixe os elementos de aquecimento arrefecerem.
E6	Erro de comunicação entre o controlo táctil e o elemento de aquecimento. Contacte um agente de assistência técnica autorizado.
E7	O sensor de temperatura da bobina está desativado. Contacte um representante de assistência técnica autorizado.
E8	O sensor de temperatura do refrigerador está desativado. Contacte um representante de assistência técnica autorizado.
EA	Erro de saturação da bobina grande. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.
EC	Erro de tensão da alimentação. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.
C1-C8	Alerta do microprocessador. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO


5.1. LIMPEZA

 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.


Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as

superfícies do fogão.


 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.


 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpeza do Vidro de Cerâmica

O vidro de cerâmica consegue aguentar utensílios pesados, mas poder-se-á partir se for atingido com um objeto afiado.

 **NOTA:** Bancadas de Cerâmica - se a superfície estiver rachada, para evitar a possibilidade de um choque elétrico, desligue o eletrodoméstico e chame a manutenção.

- Utilize um detergente líquido ou em creme para limpar o vidro de vitrocerâmica. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não utilize materiais de limpeza indicados para aço uma vez que podem danificar o vidro.

- Substâncias com baixo ponto de fusão utilizadas na base ou no revestimento de utensílios de cozinha podem danificar a placa vitrocerâmica. Se tiver caído plástico, folha de alumínio ou alimentos açucarados sobre a placa vitrocerâmica quente, raspe a superfície quente o mais rapidamente possível e de forma segura. Se derreterem, estas substâncias podem danificar a placa vitrocerâmica. Se possível, aplique previamente uma camada de um agente protetor apropriado quando cozinhar alimentos com alto teor de açúcar, tal como compota.
- O pó na superfície deverá ser limpo com um pano molhado.
- Quaisquer alterações na cor do vidro de cerâmica não irão afetar a estrutura ou a durabilidade da cerâmica e não se devem a qualquer alteração no material.

As alterações de cor no vidro de cerâmica poderão ocorrer devido a inúmeras razões:

1. Comida derramada que não foi limpa da superfície.


2. Utilização de pratos incorretos na chapa irão corroer a superfície.


3. Utilizar os materiais de limpeza errados.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

• Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.

• Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O visor do cartão de controlo da placa está preto. A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.
A placa desliga enquanto está a ser utilizada e um "F" pisca em cada visor.	Os controlos estão húmidos ou há algum objeto em cima deles.	Seque os controlos ou remova o objeto.
A placa desliga enquanto está a ser utilizada.	Uma das zonas de cozinhar esteve ligada demasiado tempo.	Pode utilizar a zona de cozinhar novamente ligando-a de novo.
Os controlos da placa não estão a funcionar e o LED de bloqueio infantil está aceso.	O bloqueio infantil está ativo.	Desligue o bloqueio infantil.
Os tachos fazem barulho durante a cozedura ou a sua placa faz um som de estalido durante a cozedura.	Isto é normal com panelas de placa de indução. Isto é causado pela transferência de energia da placa para as panelas.	Isto é normal. Não existe risco, nem para a placa e nem para as panelas.
O símbolo 'U' acende no visor de uma das zonas de cozedura.	Não existe panela na zona de cozinhar ou a panela é inadequada.	Utilize uma panela adequada.
O nível de potência 9 ou "P" é reduzido automaticamente. Se selecionar o nível de potência "P" ou 9 em duas zonas de cozedura, que estão do mesmo lado, ao mesmo tempo.	É atingido o nível de potência máximo para as duas zonas	A operação de ambas as zonas no nível de potência "P" ou 9 iria exceder o nível de potência máximo para as duas zonas.

6.2. TRANSPORTE






Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Hob.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Hob controls	13
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport	18



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

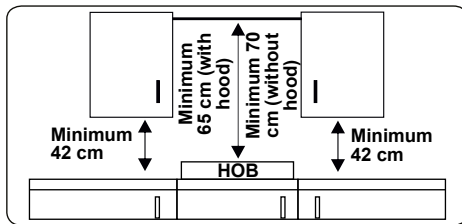
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



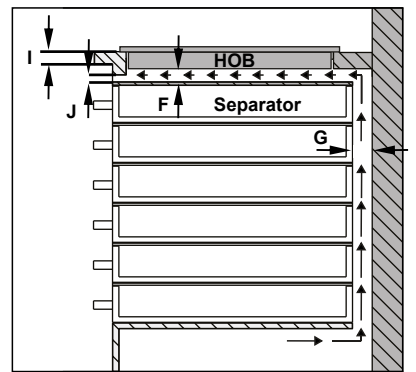
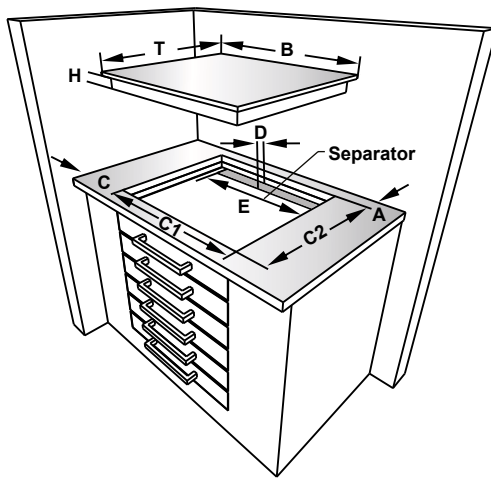
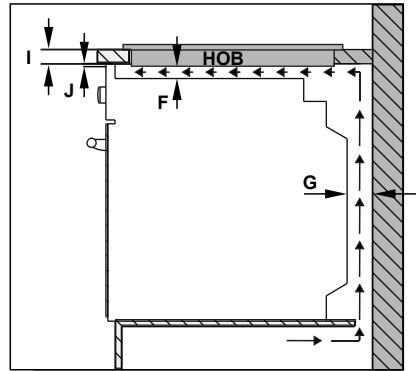
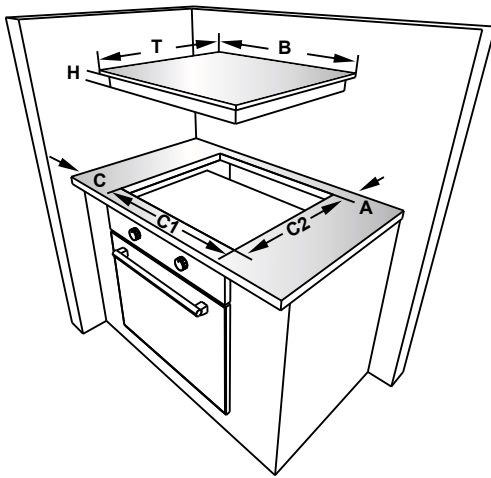
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

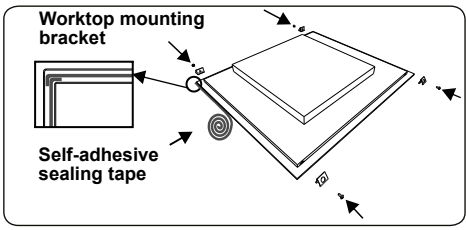
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

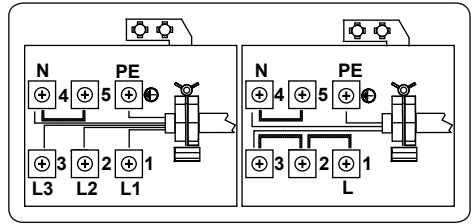
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

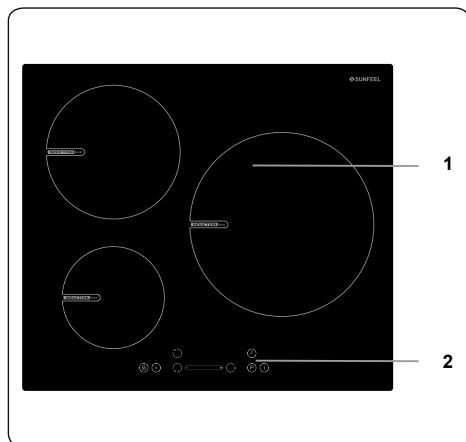


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

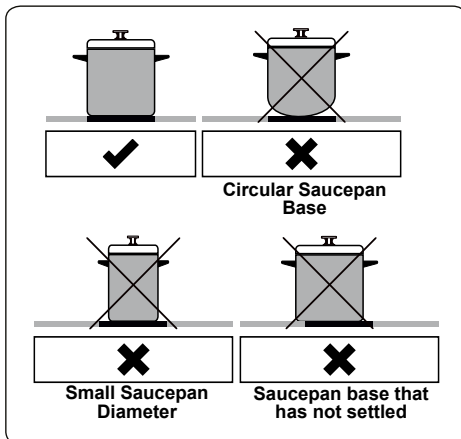
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

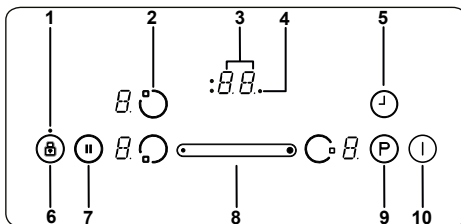
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⚡ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⚡ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- Key Lock indicator
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Timer selection
- Key Lock
- Smart Pause
- Slider button
- Boost


10- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.


The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).


Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .


The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


For the selected heater, you can set the heat level by touching the Sliding Button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "0" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the


respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

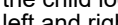
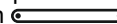
Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function


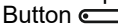
A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the right side of the Sliding Button  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the left side of the Sliding Button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.


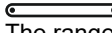
The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function


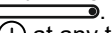

The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will

blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

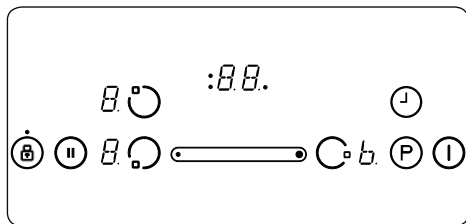
Special Cooking Function

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Special Cooking Modes

Boiling Function

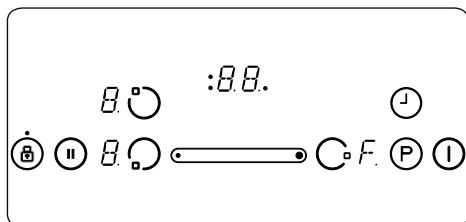
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show 'b'. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

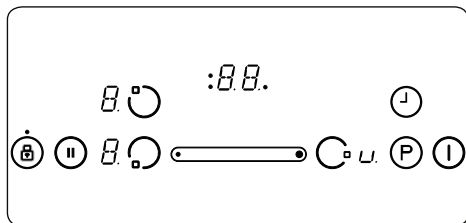
This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F'. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the above image, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u'.

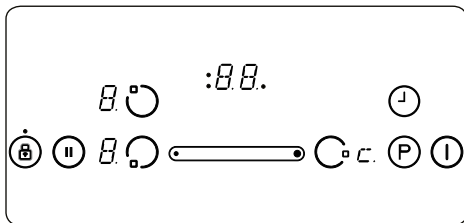


The image above shows the front right heater display indicating the keep-warm function.


Chocolate-Melting Function







This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the

chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c'.



The image above shows the front right heater display indicating the chocolate-melting function.


 Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the

glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52315713

