



ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

**IO-HOB-1835 / 9516130
(05.2025 v5)**

ES Placa de inducción

EN Induction hob

**4IF-ZONE40BS
4IF-ZONE40BC**



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

ESTIMADO CLIENTE,

La placa combina una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento. Después de leer estas instrucciones, no tendrá ningún problema al usarla.

La placa sale de fábrica una vez que su seguridad y funcionalidad han sido revisadas cuidadosamente en los puestos de control antes de envasarla.

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

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

¡Nota!

No utilice el aparato sin haber leído este manual.

El aparato sólo ha sido diseñado como dispositivo para cocinar.

Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de habitaciones) es incompatible con los fines para los que fue diseñado y puede ser peligroso.

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 **CE** y se ha expedido para el mismo **la declaración de conformidad** a disposición de las entidades supervisoras del mercado.



CONTENIDO

SEGURIDAD	4
CÓMO AHORRAR ENERGÍA	8
DESEMBALAJE	8
ELIMINACIÓN DE APARATOS	8
USADOS	8
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	9
INSTALACIÓN	10
FUNCIONAMIENTO	14
POWER MANAGEMENT	18
CONSEJOS PRÁCTICOS	26
LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN	27
SITUACIONES DE EMERGENCIA	29
DATOS TÉCNICOS	31

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

Esta placa puede ser usada por niños menores de 8 años de edad y mayores, así como por personas disminuidas física, sensorial o mentalmente, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo la supervisión de otra responsable de su seguridad o sigan las instrucciones de uso. Impida que los niños jueguen con el aparato y que realicen las tareas de limpieza y mantenimiento del mismo sin supervisión.

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 para 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 y 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 surgir 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 maltrato del mismo.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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

hacer de la siguiente forma:

- **Utilice recipientes de cocción normalizados.**

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 sin sentido.

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 inofensivos para 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

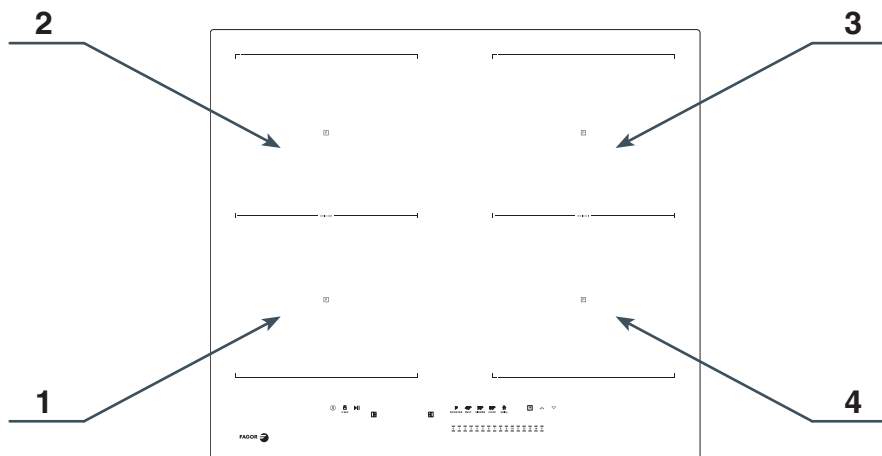
equipos eléctricos y electrónicos. Quienes la realizan, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas y entidades municipales, crean el oportuno sistema que permite su reciclaje.

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.

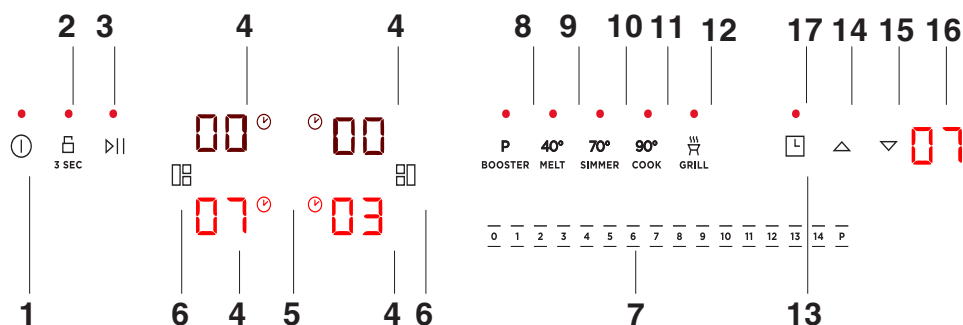


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Zona de cocción



1. Zona de cocción por inducción Power Booster 190 x 220 (delantera izquierda)
2. Zona de cocción por inducción Power Booster 190 x 220 (trasera izquierda)
3. Zona de cocción por inducción Power Booster 190 x 220 (trasera derecha)
4. Zona de cocción por inducción Power Booster 190 x 220 (delantera derecha)



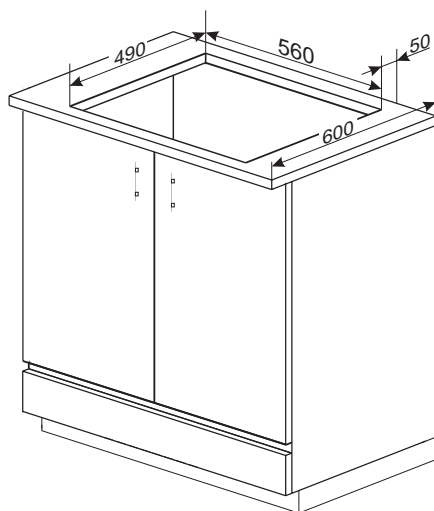
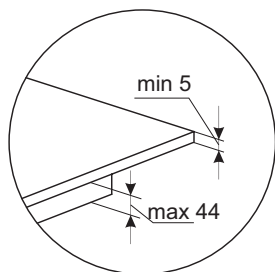
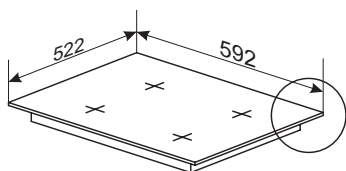
1. Sensor de encendido / apagado de la placa
2. Sensor de bloqueo del panel de control
3. Sensor de la función pausa
4. Indicador/sensor de zona de cocción
5. Símbolo de programador activo
6. Sensor de función Bridge
7. Sensor de selección de potencia (deslizador)
8. Sensor Booster
9. Programa de temperatura 40 °
10. Programa de temperatura 70 °
11. Programa de temperatura 90 °
12. Programa de temperatura Parrilla
13. Sensor de activación del programador
14. Sensor del programador (prolongación del tiempo)
15. Sensor del programador (acortamiento del tiempo)
16. Indicador del programador
17. LED que indica que la función del temporizador está activa

INSTALACIÓN

Preparación de la encimera para empotrar la placa

- El grosor de la encimera debe ser de 12 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.

1



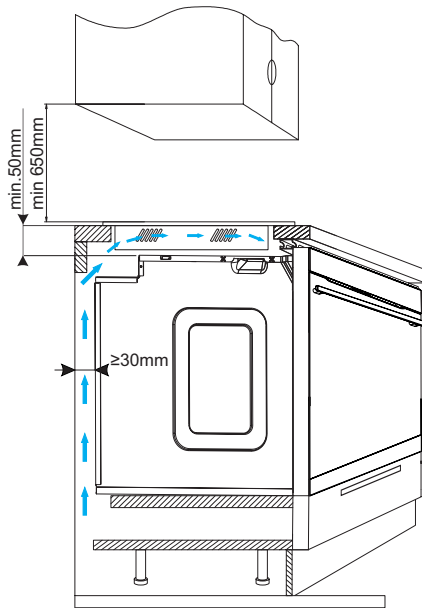
Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.



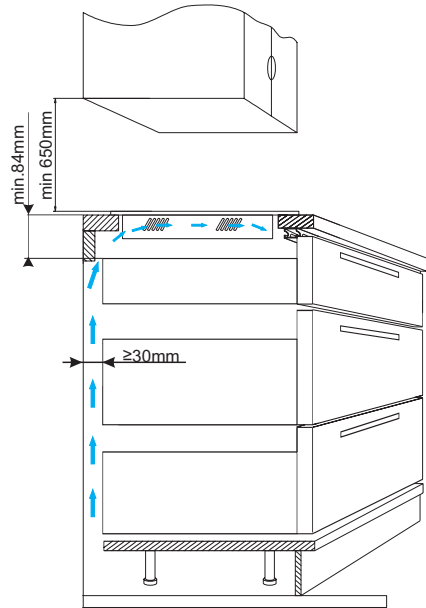
INSTALACIÓN

variante 1

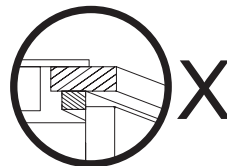
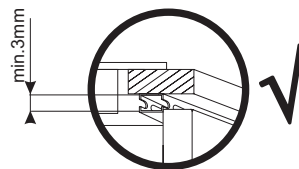
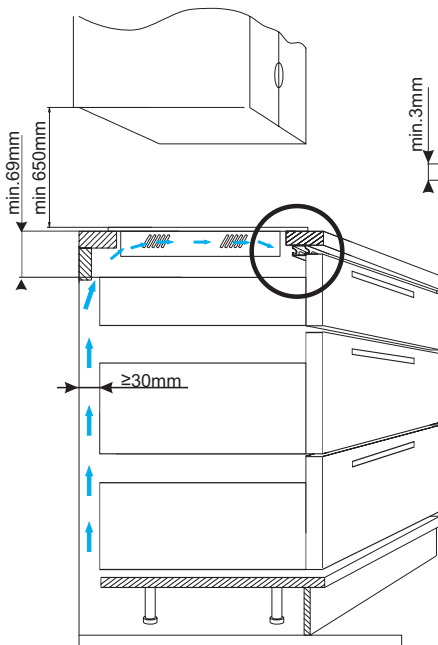
②



variante 2



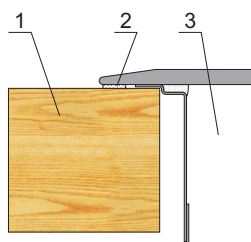
variante 3



INSTALACIÓN

Instalación de la placa

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



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

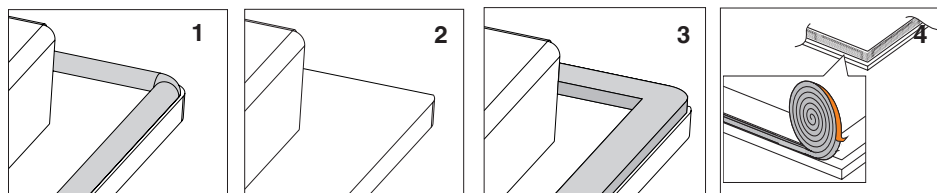
Instalación de la junta

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

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

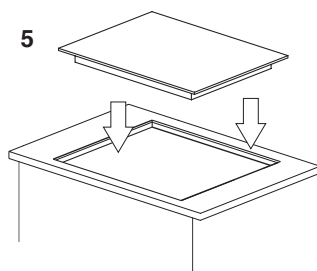
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

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 (220-240V 1N~50/60Hz) y está dotada de un cable de conexión de 3 x 4 mm².

Advertencia

La instalación eléctrica que alimenta 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.

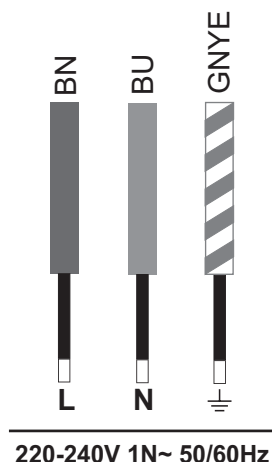
Advertencia. El instalador debe entregarle al usuario el “certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica” que se encuentra en la garantía.

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: 220-240V.

Advertencia. En cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⊕ 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 **16A**.

Se recomienda utilizar cable de conexión **H05VV-F, 3 x 4mm²**.

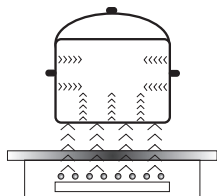
Nota. Cuando el cable de alimentación esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar cualquier peligro.

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 debe 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 plato.
- 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 forma de cocer.
- 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 ajustadas 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 10 minutos 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 y apagar y al 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

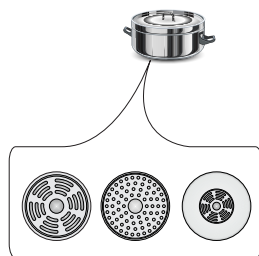
Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

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.
- Cuidar 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 cuyo fondo sea ferromagnético de un diámetro menor al total del recipiente, se calentará solamente la parte ferromagnética de éste, lo cual provocará que no sea posible una distribución regular del calor por el recipiente. La zona ferromagnética se reduce en el fondo por colocar en ella elementos de aluminio por lo que la cantidad de calor suministrada puede ser menor. También es posible que haya problemas para detectar el recipiente o que no se detecte completamente. El diámetro de la zona ferromagnética del recipiente deberá ser coincidente con el de la zona de cocción para conseguir resultados óptimos.
Si el recipiente no se detecta en la zona de cocción, se recomienda probar en otra zona de cocción de diámetro inmediatamente inferior.





FUNCIONAMIENTO

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

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

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

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

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

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

POWER MANAGEMENT

Esta función permite activar el modo demo y limitar la potencia máxima total de la placa de inducción a uno de los siguientes valores: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (potencia máxima).



El usuario puede seleccionar la potencia máxima solamente en los 5 minutos desde la conexión de la placa de inducción a la red eléctrica. Para seleccionar la potencia, después de encender la placa con el sensor , mantenga pulsado durante 3 segundos el sensor  y el sensor .

En la pantalla doble del reloj es iluminado el ajuste seleccionado antes – si no se ha seleccionado antes - el ajuste predefinido es de 7,35 kW en el formato "74". Con los sensores  y  el usuario cambia entre los siguientes ajustes:

Después de seleccionar el ajuste deseado, el usuario debe durante 10 segundos realizar la confirmación de selección apretando el sensor  durante 3 segundos.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW



La selección se confirma con varios destellos de la configuración seleccionada y una señal acústica. A continuación, se apagará el panel. A partir de este momento la placa funciona con la potencia máxima seleccionada por el usuario.



En caso de no haber confirmado la selección, a 10 segundos desde la selección de potencia, el panel se apaga y la placa funciona con la última potencia confirmada o en caso de falta de selección anterior - con la potencia predefinida de 7,35 kW.

A la hora de ajustar la potencia en las respectivas zonas de cocción, la función Power Management controla que no se exceda la potencia total. Los ajustes que ocasionaron el exceso de potencia están bloqueados y se quedan no disponibles para el usuario.

La función Power Management puede imposibilitar la activación de la zona de cocción si su potencia puede ocasionar el exceso de la potencia máxima.



FUNCIONAMIENTO

Panel de control

- Después de conectar la placa a la corriente, se encenderán todos los indicadores por un momento. La placa está lista para su uso.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que activamos pulsándolos con un dedo durante 1 segundo como mínimo.
- Cada vez que se activan los sensores, se emite un sonido.



No coloque ningún objeto sobre los sensores del panel de control. Preste especial atención a que durante la cocción las ollas no sobresalgan del contorno de la zona de cocción. Si coloca la olla demasiado cerca del panel de control o lo cubre por completo, se activará el procedimiento de seguridad y se apagará automáticamente la placa.

Encendido de la placa de cocción



Mantenga presionado durante al menos 3 segundos el sensor de encendido/apagado ❶. La placa indica el correcto funcionamiento (actividad) cuando en los indicadores de las zonas de cocción se muestra la cifra «00».



Si durante 15 segundos desde la activación de la placa no ajuste la potencia adecuada de la zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

Encendido de una zona de cocción y ajuste de su potencia

- Active la placa con el sensor ❶.
- Coloque el vaso en la zona de cocción que le interesa.
- La olla se detecta automáticamente y el indicador **88** correspondiente de la zona de cocción seleccionada comenzará a parpadear mostrando la cifra «00», lo cual significa que la zona seleccionada está activa y se puede configurar la potencia.



Si hay dos o más ollas en la placa al encenderla, la placa no activará la zona automáticamente. Se debe pulsar el indicador **88** correspondiente de la zona de cocción seleccionada.

- Deslice el sensor de selección de potencia, comenzando desde la izquierda, para seleccionar la intensidad adecuada (la potencia seleccionada se muestra en el indicador).
- La zona de cocción ya está activada.



La función de activación automática de la zona, después de colocar una olla, estará activa solo para la primera olla colocada en una zona determinada.

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 ⓘ.
- Mantenga pulsado el indicador **B.B.** durante 3 segundos
- Active la zona de cocción tocando el sensor de selección de potencia y moviéndolo hacia la izquierda para reducir el nivel de potencia a «00».

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 ⓘ.



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 para la zona de cocción de 190 x 220 - de 2200W a 3000W.

Zonas Bridge de 3000 W a 3700 W.

- Coloque el vaso en la zona de cocción que le interesa.
- La olla será detectada automáticamente y el indicador **B.B.** responsable de la zona de cocción dada empezará a parpadear indicando «00».
- La función Booster se activa tras presionar el sensor o usar el sensor de cambio de potencia (deslizador). La pantalla mostrará la letra «P».

Para desactivar la función Booster:

- Reduzca la potencia de la zona de cocción con la función Booster activada deslizando el dedo sobre el sensor de cambio de potencia (deslizador) o presionando el sensor Booster.



El tiempo de funcionamiento de la función Booster está limitado hasta 5 minutos. Después de este tiempo, la potencia de la zona se establecerá en 14 (potencia nominal).

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 5 minutos no será interrumpida.



FUNCIONAMIENTO



La función Booster se puede activar para dos zonas al mismo tiempo, es decir, una de las zonas de la izquierda y una de las zonas de la derecha. No se puede activar la función Booster si otra zona de cocción en vertical ya está activada con la función Booster.

Función de bloqueo del panel de control

La función de bloqueo sirve para limpiar la placa o para evitar que la utilicen los niños. Gracias a la función de bloqueo podrá bloquear la posibilidad de controlar la placa, por ejemplo, por los niños o en caso de limpiar. Para activar o desactivar el bloqueo, mantenga pulsado el sensor  durante 3 segundos. Cuando el bloqueo está activo, se iluminará el LED del sensor .



Cuando la placa está encendida y bloqueada, se puede apagar inmediatamente tocando el sensor .



La desactivación de la placa de la fuente de alimentación producirá la desactivación del bloqueo de la placa.

Indicador de calor residual «h», «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. Por lo que las zonas de cocción pueden estar todavía calientes.

FUNCIONAMIENTO

Limitación del tiempo de funcionamiento

Para garantizar la seguridad de los usuarios, la placa de inducción dispone de un límite de tiempo de funcionamiento para cada una de las zonas 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:

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.

Nivel de potencia de cocción	Máximo tiempo de funcionamiento
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	8 h
5	5 h
6	5 h
7	5 h
8	5 h
9	1,5 h
10	1,5 h
11	1,5 h
12	1,5 h
13	1,5 h
14	1,5 h
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Parrilla	60 min

Función del programador

El reloj facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de los campos de cocción.

Puede activar la función del programador solamente durante la cocción (cuando la zona de cocción sea mayor de «0»). Puede usar la función del programador al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. El tiempo de trabajo máximo son 99 minutos (cada 1 minuto).

Para configurar el tiempo del programador:

- Coloque el vaso en la zona de cocción que le interesa.
- Después de la detección automática de ollas ajuste la potencia de cocción.
- El programador se activa manteniendo presionado el sensor del programador  hasta escuchar una señal acústica. En la pantalla aparecerán los dígitos «00».
- Con el sensor  se reduce el tiempo y con el  se aumenta.

Para fijar la función del programador 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 del programador para cada zona por separado.

Si fija más de un tiempo en la pantalla de reloj, se visualizará el más corto de ellos.



FUNCIONAMIENTO

En cualquier momento de cocción podrá modificar el tiempo programado de su duración. Para ello, durante la cocción, seleccione la zona para la que desea modificar el tiempo, es decir, actívela con el indicador **BB**, luego pulse  y cambie el tiempo siguiendo los pasos que se indican en la descripción de configuración del reloj.

Después del transcurso del tiempo de cocción programado, se activará la señal sonora. Puede apagarla tocando cualquier sensor, aunque la alarma se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Si desea apagar el programador antes, active la zona de cocción tocando el sensor de la zona seleccionada (parpadeará el indicador de encendido), luego restablezca la configuración del programador mediante una de las siguientes acciones:

- mantenga presionado el sensor del reloj ;
- reduzca el tiempo a «00» con el sensor ;
- mantenga pulsados al mismo tiempo los sensores  y .

Si desea apagar el temporizador antes, active la zona de cocción tocando el indicador de zona **BB** (parpadeará el indicador de encendido), luego mantenga presionado el indicador del reloj  durante 3 segundos o active la zona deseada con el indicador **BB**, luego pulse  y reduzca el tiempo a «00» con el sensor .

Hay otra opción para eliminar la configuración manteniendo presionados simultáneamente durante 2 segundos los sensores  y .

Función del temporizador

La función del temporizador se utiliza para contar hacia atrás el tiempo programado. Esta función no controla las zonas de cocción.

Para configurar el temporizador:

- Active la placa.
- Pulse el sensor  y configure la duración del temporizador con los sensores  para reducir el tiempo y  para aumentarlo.



Puede cambiar el tiempo programado en cualquier momento. Para ello, use el sensor  y luego los sensores  o .

Después del transcurso del tiempo de cocción programado, se activará la señal sonora. Podrá apagarlo tocando cualquier sensor. La alarma se apagará automáticamente después de 30 segundos.



Si desea apagar el temporizador antes, use el sensor , luego mantenga presionado el sensor , reduzca el tiempo a «00» o mantenga presionados al mismo tiempo el sensor del reloj  para aumentar el tiempo y el sensor  para reducir el tiempo.

Función de pausa

Gracias a ello, en cualquier momento podrá suspender el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior.

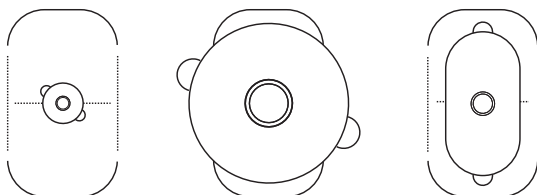
Al menos una zona de cocción debe estar encendida para activar la función de pausa.

Toque el sensor . En todos los indicadores de las zonas de cocción se iluminará

FUNCIONAMIENTO

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 de pausa, presione el sensor nuevamente **II/▶**. En los indicadores de las zonas de cocción se iluminarán los ajustes que fueron fijados antes de activar esta función.



Esta **INCORRECTO** **INCORRECTO** **CORRECTO** pone en
pausa la cuenta atrás del reloj.
Esta función no detiene la cuenta regresiva del temporizador.

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 conveniente y permite usar cacerolas alargadas.

Para activar la función Bridge:

- Active la placa
- Coloque una cacerola larga en la zona de cocción derecha o izquierda. Debe cubrir ambas zonas de cocción.
- La olla será detectada automáticamente y la función Bridge será activada, lo cual señala el símbolo "↵ ↵"



Si en 15 segundos no se selecciona la potencia, la función Bridge será desactivada.

- Moviendo el dedo por el sensor de cambio de la potencia de cocción

Desde este momento, podrá controlar dos zonas de cocción con un único sensor.



Se puede habilitar y deshabilitar manualmente la función Bridge en cualquier momento.

Para habilitar la función Bridge, pulse el sensor **(6)**. En el visualizador superior se encenderá el símbolo "↵ ↵" y en el visualizador inferior aparecerá el dígito "00". Luego, moviendo el dedo por el sensor de cambio de la potencia de cocción. Para desactivar la función Bridge, pulse el sensor **(6)**. En los visualizadores se encenderá el dígito "00".

Desde este momento, las zonas de cocción funcionarán por separado.



FUNCIONAMIENTO

Programas de mantenimiento de la temperatura

La placa dispone de programas especiales que permiten cocinar a la temperatura establecida con el menor consumo de energía posible.

Hay cuatro programas disponibles:

- **40 - Derretir**
Programa para derretir una tableta de chocolate o una barra de mantequilla. Ponga la mantequilla o el chocolate en una sartén a temperatura ambiente y luego active el programa 40.
- **70 – Calentar**
Programa para calentar alimentos espesos como sopas o salsas. Coloque la olla con los alimentos en la zona de cocción y active el programa 70. El programa 70 se activa con una temperatura de 70 C .
- **90 – Calentar/Cocer**
Programa para calentar y cocer alimentos poco espesos o agua. Coloque la olla con los alimentos en la zona de cocción y active el programa 90. El programa 90 se activa con una temperatura de 90 C .
- **≡ – Parrilla**
Programa para asar a la parrilla, es decir, para platos que requieren altas temperaturas. En la zona de cocción se deben colocar una sartén o bandeja especial para asar y se debe activar el programa ≡. El programa ≡ se activa con una temperatura de 200 C

Activación del programa de mantenimiento de la temperatura.

- Coloque la sartén en la zona de cocción.
- Active la zona de cocción en la que ha colocado la sartén.
- Active el programa de temperatura deseado.

Campana: Evaporación y funcionamiento *

Para activar el procedimiento de conexión inalámbrica entre la placa y la campana, mantenga presionado el sensor de modo automático durante 3 segundos. El símbolo  parpadeará sobre el sensor. Cuando la placa se conecte correctamente a la campana, el símbolo () se encenderá de forma fija.



Modo automático de la campana: la potencia del ventilador de la campana se ajusta automáticamente a la intensidad de cocción. Para activar el modo automático de la campana, presione el sensor .

El LED sobre el sensor se encenderá. Tenga en cuenta que solo es posible poner en marcha el modo automático cuando la placa se haya conectado previamente a la campana.

Para desactivar el modo automático, pulse el sensor (). El LED sobre el sensor se apagará.

Se puede controlar manualmente la potencia del ventilador de la campana con los sensores () y (). En tal caso, al usar los sensores se desactivará el modo automático de la campana.

*dependiendo del modelo

CONSEJOS PRÁCTICOS

Tablas con ejemplos de configuración de la placa

FUNCIÓN	USO	PLATOS	TIEMPO (MIN)	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
Melt 40*	Derretir chocolate	Brownie / fondue de chocolate	10	300 g
Melt 40*	Descongelar productos	Cabezada de cerdo / estofado	60	1 pieza de aprox. 800 g
Melt 40*	Hacer crecer la masa con levadura	Pastel con levadura	40	1 kg
Simmer 70*	Carnes y embutidos al vapor	Lomo de cerdo con especias	60	1 kg
Simmer 70*	Sous-vide	Filete de pollo al vacío	60	1 unidad 200 g
Simmer 70*	Regeneración / mantenimiento de la temperatura	Sopa goulash	30	2 l
Simmer 70*	Calentar	Leche con cereales para el desayuno	10	0,5 l
Cook 90*	Desayuno saludable	Gachas	20	0,5 l
Cook 90*	Sopa	Caldo de pollo	150	4 l
Cook 90*	Cocción	Huevos escalfados	12	2 huevos
Parrilla**	Asar a la parrilla	Bistec a la parrilla - entrecot	6	1 unidad 300 g
Parrilla**	Salteado	Pollo con verduras y fideos	8	1 ración de unos 400 g
Parrilla**	Fritura en abundante aceite	Verduras en tempura	6	300 g

*el símbolo depende del modelo

** no disponible en todos los modelos

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 extensión de su vida útil.

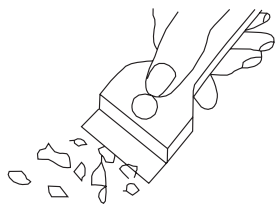


Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera.

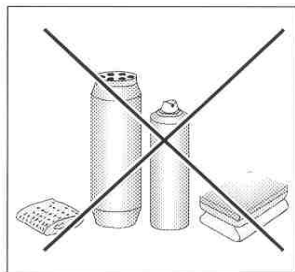
Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.

Limpieza después de cada uso

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



Rascador para limpiar la placa



Eliminación de las manchas

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

Está prohibido el uso de Cillit en la limpieza

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 con la placa de inducción.

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 en el uso descubiertos.
- Realizar un mantenimiento periódico de los equipos de trabajo de la placa.

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 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.

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

En cada situación de emergencia se debe:

- apagar la placa con el sensor adecuado, si es posible,
- desconectar la fuente de alimentación apagando el fusible o retirando el enchufe de la toma,
- informar de la reparación al servicio técnico.
- Algunas averías leves las puede resolver usted mismo, siguiendo las indicaciones presentadas en la tabla a continuación. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, compruebe los puntos correspondientes de la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
Al intentar encender la placa, aparece el símbolo «L» en la pantalla.	El bloqueo del panel está activado.	Desactive el bloqueo del panel de control manteniendo pulsado el sensor de bloqueo durante 3 segundos.
El electrodoméstico no se enciende al pulsar el sensor de encendido.	El sensor se ha pulsado demasiado poco tiempo.	Mantenga pulsado el sensor de encendido durante 3 segundos.
	El panel está sucio/mojado o los sensores están cubiertos.	Limpie el panel de control y retire los objetos que cubren los sensores.
	No hay alimentación.	Compruebe los fusibles de la instalación doméstica.
	Interferencias externas.	Desconecte el aparato de la corriente durante 120 segundos desactivando el circuito de alimentación en la caja de fusibles.
El aparato se apaga después de emitir un pitido largo durante el funcionamiento.	Se ha activado el procedimiento de seguridad.	Limpie el panel de control y retire los objetos que cubren los sensores.
Al encenderlo, el aparato se apaga solo.	No se ha activado ninguna función del aparato.	Después de encender el electrodoméstico, active inmediatamente la función deseada.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

La zona de cocción se apaga sola.	Se ha activado la protección de tiempo máximo de funcionamiento.	Active de nuevo la zona de cocción y ajuste la potencia.
Se oyen ruidos durante la cocción.	Funcionamiento natural del aparato. Los ruidos dependen de los utensilios de cocina utilizados y del ajuste de potencia.	
La pantalla de la zona de cocción muestra h o H.	Funcionamiento correcto del aparato. Los símbolos h y H indican que la zona de cocción está caliente y se debe tener cuidado.	
La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo F0.	La tensión de alimentación del aparato es demasiado baja.	Póngase en contacto con su compañía eléctrica.
La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo F1.	La tensión de alimentación del aparato es demasiado alta.	Póngase en contacto con su compañía eléctrica.
La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo F2.	Se ha activado la protección del circuito electrónico.	Compruebe si no está bloqueado el orificio del ventilador de refrigeración.
La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo F3.	Se ha activado la protección de la zona de cocción.	Retire los utensilios de la zona de cocción y espere hasta que se apague el símbolo F3.
La pantalla de la zona de cocción muestra los símbolos F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Interferencias externas.	Desconecte el aparato de la corriente durante 120 segundos desactivando el circuito de alimentación en la caja de fusibles.
Placa cerámica agrietada	¡Peligro! Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica desactivando el circuito de alimentación en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico más cercano.	



Tensión nominal	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Potencia nominal de las placas:	
Tipo:	4IF-ZONE40BS 4IF-ZONE40BC
Potencia de las zonas de inducción:	7,35 kW
- zona de calentamiento de inducción:	
- zona de calentamiento de inducción: 220 x 190 mm	2200W
- zona de calentamiento de inducción Power Booster: 220 x 190 mm	3000W
Dimensiones [mm]:	592 x 522 x 49
Peso [kg]:	ca. 7,65

Cumple con los requisitos de la norma EN 603351; EN 6033526 en vigor en la Unión Europea.

Consumo de energía en modo de espera [W]	-
Consumo de energía en modo apagado [W]	0,5
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	1

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.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive **2014/35/CE**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/CE**,
- ErP Directive **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.



CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	34
HOW TO SAVE ELECTRICITY	38
UNPACKING	38
DISPOSAL	38
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	39
INSTALLATION	40
OPERATION	44
POWER MANAGEMENT	48
PRACTICAL EVERYDAY TIPS	57
CLEANING AND MAINTENANCE	58
TROUBLESHOOTING	60
SPECIFICATION	62

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.

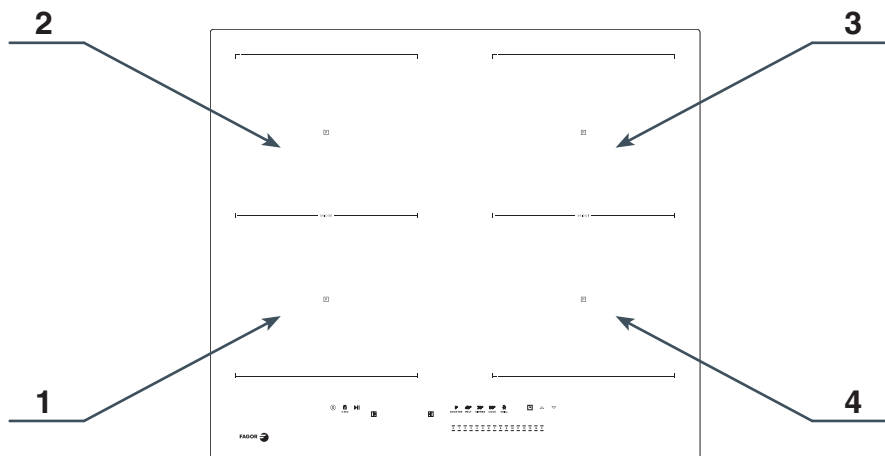


This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local 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.

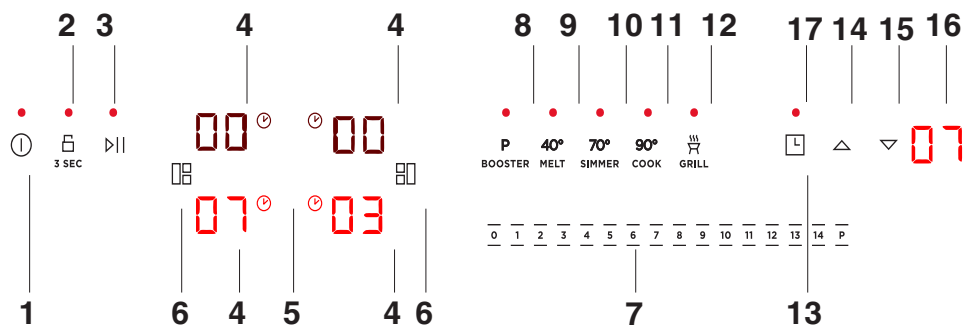


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Cooking zones



1. Power Booster induction cooking zone 190 x 220 (front left)
2. Power Booster induction cooking zone 190 x 220 (rear left)
3. Power Booster induction cooking zone 190 x 220 (rear right)
4. Power Booster induction cooking zone 190 x 220 (front right)



1. On/off touch sensor
2. Child Lock touch sensor
3. The Stop'n go function touch sensor
4. Cooking zone select touch sensor and power indicator
5. Timer active indicator
6. Bridge touch sensor
7. Power selection sensor - slider
8. Booster touch sensor
9. 40°C programme

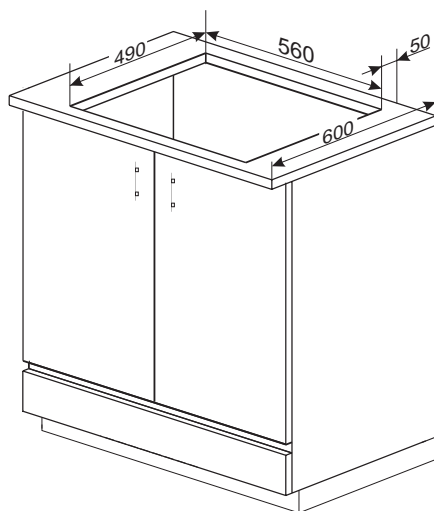
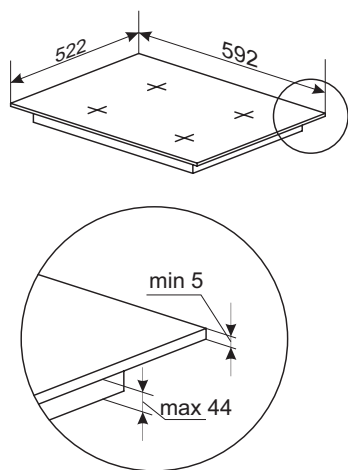
10. 70°C programme
11. 90°C programme
12. Grill programme
13. Timer touch sensor
14. Add time touch sensor
15. Reduce time touch sensor
16. Remaining time indicator
17. Minute Minder active indicator

INSTALLATION

Making the worktop recess

- Worktop thickness should be 12 - 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.

1



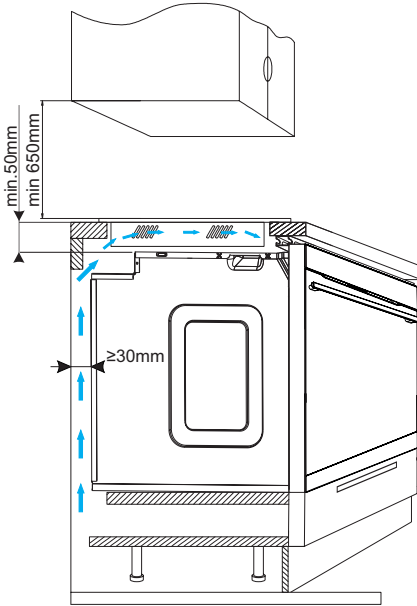
Do not install the hob above the oven without ventilation.



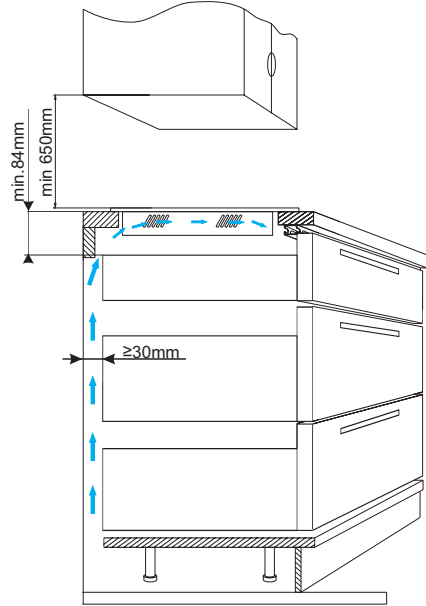
INSTALLATION

variant 1

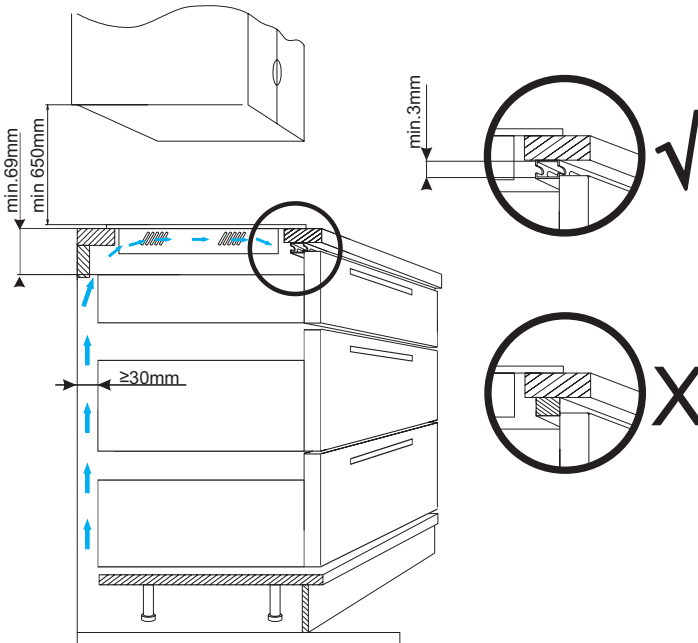
②



variant 2



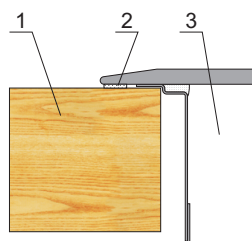
variant 3



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

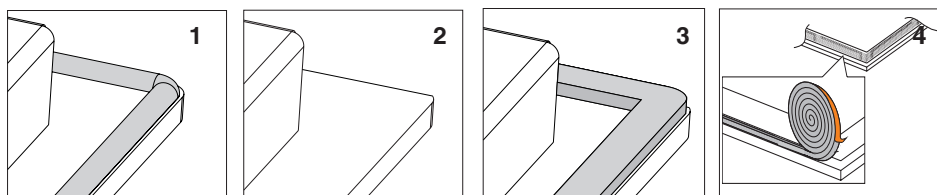
Assembly of the gasket

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:

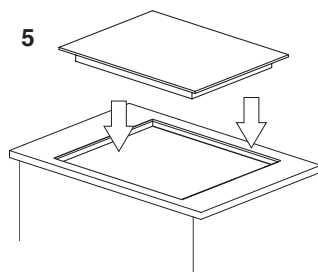
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

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 (220-240V 1N~50/60Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm² connection lead.

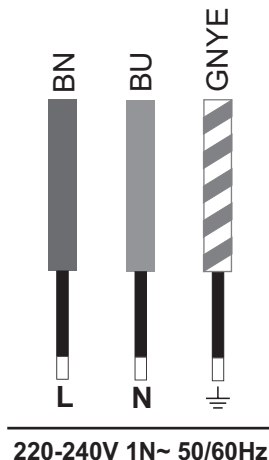
The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

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 220-240V.
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 **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 4mm².

Important!

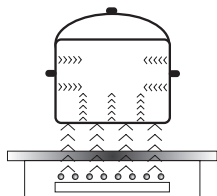
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

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

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 10 minutes, 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.

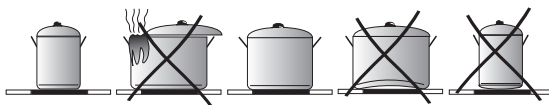
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication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

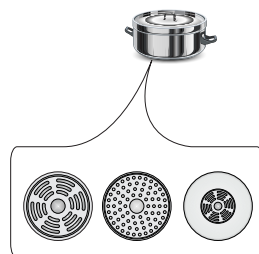
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

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.

Marking of kitchen cookware		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	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.	
Stainless Steel	Cookware is not detected	
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency	
	Caution: cookware can scratch the hob surface	
Enameled steel	High efficiency	
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	The minimum diameter of the bottom of an enameled steel cookware
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enameled steel may vary.

POWER MANAGEMENT

This function allows you to activate the demonstration mode and to limit the total maximum power of your induction hob to one of the following values: 2.8kW; 3.7kW; 4.5kW; 5.6kW; 7.35kW (maximum power).



You need to specify the total maximum power of your induction hob within 5 minutes of connecting the induction hob to the mains. To select a power setting, touch ⓘ to turn on the appliance and then touch and hold ⏏ and ⌚ simultaneously for 3 seconds.

The twin display will show the previous setting or — if there was no previous setting — the default setting of 7.35kW shown as “74”. Use ⬆ and ⬇ to select the desired setting: Within 10 seconds of selecting the desired setting, touch and hold ⌚ for 3 seconds to confirm.

00	DEMO
28	2.8kW
37	3.7kW
45	4.5kW
56	5.6kW
74	7.35kW



You will hear a beep and the selected maximum power setting will flash several times on the display and then the appliance will turn off. Now your operating induction hob will not exceed the total maximum power you selected.



If you do not confirm the selected maximum power setting, your induction hob will turn off and operate with the previously selected maximum power or with the default power of 7.35kW.

When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Management circuit will ensure that the selected total maximum power is not exceeded. Any setting that would cause the total maximum power to be exceeded will be unavailable to the user.

The Power Management circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total maximum power of the appliance to be exceeded.



OPERATION

Control Panel

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



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance



Touch and hold the on/off ⓘ sensor for at least 3 seconds. The Hob indicates correct operation (active) when “00” is shown on the cooking zone displays.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 15 seconds of activating the appliance, it will turn off automatically.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the ⓘ sensor.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display **8.8** will show flashing “00.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.



If there are two or more pans on the hob when it is turned on, the hob will not activate the cooking zones automatically. You need to touch the sensor **8.8** corresponding to your desired cooking zone.

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



The cookware detection and automatic cooking zone activation only works for the first pan placed on the hob.

OPERATION

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

- Turn off the hob with the ⓘ sensor.
- Touch and hold the **8.8.** sensor for 3 seconds
- Touch the heat setting slider sensor and slide your finger to the left to reduce the heat setting to "00."

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"

The Booster Function increases the nominal power of the 190 x 220 mm cooking zone from 2200W to 3000W.
and Bridge cooking zone — from 3000W to 3700W.

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display **8.8.** will show flashing "00."
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the right to activate the Booster function. The display will show the letter "P"

Turn off the Booster function:

- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the left to deactivate the Booster function.



Booster function can be activated for up to 5 minutes. Then power will be reduced to 14 (nominal power).

Power will also be reduced to the nominal power, if any hob components over-heat.

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

When you take the cookware off the cooking zone when the Booster function is on, a 5-minute countdown will not be interrupted.



OPERATION



The Booster function can be activated for two cooking zones at the same time, i.e. one of the left cooking zones and one of the right cooking zones. You will not be able to activate the Booster function if another cooking zone on the same side already has the Booster function activated.

Child Lock

The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. 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 3 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the  sensor is on.



When the hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the  sensor.



Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator "h", "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!

OPERATION

Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Select a cooking zone using the cooking zone selector sensor. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching  sensor fields within 10 seconds.
- Use  or  sensor field to adjust the timer Duration.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field . Timer indicator light of a relevant cooking zone will flash.

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor. If no sensor is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Select the desired cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold  for 3 seconds or use  or  to set the timer duration to .

Minute minder

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular minute minder.

Set minute minder

When the appliance is off:

- Touch the on/off sensor  to turn on the appliance.
- Then touch  to activate minute minder.
- Use  or  sensors to adjust the minute minder setting.



Minute minder is reset when the timer function is activated.



OPERATION

Limit the operating time

In order to ensure the safety of users, the induction hob is fitted with an 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:

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.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1.5h
10	1.5h
11	1.5h
12	1.5h
13	1.5h
14	1.5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. 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.
- To activate the Timer touch and hold  until you hear a beep. The display will show "00."
- Touch  to add time and  to reduce time.

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.

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  and change the duration setting as per Timer setting instructions.

When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 30 seconds.

If you want to cancel the timer ahead of time, activate the desired cooking zone by touching its sensor (the power indicator will flash), then cancel the timer as follows:

- touch and hold the  sensor;
- touch  to reduce the time to "00";
- simultaneously touch and hold  and .

To cancel the Timer touch **B.B.** (heat setting indicator will flash), then touch and hold  for 3 seconds or touch **B.B.** to activate the desired cooking zone, then touch  and use  to reduce the time to "00."

To cancel the Timer you can also simultaneously touch and hold  and  for 2 seconds.

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set the Minute Minder:

- Turn on the hob.
- Touch  and set the Minute Minder duration by touching  to add duration and  to reduce duration.

The Duration setting can be changed at any time. To do this, touch  and then use  or .

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor  to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 30 seconds.

To cancel the Minute Minder touch , then touch and hold  to reduce the duration to "00." or, alternatively, simultaneously touch and hold  and .



The Stop'n go function

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  sensor. All cooking zone displays will show the  symbol. When a cooking zone is hot the  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  sensor again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

The Stop'n go function pauses the Timer countdown

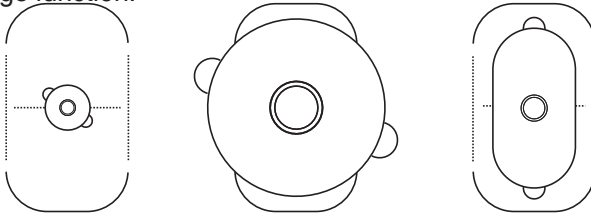
OPERATION

The Stop'n go function does not pause the Minute Minder countdown

Bridge function

The Bridge function allows you to pair two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient and allows you to use casserole dishes.

To use the Bridge function:



- Turn on **INCORRECT** hob. **CORRECT**
- Place a roasting pan on the right or left side of the hob, so that it covers both cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the symbol.



If you do not select heat setting within 15 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 as one.



You can always enable and disable the Bridge function manually.

To enable the Bridge function, touch the sensor (6). The rear cooking zone display will show "", while the front cooking zone display will show "00". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the heat setting selection sensor.

To disable the Bridge function, touch the sensor (6). The respective cooking zone displays will show "00".

Now both cooking zones can be controlled independently.

OPERATION

Maintain temperature

Your hob is equipped with special programmes that allow you to cook at the set temperature while consuming the least possible amount of energy.

Four programmes are available:

- **Melt 40**
This is intended for melting butter or a bar of chocolate.
Place the butter or chocolate in a pan at room temperature and then activate the Melt 40 programme.
- **Simmer 70**
A programme ideal for heating thick soups or sauces.
Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 70 programme. This programme maintains a temperature of 70°C.
- **Cook 90**
A programme intended for heating and cooking watery dishes.
Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 90 programme. This programme maintains a temperature of 90°C.
- **Grill**
A programme intended for grilling dishes that require high temperature.
Place a pan or a dedicated grill tray on the cooking zone and activate the Grill programme. The programme maintains a temperature of 200°C.

Activate the maintain temperature programme.

- Place the cookware on the cooking zone
- Activate the cooking zone
- Activate the selected temperature program

Pair and operate a kitchen hood

To start wireless pairing of your kitchen hood and hob touch and hold the automatic mode sensor for 3 seconds. The  indicator will flash above the sensor. The  indicator lights up permanently when the appliances are successfully connected.



In automatic mode the hood adjusts the fan speed automatically depending on the intensity of cooking. Touch  to activate the automatic hood mode.

The indicator above the  sensor will light up. Please note that the automatic mode can only be enabled when the appliances are paired.

Touch  to disable the automatic mode. The indicator above the sensor will go out.

Using the  and  sensors to manually control the fan speed. When you use these sensors the automatic hood mode will be disabled.

*depending on the model



PRACTICAL EVERYDAY TIPS

Table of example hob settings

FUNCTION	USE	DISH	TIME [MIN]	PORTION SIZE
Melt 40*	Melt chocolate	Brownie / Chocolate Fondant	10	300 g
Melt 40*	Defrost	Pork neck / Bigos	60	1 piece approx. 800 g
Melt 40*	Proof yeast dough	Yeast dough	40	1 kg
Simmer 70*	Parboil meats and sausages	Pork loin with spices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide chicken fillet	60	1 piece. 200 g
Simmer 70*	Maintain temperature	Goulash soup	30	2 l
Simmer 70*	Keep warm	Breakfast cereal milk	10	0.5 l
Cook 90*	Healthy breakfast	Oatmeal	20	0.5 l
Cook 90*	Soup	Chicken broth	150	4 l
Cook 90*	Cooking	Poached eggs	12	2 pcs. egg l
Grill**	Grilling	Grilled Steak - Entrecote	6	1 piece. 300 g
Grill**	Stir-fry	Chicken with vegetables and noodles	8	1 portion about 400 g
Grill**	Deep fry	Vegetables in tempura	6	300 g

*symbol depends on the model

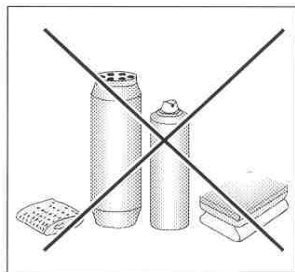
** in selected models

CLEANING AND MAINTENANCE

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

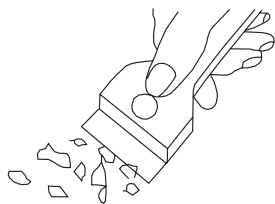


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



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.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

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:

- If possible, turn off the hob with the on/off a sensor
- Disconnect the power supply by switching off the fuse or unplugging the appliance from the electrical outlet
- Call a Service Centre to have the appliance repaired
- By following the instructions given in the table below, you can correct some minor issues. Please check all points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The “L” symbol is shown on the display when you try to turn on the appliance.	The Child Lock is enabled.	Touch and hold the Child Lock sensor for 3 seconds to disable the Child Lock.
The appliance does not turn on when you press the on/off sensor.	You do not hold down the on/off sensor long enough	Hold down the on/off sensor for 3 seconds.
	Soiled / wet control panel sensors	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
	Power outage	Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
During operation, the appliance emits a long beep and turns off.	The safety feature has operated.	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
After turning on, the appliance turns itself off.	You have not used any appliance function.	When turn on the appliance, use it without delay.



TROUBLESHOOTING

The cooking zone has turned itself off.	The maximum operating time has been reached.	Activate the cooking zone again and set the heat setting.
Noises are heard during cooking.	Normal operation of the appliance. The noises emitted depend on the pots used and the heat setting.	
The “h” or “H” symbol is shown on the cooking zone display.	Normal operation of the appliance. The “h” or “H” symbols indicate that the cooking zone is warm/hot and extra care is required.	
F0 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too low.	Contact your electricity supplier.
F1 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too high.	Contact your electricity supplier.
F2 is shown on the cooking zone display.	Electronic protection has been activated.	Check that the cooling fan opening is not obstructed.
F3 is shown on the cooking zone display.	The cooking zone protection has been activated.	Remove the cookware from the cooking zone and wait until the F3 symbol goes off.
F4 , F5, F6, F7, F8 or F9 is displayed on the cooking zone display.	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
Cracked ceramic plate	Danger! Immediately unplug the appliance from the power supply or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box. Refer the repair to the nearest service centre.	

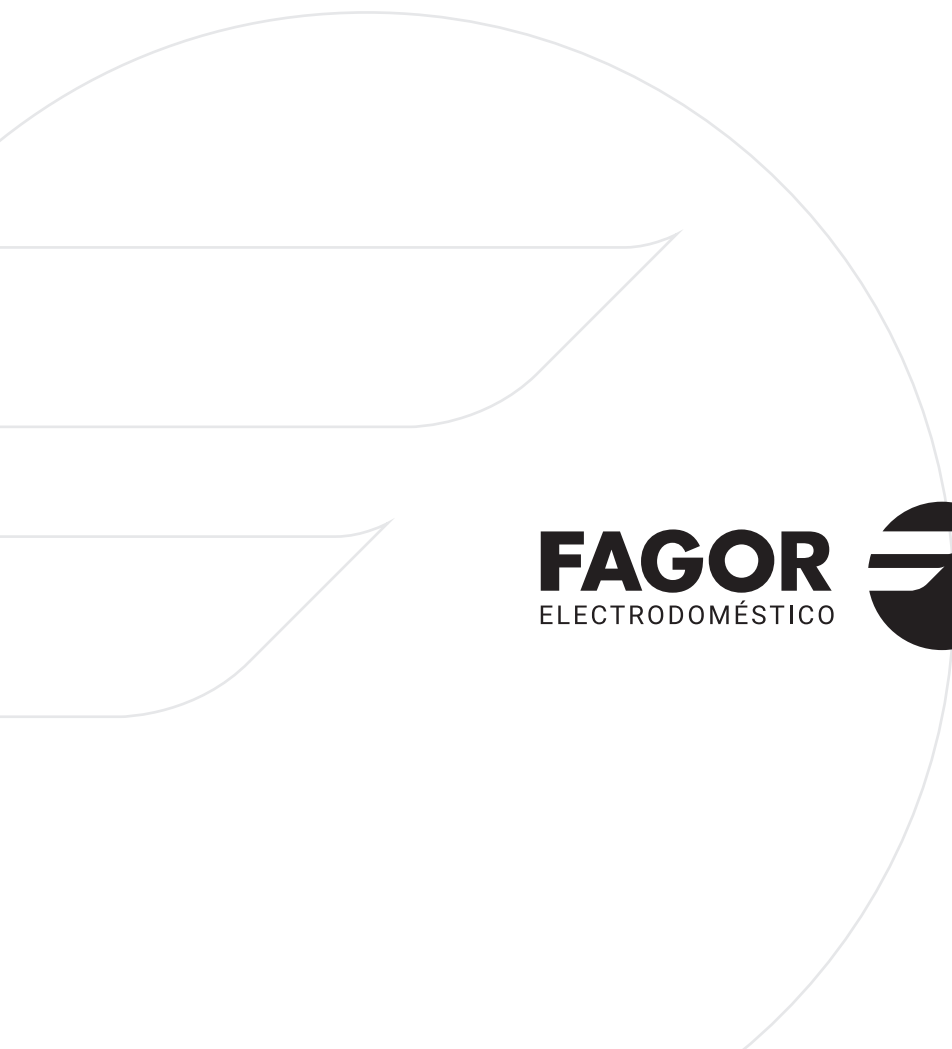
SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Rated power:	7,35 kW
Model:	4IF-ZONE40BS 4IF-ZONE40BC
- induction cooking zone :	
- induction cooking zone: 220 x 190 mm	2200 W
- Power Booster induction cooking zone: 220 x 190 mm	3000 W
Dimensions	592 x 522 x 49;
Weight	ca. 7,65 kg;

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

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

