

---

# **ES Manual de instrucciones**

**EN** Instruction manual

---

**IO-HOB-0974 / 8506542 (04.2023 V6)**

## **ES Horno eléctrico incorporado**

**EN** Induction hob

---

**3IF-ZONE40BL**



¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!  
Before using the appliance, please carefully read this manual!

## ESTIMADO CLIENTE,

Las placas combinan una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento. Después de leer estas instrucciones, será muy fácil usarlas.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, la seguridad y la funcionalidad de la placa fueron minuciosamente comprobadas en los puestos de control de calidad.

Le rogamos lea con atención estas instrucciones de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones contenidas en el presente manual evitará un uso inadecuado.

Conserve y guarde el manual para tenerlo siempre a mano.  
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

### ¡Advertencia!

No utilice el aparato sin haber leído este manual.


El dispositivo debe ser usado solamente para fines para los cuales fue diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento de espacios interiores).

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en el funcionamiento del aparato.

### Declaración del fabricante

El fabricante declara por la presente, que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión **2014/35/CE**,
- Directiva de compatibilidad electromagnética **2014/30/CE**,
- Directiva de diseño ecológico **2009/125/CE**,

Y por lo tanto el producto ha sido marcado  y se ha expedido para el mismo **la declaración de conformidad** a disposición de las entidades supervisoras del mercado.



# CONTENIDO

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	9
Funcionamiento.....	14
Limpieza y conservación.....	28
Situaciones de emergencia.....	29
Datos técnicos.....	31

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

## SEGURIDAD

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



## SEGURIDAD

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

Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un uso indebido del mismo.

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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

- **Utilice recipientes de cocción adecuados.**

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

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

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

- **No destape innecesariamente las ollas.**

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

## DESEMBALAJE



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

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

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

## ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para los desechos, acorde con la Directiva Europea 2012/19/ UE y la ley polaca sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo significa que el aparato, una vez finalizado su período de utilización, no debe depositarse junto al resto de desechos del hogar.

El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado a la recogida de residuos de

equipos eléctricos y electrónicos. Quienes la realizan, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas y entidades municipales, crean el oportuno sistema que permite su reciclaje.

La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos ayuda a evitar las nocivas consecuencias para el ser humano y para el medio ambiente derivadas de la presencia de componentes peligrosos o del inadecuado almacenamiento y procesamiento de dichos dispositivos.





## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

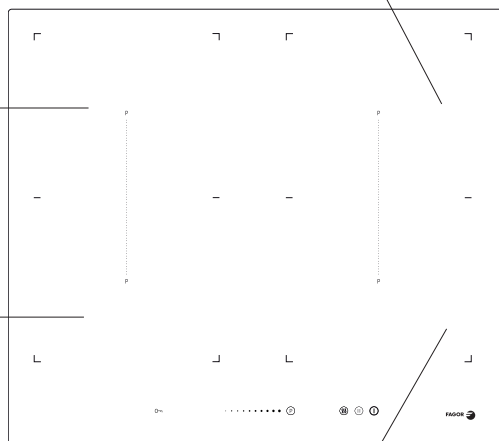
### Descripción de la placa

Zona de calentamiento por inducción  
**booster** (trasera derecha)

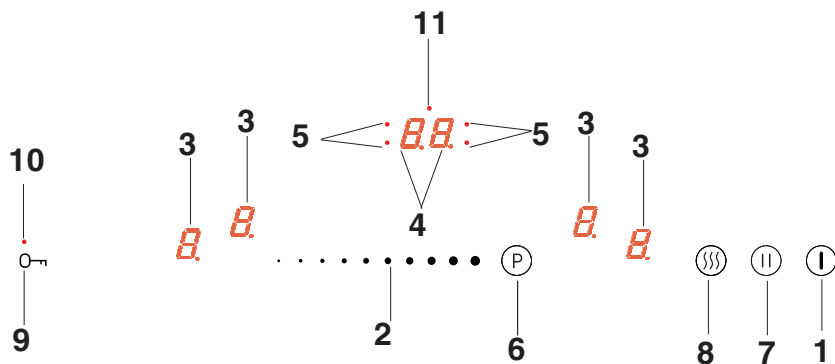
Zona de calentamiento por  
inducción **booster**  
(trasera izquierda)

Zona de calentamiento por  
inducción **booster**  
(frontal izquierda)

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



### Panel de control



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

## Preparación de la encimera para empotrar la placa

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

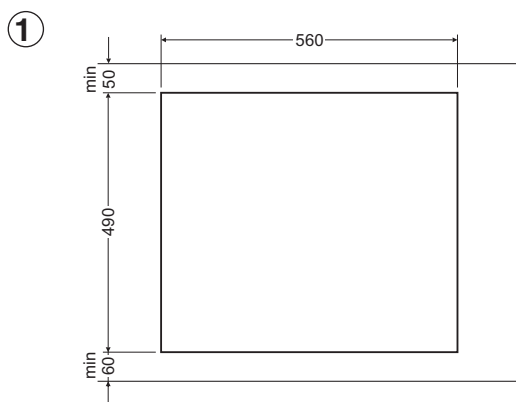
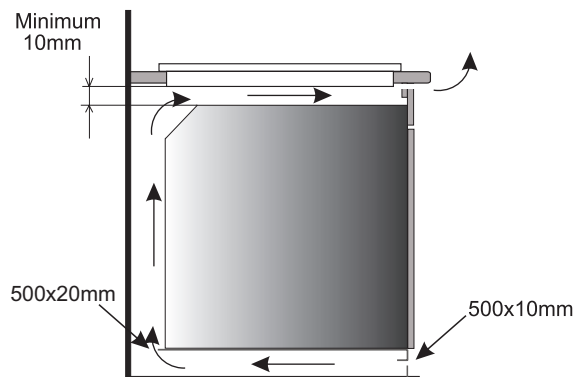
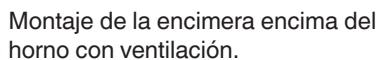
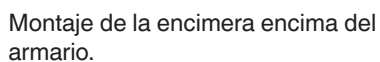


Diagram of a square duct with a 30mm side length. The duct is surrounded by a 25mm thick insulation layer. The duct is labeled "500x10mm".

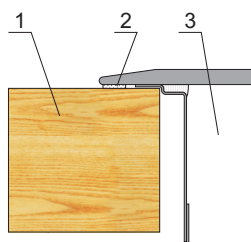


Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.

# INSTALACIÓN

## Instalación de la placa

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



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

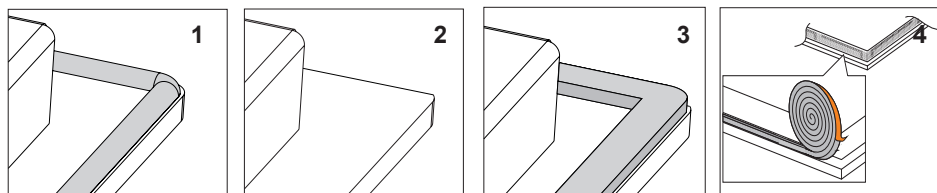
## Instalación de la junta

Dependiendo del modelo, la junta vendrá instalada de fábrica (fig. 1).

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

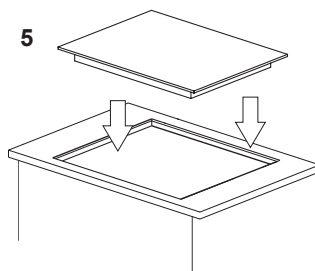
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

Para ello, retire primero la película protectora de la junta y, a continuación, adhiérala lo más cerca posible del borde de la placa de cocina (fig. 3, 4).



**Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.**

Introduzca la placa en el orificio del mueble. Colóquela simétricamente de forma que la distancia entre la placa y el borde de la encimera sea uniforme en cada lado (fig. 5).



## Conexión de la placa a la instalación eléctrica

### Advertencia

La conexión a la instalación eléctrica sólo puede ser realizada por un instalador cualificado que cuente con los permisos oportunos. Se prohíbe modificar o cambiar la instalación eléctrica por cuenta propia.

La placa se fabrica para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión de 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

### Advertencia

La instalación eléctrica a la que se conecte la placa debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente en casos de emergencia. La distancia entre los contactos del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del aparato a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

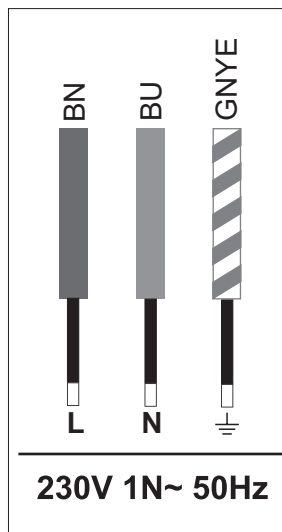
Advertencia. El instalador debe entregarle al usuario el “certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica” que se encuentra en la garantía.

Cualquier otra forma de conexión de la placa distinta a la mostrada en el esquema puede provocar su deterioro.

### Esquema de conexiones posibles

Advertencia. Tensión de los elementos calefactores: 230V.

Advertencia. En cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne  $\oplus$  PE.



Cable de fase L: BN - marrón

Cable neutro N: BU - azul

Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **32A**.

Se recomienda utilizar cable de conexión **H05VV-F, 3x 4mm<sup>2</sup>**.

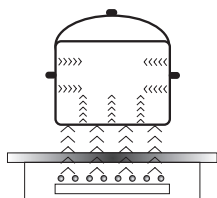
**Nota.** Cuando el cable de alimentación esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar cualquier peligro.

# FUNCIONAMIENTO

## Antes de poner en marcha la placa por primera vez

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

## Reglas de funcionamiento de la zona de inducción



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

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

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

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

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

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

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

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



## FUNCIONAMIENTO

### Dispositivos de seguridad.

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

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


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

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

### Detector de presencia de la olla en el campo de inducción

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

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

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



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

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

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

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

## FUNCIONAMIENTO

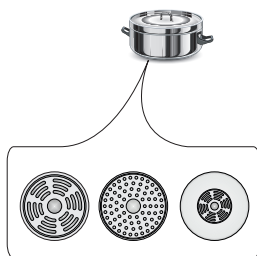
Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

### Selección de los recipientes para cocinar en la zona de inducción



#### Características de los recipientes:

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






## FUNCIONAMIENTO

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

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

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

### Dimensiones de vasos.

- Para obtener mejor efecto de cocinado se debe aplicar ollas del tamaño del fondo (parte ferromagnética) que corresponda al tamaño de la zona de cocción.
- El uso de ollas del diámetro del fondo menor de la zona de cocción reduce el rendimiento de la zona de cocción y alarga el tiempo de cocinado.
- Las zonas de cocción tienen los límites inferiores de detección de la olla que depende del diámetro de la parte ferromagnética del fondo de la olla del que se hizo la olla. El uso de una olla inadecuada puede hacer que la zona de cocción o detecte la olla.

# FUNCIONAMIENTO

## Panel de control

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



No coloque ningún objeto en la superficie de sensores (puede aparecer el mensaje de fallo), y mantenga estas superficies en limpieza continua.

## Activación de la placa de cocción



Toque y mantenga con el dedo durante al menos un segundo el sensor activar/ desactivar ①. La placa de cocción señala el funcionamiento correcto (actividad), cuando en el indicador de reloj 8. aparece el dígito "0".



Si durante 10 segundos desde la activación de la placa no ajuste la potencia adecuada de la zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

## Activación de la zona de cocción y ajuste de su potencia

- Active la placa con el sensor ①.
- Coloque la olla en la zona de cocción que le interesa.
- La olla será detectada automáticamente y el indicador 8. responsable de la zona de cocción dada empezará a parpadear indicando "0".



En caso cuando la zona de cocción detecte automáticamente dos o más ollas, toque el indicador 8. responsable de la zona de cocción dada. Empezará a parpadear.

- Mueva el dedo por el sensor • • • empezando por la izquierda para seleccionar la potencia de la zona de cocción adecuada (en el indicador se visualizará la potencia seleccionada).
- La zona de cocción ya está activada.

La zona de cocción está activa cuando en su indicador aparece el dígito o la letra, esto significa que la zona de cocción está preparada para realizar el ajuste de la potencia de cocción.



# FUNCIONAMIENTO

## Desactivación de las zonas de cocción

Puede desactivar la zona de cocción haciendo una de las siguientes actividades:

- Desactivar la zona de cocción con el sensor ①.
- Tocar y mantener el indicador **B.** durante 3 segundos
- Activar la zona de cocción tocando con el dedo el sensor . . • y moverlo a la izquierda para reducir el nivel de potencia a "0".

## Desactivación de la placa de cocción entera



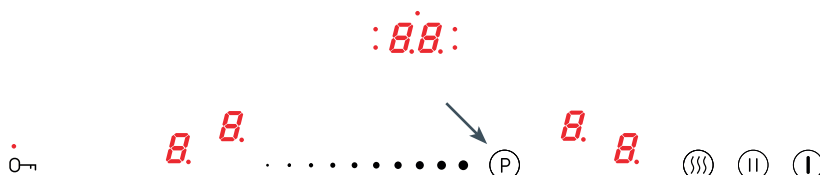
La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento.

- Desactivar la zona de cocción con el sensor ①.



Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción aparece la letra "H" o "h" – símbolo de calentamiento residual. La descripción del símbolo se encuentra en la siguiente parte del manual.

## Función Booster "P"



La función Booster aumenta la potencia de la zona de cocción 220x190mm - de 2200W a 3700W, Las zonas Bridge (220x390mm) de 3600W a 5500W.

- Coloque el vaso en la zona de cocción que le interesa.
- La olla será detectada automáticamente y el indicador **B.** responsable de la zona de cocción dada empezará a parpadear indicando "0".
- La activación de la función Booster se hace al apretar el sensor ⑤ (en la pantalla aparece la letra "P")

Para desactivar la función Booster:

- Reduzca la potencia de la zona de cocción con la función Booster activada a "0" moviendo el dedo por el sensor . . •.



El tiempo de funcionamiento de la función Booster está limitado hasta 10 minutos. Más tarde, la potencia de la zona se fijará en la potencia nominal (por ejemplo, cuando el alcance de ajuste de la potencia en la placa es de 0 a 9, la potencia nominal es 9, si la placa tiene el alcance de ajuste de 0 a 12, la potencia nominal es 12, etc.)

Esta función también puede cambiar a la potencia nominal si los elementos calefactores o sistemas electrónicos consiguen la temperatura límite.

Podrá volver a usar la función Booster cuando la temperatura de los elementos calefactores caiga a la segura. Esta función no será ejecutada automáticamente.



Cuando saque la olla de la zona de cocción con la función Booster activa, la cuenta descendente de 10 minutos no será interrumpida.

# FUNCIONAMIENTO



Podrá activar la función Booster solamente en dos zonas de cocción al mismo tiempo, es decir, en dos zonas horizontales o en dos zonas verticales. Esta función no puede ser activada en zonas de rincones colocados transversalmente.

## Función de bloqueo

Gracias a la función de bloqueo podrá bloquear la posibilidad de controlar la placa, por ejemplo, por los niños o en caso de limpiar. Podrá activar la función de bloqueo con la placa tanto activada como desactivada. Para activar o desactivar el bloqueo, apriete y mantenga el sensor  durante 5 segundos. Cuando el bloque está activo, iluminará un diodo al lado del sensor .



**La placa se queda bloqueada incluso cuando active o desactive con el sensor**  
**①. La desactivación de la placa de la fuente de alimentación producirá la desactivación del bloqueo de la placa.**

## Indicador de calor residual „H”

Después de terminar la cocción, el vidrio de la placa de inducción en el área de la zona de cocción dada sigue caliente, esto se llama calor residual.

Si la temperatura de vidrio es superior a 60°C\*, en el indicador de esta zona aparecerá el símbolo "H".

Si la temperatura de vidrio es de 45°C\* - 60°C\*), el indicador de la zona iluminará el símbolo "h" (bajo calor residual).

\* Los valores de temperaturas son orientativas



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



**Durante un corte de luz, el indicador de calor residual "H" o "h" ya no es indicado. A pesar de esto, las zonas de cocción pueden estar entonces todavía calientes!**

La placa está dotada de una línea luminosa (AMBIENT) que funciona como indicador del calor residual. La línea luminosa se enciende en el momento de activar una de las zonas de cocción, en cambio, se apaga en el momento de la desactivación de la letra iluminada "h".



# FUNCIONAMIENTO

## Limitación del tiempo de trabajo

Para aumentar la infalibilidad de trabajo, la placa de inducción está equipada con un limitador de tiempo de cada zona de cocción.

El tiempo máximo de trabajo es fijado individualmente en función de los niveles aplicados durante la cocción. Si aplicas solamente un nivel de cocción durante el tiempo más largo de cocción, el tiempo máximo será limitado de conformidad con la tabla:

Potencia de cocción	Máximo tiempo de funcionamiento
	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	1,5h
7	1,5h
8	1,5h
9	1,5h
P	10min

Después de conseguir el tiempo máximo de cocción, la zona de inducción se apaga automáticamente y en el indicador de la zona aparece el símbolo de calor residual. El tiempo máximo de trabajo se refiere a una zona separada.

## Función de recalentamiento automático

La activación de la función ocasiona el cambio temporal de la potencia de la zona de cocción al nivel 9. Para activarla:

Para activar la función se debe:

- Colocar la olla en la zona de cocción que le interesa.
- Después de la detección automática de la olla seleccione la potencia de la zona en el alcance de 1 a 8
- Vuelva a apretar el indicador **B**.

Potencia de cocción	La duración de recalentamiento automático con la potencia extra
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

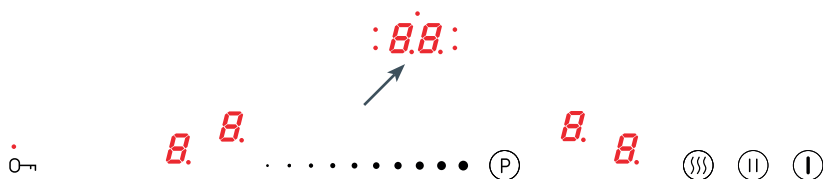
En la pantalla alternativamente parpadeará el nivel de la zona fijada y el símbolo "A"

Después del transcurso del tiempo de calentamiento del plato (ver la tabla al lado), la zona automáticamente pasará al nivel de potencia seleccionado antes y será visible en el indicador.

Cuando de la zona de cocción durante la función de recalentamiento se quita la olla y luego se vuelva a poner, el recalentamiento continuará hasta conseguir el tiempo de recalentamiento completo.

## FUNCIONAMIENTO

## Función de reloj



El reloj facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de los campos de cocción. También el reloj puede servir como temporizador. Puede activar la función de reloj solamente durante la cocción (cuando la zona de cocción sea mayor de "0"). Puede usar la función de reloj al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. El tiempo de trabajo máximo son 99 minutos (cada 1 minuto).

Para fijar la hora de reloj se debe:

- Coloque el vaso en la zona de cocción que le interesa.
- Después de la detección automática de ollas ajuste la potencia de cocción.
- Seleccione la zona en la cual debe fijar la función de reloj.
- La activación de reloj se realiza al apretar y mantener **8.8** hasta oír la señal sonora. En la pantalla aparecerán los dígitos "00".



En primer lugar, se fijará el segundo dígito (unidad) y luego se fijará el primer dígito (décimas).

- Después de activar el reloj, mueva el sensor con el dedo . • ●, con lo cual fijará los dígitos de unidades.
- Vuelva a apretar el sensor de reloj para pasar al dígito de décimas.
- Mueva el dedo por el sensor . • ●, gracias a lo cual fijará el dígito de décimas.
- En caso de no fijar ningún valor para el primer dígito, 10 segundos más tarde el reloj aprobará el valor "0" (por ejemplo "06", lo cual significa el reloj fijado en 6 minutos).

El reloj empezará a funcionar cuando el diodo que señala la activación empiece a activar la zona de cocción adecuada, empezará a parpadear (el diodo en el dibujo de panel está marcado con 5).

Para fijar la función de reloj para la siguiente zona, siga los pasos de arriba y seleccione, en primer lugar, la zona diferente que la zona seleccionada por primera vez. Recuerde que puede fijar la función de reloj para cada zona por separado.



Si fija más de un tiempo en la pantalla de reloj, se visualizará el más corto de ellos. Esto es señalado por un diodo que parpadea al lado del indicador de reloj.



## FUNCIONAMIENTO

En cualquier momento de cocción podrá modificar el tiempo programado de su duración. Para ello, durante la cocción seleccione la zona que quiere cambiar, es decir, actívela con el indicador **B**, luego, toque el indicador de reloj **B.B** y cambie el tiempo realizando las siguientes actividades tal como en la descripción de la configuración de reloj.

El tiempo que queda hasta finalizar la cocción podrá ser comprobado en cualquier momento. Toque el indicador de reloj **B.B**; el tiempo activo de funcionamiento de reloj para la zona dada es señalado con el diodo parpadeante al lado del indicador **B.B**.

Después del transcurso del tiempo de cocción programado, se activará la señal sonora. Podrá apagarlo tocando cualquier sensor. El alarma se apagará automáticamente a los 2 minutos. Si quiere apagar el reloj más temprano, active la zona de cocción tocando el indicador de la zona **B** (el indicador de potencia iluminará con más fuerza), luego toque y mantenga el indicador de reloj **B.B** durante 3 segundos o active la zona que le interesa con el indicador **B**, luego, toque el indicador de reloj **B.B** y con el sensor **• • •** reduzca el tiempo a "00" (el paso que describe cómo cambiar entre los dígitos se encuentra en la descripción de los ajustes del reloj).

### Reloj como temporizador

La función de reloj puede ser usada como un temporizador que funciona independientemente y que no controla ninguna de las zonas. Para fijar el temporizador independientemente, haz todos los pasos de la descripción de la función de reloj con la diferencia que no seleccione ninguna de las zonas, es decir, inmediatamente después de activar la zona no activará el indicador de reloj **B.B** y fije el tiempo. El funcionamiento de temporizador será señalado con el diodo parpadeante que se encuentra por encima del indicador **B.B**. La desactivación de temporizador se realiza de la misma forma como la desactivación de la función de reloj con la zona programada.

# FUNCIONAMIENTO

## Función de calentamiento



La función de calentar la comida mantiene el calor de alimentos ya preparados colocados en la zona de cocción. La zona de cocción seleccionada está activada con una potencia de calentamiento baja. Gracias a esta función tendrá el plato caliente preparado para comer que no cambia de su sabor y no se pega al fondo de la olla. Además, podrá usar esta función para derretir la mantequilla, el chocolate, etc.



Para que la temperatura de la olla se mida exactamente por el sensor colocado en la zona de cocción, la olla que usa deberá ser absolutamente ajustada a funcionar con la placa de inducción que tenga el fondo idealmente plano (según las recomendaciones del fabricante).

La función de calentamiento se puede activar en cualquiera de las zonas de cocción. Cada zona de cocción tiene 3 niveles de la temperatura de cocción, es decir:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Activación de la función de calentamiento:

- Coloque el vaso en la zona de cocción que le interesa.
- Después de la detección automática de olla, toque el sensor de la función de cocción (III), en el indicador aparecerá el símbolo —. Este símbolo significa el nivel de cocción 42°C.
- Toque el sensor de la función de cocción (III) por segunda vez, el indicador cambiará el símbolo iluminado a =, es decir, el nivel de cocción aumentará a 70°C.
- Toque el sensor de la función de cocción (III) por tercera vez, el indicador cambiará el símbolo iluminado a ≡, es decir, el nivel de cocción aumentará a 94°C.
- Puede desactivar la función de calentamiento en cualquier momento tocando el indicador de la zona de cocción 8., y, luego, moviendo con el dedo el sensor . • • para fijar la zona de cocción en la posición "0".





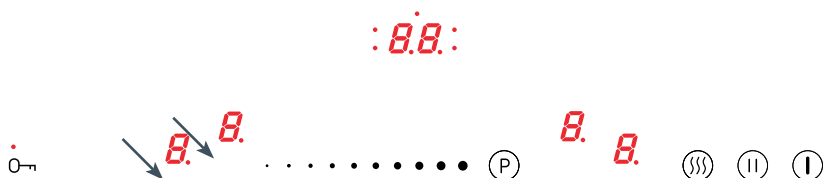
## FUNCIONAMIENTO

### Función Stop'n go "II"



La función Stop'n go funciona como pausa estándar. Gracias a ello, en cualquier momento podrá suspender el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior. Para activar la función stop'n go debe estar activada al menos una zona de cocción. Toque el sensor **II**. En todos los indicadores de las zonas de cocción iluminará el símbolo **II**. Cuando la zona de cocción está caliente, el símbolo **II** parpadea alternativamente con la letra "H" o "h", en función de la temperatura de la zona (indicador del calor residual). Para desactivar la función Stop'n go vuelva a apretar el sensor **II**. En los indicadores de las zonas de cocción iluminarán los ajustes que fueron fijados antes de activar esta función.

### Función Bridge



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

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

Para activar la función Bridge:

- Active la placa
- Coloque la olla de tipo asador en la zona de cocción izquierda o derecha
- La olla será detectada automáticamente y la función Bridge será activada, lo cual se ñala el símbolo "L"

Si en 10 segundos no se selecciona la potencia, la función Bridge será desactivada.

- Moviendo el dedo por el sensor de cambio de la potencia de cocción • • • fije la potencia de cocción deseada






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

## FUNCIONAMIENTO



Siempre podrá activar la función Bridge manualmente.

Para activar la función Bridge toque el sensor de la zona de cocción  y, luego, al mismo tiempo toque los dos sensores de selección de las zonas de cocción  a la izquierda o a la derecha. En el visualizador superior se encenderá el símbolo "L" y en el visualizador inferior aparecerá el dígito "0". Luego, moviendo el dedo por el sensor de cambio de la potencia de cocción • • • fije la potencia de cocción deseada.



Para desactivar la función Bridge toque y mantenga durante 3 segundos el indicador de selección de la zona de cocción  con el símbolo "L" encendido. En los visualizadores se encenderá el dígito "0".

A partir de este momento las zonas funcionarán por separado.

### Función de adaptación de la olla a la zona de cocción

La función permite comprobar la adaptación de la olla a la zona de cocción para conseguir la mayor eficacia de cocción y para aprovechar al máximo la potencia de la zona de cocción.

#### Procedimiento de prueba:

- Coloque la olla con la cantidad de agua que cubre el fondo de la olla, en el centro de la zona de cocción.
- Active la placa.
- Después de la detección automática de la olla, al mismo tiempo mantenga el indicador de la zona de cocción detectada y el sensor (II) durante 3 segundos hasta el momento de oír la señal sonora
- En la pantalla aparece el símbolo  alternativamente con  lo cual significa el inicio de la prueba.
- Después de terminar la prueba (como máximo 20 segundos) en el indicador del reloj aparece el resultado entre 00 y 99.
- La placa se apagará automáticamente.

Durante la prueba no se debe cambiar de la posición de la olla.

El valor 99 significa la mejor adaptación de la olla a la zona de cocción.



El resultado demostrado en el indicador de reloj es valor orientativo y depende del tamaño del fondo, material y tecnología de realización de la olla.

Se recomienda usar ollas en la zona de cocción, para la cual el resultado supera el número 60. Cuando el fondo de la olla es más pequeño que la zona de cocción y el resultado de la prueba no supera 60, debe repetir la prueba en una zona más pequeña disponible. El uso de ollas para las cuales el resultado de la prueba no supera 60 hace que se alargue y reduzca la calidad del proceso de cocción.

El resultado de la prueba 00 significa que la olla probada no es adecuada para el trabajo en la placa de inducción.

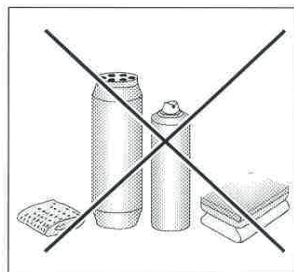
## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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



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

Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.

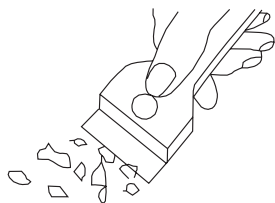


### Eliminación de las manchas

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

### Limpieza después de cada uso

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



Rascador para limpiar la placa

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

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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

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

### Advertencia

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

### Advertencia

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

## Revisiones periódicas

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

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

### Advertencia

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




## SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

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

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

## SITUACIONES DE EMERGENCIA

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



# DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230/400V 1N~50 Hz
Potencia nominal:	7,35 kW
Modelo:	PB*4VI517FTB4SACE
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción: 220x190 mm	2200 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: 220x190 mm	2200/3700 W
Dimensiones	576 x 518x 51;
Peso	ca. 10,5 kg;

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

DEAR CUSTOMER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

**The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.**

### **Important!**

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

### **Declaración del fabricante**

El fabricante declara por la presente, que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión **2014/35/CE**,
- Directiva de compatibilidad electromagnética **2014/30/CE**,
- Directiva de diseño ecológico **2009/125/CE**,

Y por lo tanto el producto ha sido marcado **CE** y se ha expedido para el mismo **la declaración de conformidad** a disposición de las entidades supervisoras del mercado.





# CONTENTS

**Basic Information.....32**  
**Safety instructions.....34**  
**Description of the appliance.....39**  
**Installation.....40**  
**Operation.....44**  
**Cleaning and maintenance.....57**  
**Troubleshooting.....59**  
**Specification.....61**

## SAFETY INSTRUCTIONS

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



## SAFETY INSTRUCTIONS

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

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H” residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.



## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

## HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

### ●Use the correct cookware.

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

### ●Always keep the cooking zones and cookware bases clean.

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

### ●Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.

### ●Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

## UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**Important!** Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

## DISPOSAL

In accordance with European Directive **2012/19/UE** regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.



## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Description of hob

Induction cooking zone

**booster** (rear right)

Induction cooking zone

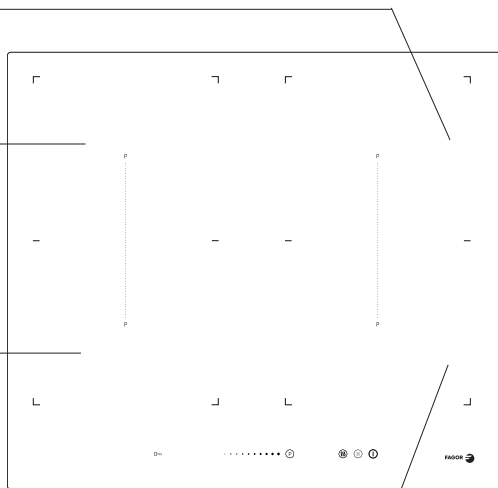
**booster** (rear left)

Induction cooking zone

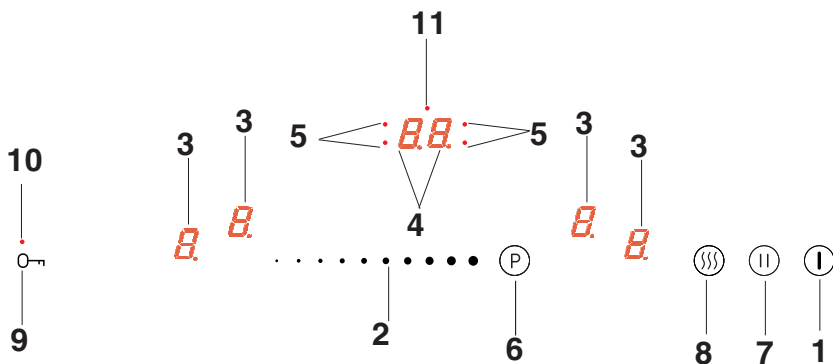
**booster** (front left)

Induction cooking zone

**booster** (front right)



### Control Panel



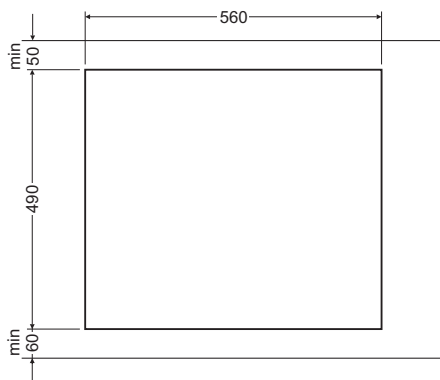
1. On/off sensor field
2. Heat setting selection sensor field
3. Cooking zone indicator
4. Timer display
5. Timer indicator light
6. Booster sensor field
7. Stop'n go function sensor field
8. Keep Warm function sensor field
9. Child lock sensor
10. Child lock indicator light
11. Kitchen timer indicator light

# INSTALLATION

## Making the worktop recess

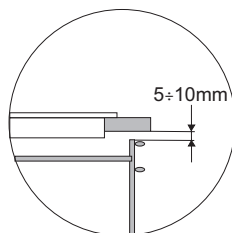
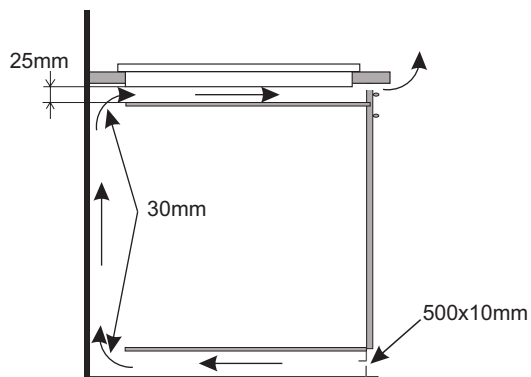
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure 2.

①

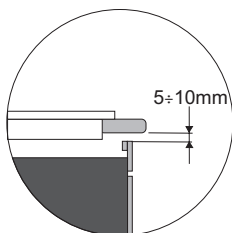
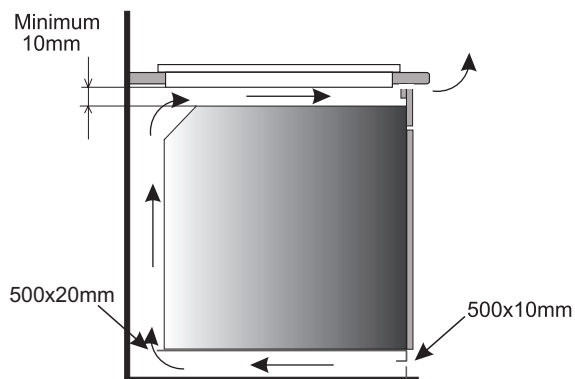




**Fig.2**



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.

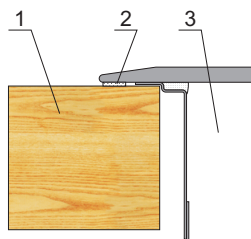


Do not install the hob above the oven without ventilation.

# INSTALLATION

## Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

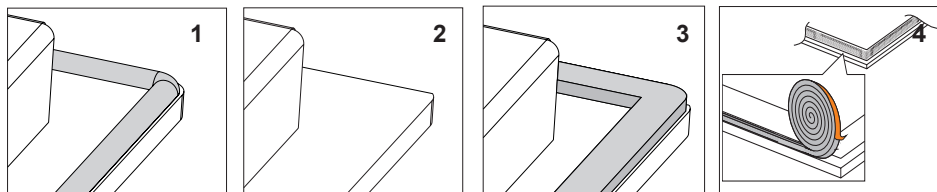
## Assembly of the gasket

\*Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

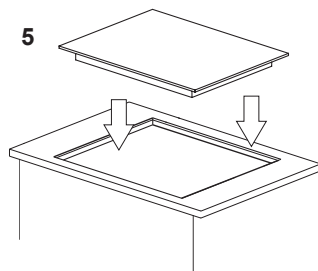
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



**Do not install the appliance without the foam gasket.**

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)



## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm<sup>2</sup> connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

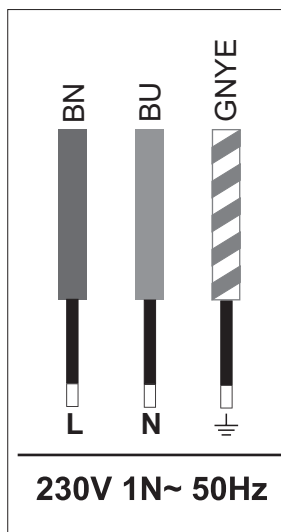
Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card).

### Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V.

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the (⊕) PE terminal.



Live L: BN - brown

Neutral N: BU - blue

Earth PE: GNYE - green/yellow

Power circuit should be protected with a **32A** fuse.

Recommended type of connection lead:  
**H05VV-F, 3 x 4mm<sup>2</sup>.**

### Important!

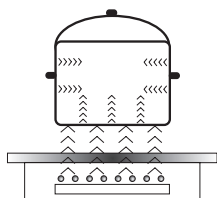
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

## OPERATION

### Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

### Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware. These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

## OPERATION

### The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

**Fan:** protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.


**Temperature sensor:** Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

**Pan detection:** allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

### Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When a suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 90 seconds, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



### Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

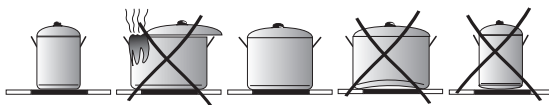
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

## OPERATION

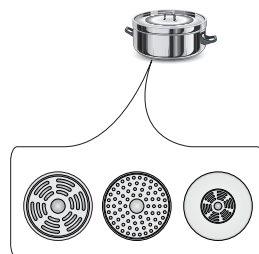
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

### Select cookware for induction cooking



#### Cookware characteristics.


- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



## OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enameled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

<b>Marking of kitchen cookware</b>	 <b>Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.</b>
	Use magnetic cookware (enameled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
<b>Stainless Steel</b>	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
<b>Aluminium</b>	Cookware is not detected
<b>Cast iron</b>	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
<b>Enameled steel</b>	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
<b>Glass</b>	Cookware is not detected
<b>Porcelain</b>	Cookware is not detected
<b>Cookware with copper base</b>	Cookware is not detected

### Cookware size.

- In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.
- Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.
- Cooking zones have a lower pot detection limit that depends on the diameter of ferromagnetic part of the pot bottom and the pot material. The use of an unsuitable pot might lead to pot being undetected by a cooking zone.

# OPERATION

## Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

## Switch on the appliance



Touch and hold the on/off sensor for at least 1 second (I). Hob indicates correct operation (active) when "0" is shown on the display 8.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 10 seconds of activating the hob, the appliance will turn off automatically.

## Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the (I) sensor.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8. will show flashing "0."



When cookware is detected on more than one cooking zone touch the display 8. of the cooking zone you want to use. It will flash.

- To select the desired heat setting slide your finger across the . . . sensor starting from the left (the display will show the selected heat setting).
- The cooking zone operates.



A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.








## OPERATION

### Deactivate cooking zones


Deactivate cooking zone by doing one of the following:

- Turn off the hob with the  sensor.
- Touch and hold the  sensor for 3 seconds
- Touch  to activate the cooking zone and slide to the left to reduce the heat setting "0."

### Turn off the appliance



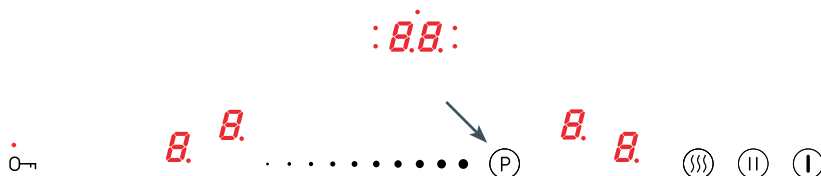
The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Turn off the hob with the  sensor.





If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or "h" to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

### Booster function "P"



Booster function increases the power of the 220x190 mm cooking zone from 2200W to 3700W, and Bridge cooking zone (220 x 390 mm) from 3600W to 5500W.

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display  will show flashing "0."
- Touch  to activate the Booster function — the display will show the letter "P".

Turn off the Booster function:

- Touch the  sensor and slide your finger to "0" to turn off the Booster function.



Booster function can be activated for up to 10 minutes. After that time, the cooking zone heat setting is set to the nominal power (for example, if the heat setting range is 0-9, the nominal power is 9, if the range is 0-12, the nominal power is 12, etc.).

This function can also switch back to the nominal power, if any hob components overheat.

You can reactivate the Booster function when the internal components cool down to safe range. This function will not start automatically.



When you take the pot off the cooking zone when the Booster function is on, a 10-minute countdown will not be interrupted.

## OPERATION



Booster function can be activated on two cooking zones at the same time, i.e. on two horizontal or two vertical cooking zones. This function cannot be activated on cooking zones in opposite corners ("crosswise").

### The Child Lock function

Child lock function disables all hob controls, for example, to prevent using the appliance by children or for cleaning. The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. To enable or disable the Child Lock function, hold the  sensor for 5 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the  sensor is on.



**The hob is locked, even when you turn it on or off with the  sensor. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.**

### Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass temperature is higher than 60°C\*, display of the cooking zone shows "H".



If the glass temperature is 45°C\* – 60°C), the cooking zone display shows "h" (low residual heat).



\* Temperatures are approximate



**When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!**



**The "H" or "h" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!**

The hob also features **AMBIENT** light that indicates the residual heat. The ambient light turns on when you use one of the cooking zones and turns off when the residual heat indicator ("H") goes off.



## OPERATION

### Limit the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with operating time limiter for each of the cooking zones.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:


Cooking heat setting	Maximum operating time
— = ≡	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	1.5h
7	1.5h
8	1.5h
9	1.5h
P	10min

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

### Automatic warm-up function

This function initially sets cooking zone heat setting to 9. Activate the function:

To activate the function:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is automatically detected select the heat setting 1-8
- Touch the  sensor again.

The display will alternately show flashing heat setting and the "A" symbol.

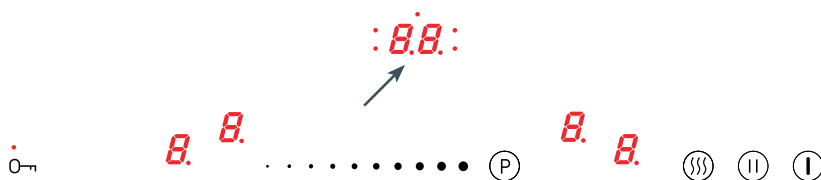
After the warm-up time has elapsed (see table), the cooking zone will automatically switch back to the previously selected heat setting and it will be shown on the display.

If you take the pot off the cooking zone when the warm-up function is active, and then put back on, warm-up function will continue until full warm-up time has elapsed.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

# OPERATION

## Timer



Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer. You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). You can use the Timer function on all cooking zones at the same time. Maximum time is 99 minutes (1 minute step).

To set the timer:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is auto detected, set the heat setting
- Select the cooking zone for which you want to set the timer.
- To activate the timer touch and hold **8.8.** until you hear a beep. The display will show "00."



You will be setting the second digit first (single minutes), and then the first digit (tens of minutes).

- When you activate the Timer, slide your finger across the . . . sensor to set the single minutes.
- Touch the timer sensor again to set the tens of minutes.
- Slide your finger across the . . . sensor to set the tens of minutes.
- If you do not set tens of minutes within 10 seconds, Timer will be set to "0" (for example "06" which means the Timer is set to 6 minutes).

The Timer will start when the indicator light for the selected cooking zone starts flashing (indicator light on the control panel figure 5).

To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. Keep in mind that the Timer function can be set for each cooking zone.



If more than one timer is set the shortest duration is displayed. This is indicated by a flashing indicator light next to the Timer display.



## OPERATION

Timer Duration setting can be changed at any time. During cooking, select the cooking zone for which you wish to change timer duration setting, i.e. activate it with the **B** sensor, touch the **B.B** Timer sensor and change the time setting as per Timer setting instructions.

You can check the remaining cooking time at any time. Touch the **B.B** Timer sensor; active Timer duration for a selected cooking zone is indicated by a flashing indicator light next to the **B.B** display.

When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to turn it off. The alarm goes off automatically after 2 minutes.

To cancel the Timer touch **B** (heat setting indicator will be brighter), then touch and hold **B.B** for 3 seconds and touch **B** to activate the desired cooking zone, then touch **B.B** and use **.** **.** **.** to reduce the time to "00" (see the chapter on how to set the timer for instructions how to set single minutes and tens of minutes).

### Kitchen Timer

▶ Timer function can be used as an independent kitchen timer, which does not control any of the cooking zones. To set a kitchen timer, follow all the steps of Timer setting, but do not select any of the cooking zones, i.e. immediately after activating the hob touch the **B** Timer sensor and set the time. Kitchen timer activation will be indicated with a flashing indicator light above the **B.B** sensor. Cancel the timer in the same way as you cancel the timer for a selected cooking zone.

## OPERATION

### Keep warm function



Keep warm function allows you to keep food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. With this feature, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be used to melt butter or chocolate.



If you want the pot temperature to be accurately measured by the cooking zone sensor, the pot used must be with a perfectly flat base and suitable for use with an induction hob (according to the manufacturer's instructions).

The Keep Warm function can be activated for any cooking zone. Each cooking zone features 3 heat levels, i.e.:

- 42°C —
- 70°C ≡
- 94°C ≡

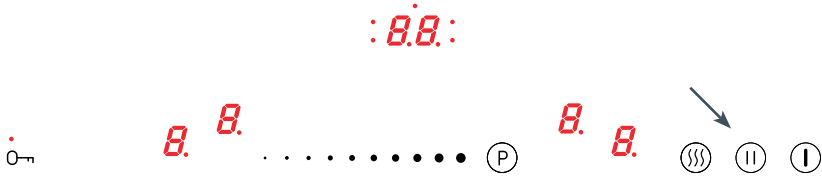
Use the Keep Warm function:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is automatically detected, touch the warm-up function sensor (⦿), the display will show —. This symbol indicates heat setting of 42°C.
- Touch the warm-up function sensor (⦿) again, the display will show ≡, the heat setting is increased to 70°C.
- Touch the warm-up function sensor (⦿) again, the display will show ≡, the heat setting is increased to 94°C.
- You can deactivate the warm-up function at any time by touching the cooking zone sensor 8., slide your finger across the • • • sensor to set the heat setting to "0".



## OPERATION

### Stop'n go function (pause II)



Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set. In order to activate the Stop'n go function, at least one cooking zone must be in use. Touch the **II** sensor. All cooking zone displays will show the **II** symbol. When a cooking zone is hot the **II** symbol will flash alternately with the letter "H" or "h", depending on cooking zone temperature (residual heat indicator). To deactivate the Stop'n go function touch the **II** sensor field again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

### Bridge function



The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan. The two left or two right cooking zones can be bridged.

To select the Bridge function:

- Turn on the hob.
- Place the baking pan on the left or right cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the **L** symbol.

**!** If you do not select heat setting within 10 seconds the Bridge function will be deactivated.



- Select the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field • • •


Now both cooking zones can be controlled at the same time.

## OPERATION



You can always turn on the Bridge function manually.

In order to activate the Bridge function touch sensor of the cooking zone  and then simultaneously touch two sensors of the cooking zones  on the left or right side. The rear cooking zone display will show "L", while the front cooking zone display will show "0". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the setting selection sensor field • • •.




In order to deactivate the Bridge function touch and hold sensor of the cooking zone  with symbol „L" for 3 seconds. The respective cooking zone displays will show "0".

Now both cooking zones can be controlled independently.

### Check if cookware is suitable for a cooking zone

You can check if your cookware is suitable for a cooking zone to achieve maximum efficiency and use the full power of the cooking zone.

#### Test procedure:

- Pour a little water into your cookware and place it in the middle of the cooking zone.
- Turn on the hob.
- When cookware is detected, simultaneously touch and hold for 3 seconds the detected cooking zone selector and then  touch sensor until you hear a beep
- The  and  symbols will alternate on the display indicating that test is in progress.
- After the test (max. 20 seconds) the display will show a result ranging from 00 to 99.
- The hob will turn off automatically.

Do not move the cookware during the test.

The result of 99 indicates that cookware is ideal for use on a cooking zone.



The result displayed is indicative only and depends on cookware base diameter, material and how it is built.

You can use cookware when the result is 60 or more. If the cookware base diameter is less than that of the cooking zone and the result is below 60, repeat the test on a smaller available cooking zone. If you use cookware with test result below 60, cooking will take longer and will be less efficient.

Test result of 00 means that cookware is not suitable for use with an induction hob.

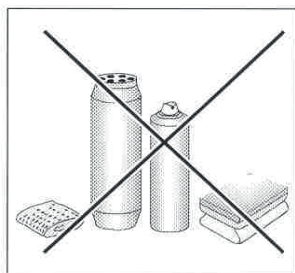


## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

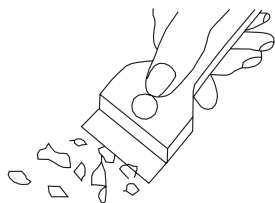


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



### Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

### Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

**Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!**

### **Important!**

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

### **Important!**

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

### **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

### **Important!**

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.




## TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied.	<p>Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important!</p> <p>You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty.</p> <p>The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.</p>	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- faulty electronics	- reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).



## SPECIFICATION

Rated voltage	230/400V 1N~50 Hz
Rated power:	7,35 kW
Model:	PB*4VI517FTB4SACE
- induction cooking zone :	
- induction cooking zone: 220x190 mm	2200 W
- booster induction cooking zone: 220x190 mm	2200/3700 W
Dimensions	576 x 518x 51;
Weight	ca.10,5 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.







**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

