

---

**ES** Manual de instrucciones

**EN** Instruction manual

---

**IO-HOB-0978 / 8506546 (07.2023 V7)**

**ES** Placa de inducción

**EN** Induction hob

---

**3IF-ZONE96C4S**



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

## ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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

### ¡Advertencia!

No utilice el aparato sin haber leído este manual.

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

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

### Declaración del fabricante

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

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

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



## CONTENIDO

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	9
Funcionamiento.....	16
Limpieza y conservación.....	29
Situaciones de emergencia.....	31
Datos técnicos.....	33

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

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

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

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

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



## SEGURIDAD

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

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

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

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

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

## SEGURIDAD

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



## SEGURIDAD

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

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

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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

- **Utilice recipientes de cocción adecuados.**

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

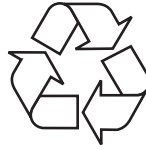
- **Mantenga limpias las zonas de calentamiento y los fondos de las ollas.**

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

- **No destape innecesariamente las ollas.**

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

## DESEMBALAJE



El aparato ha sido protegido de posibles daños ocasionados durante el transporte. Después de desembalarlo, le rogamos elimine los elementos del embalaje de forma que no sean nocivos para el medio ambiente. Todos los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, pueden ser reciclados en un 100% y llevan su correspondiente símbolo.

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

## ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

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



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

El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado a la recogida de residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Quienes la realizan, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas y entidades municipales, crean el oportuno sistema que permite su reciclaje.

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





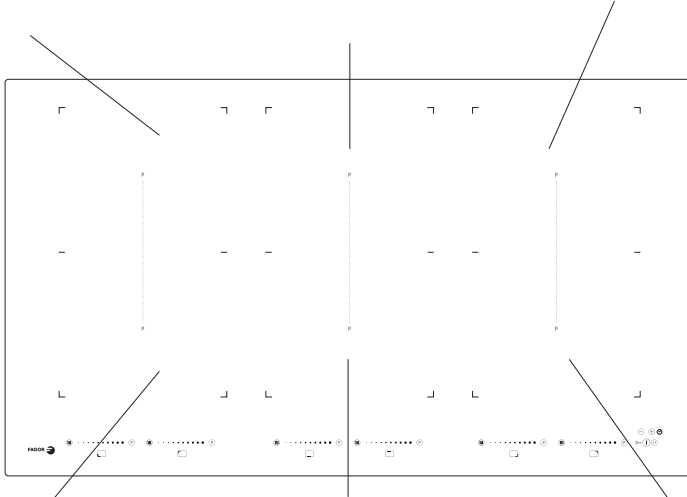
# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Descripción de la placa

Zona de cocción Booster  
(trasero izquierdo)  
220x184 mm

Zona de cocción Booster  
(trasero central)  
220x184 mm

Zona de cocción Booster  
(trasero derecho)  
220x184 mm



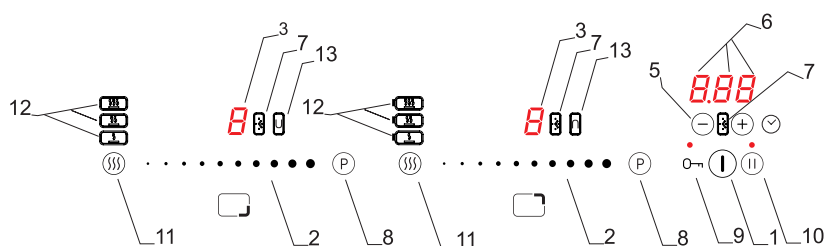
Zona de cocción  
Booster  
(frontal izquierdo)  
220x184 mm

Zona de cocción  
Booster  
(frontal central)  
220x184 mm

Zona de cocción  
Booster  
(frontal derecho)  
220x184 mm

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Panel de control



1. Sensor de encendido / apagado de la placa
2. Sensor de cambio de la potencia de cocción
3. Pantalla de la zona de cocción
4. Sensor más del reloj
5. Sensor menos del reloj
6. Pantalla del reloj
7. Pantalla de encendido del reloj/temporizador
8. Sensor de la función Booster
9. Sensor de llave con diodo indicador LED
10. Sensor de función pausa con diodo indicador LED
11. Sensor de función de mantenimiento de la temperatura
12. Pantalla de señalización del nivel de la función de mantenimiento de la temperatura
13. Pantalla de encendido de la función Bridge



## Preparación de la encimera para empotrar la placa

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm y la profundidad como mínimo de 600 mm. La encimera debe ser plana y estar bien nivelada. Debe sellarse y asegurarse la encimera en relación a la pared para prevenir las inundaciones y la humedad.
- La distancia entre el borde del orificio y el borde de la encimera debe ser como mínimo 50 mm por delante y por detrás.
- Prepare un espacio (orificio) en la encimera del mueble, según las dimensiones indicadas en la figura de montaje (fig. A).
- Se debe dejar al menos 50 mm de distancia entre el aparato y las paredes verticales del mueble.
- La altura de la placa montada es de 50 mm.
- Si la placa de cocción está separada del resto del mueble de montaje mediante una placa de protección horizontal, el espacio libre entre el fondo de la caja de la placa de cocción y la placa de protección debe ser de al menos 25 mm. De esta forma, se garantizará la circulación libre del aire. La distancia mínima entre las placas de inducción debe ser de 75 mm.
- Los muebles a empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. De lo contrario, la superficie del revestimiento puede sufrir deformaciones o despegarse.
- Los bordes del orificio se deben asegurar con un material adecuado para que sean resistentes a la absorción de la humedad.
- En la parte trasera de la placa de protección debe realizarse al menos un corte con un ancho de al menos 80 mm.
- La sección del cable se debe seleccionar en función de la potencia de la placa (esta tarea la deberá llevar a cabo un instalador autorizado).
- Realice la conexión de la placa mediante el cable eléctrico según el diagrama de conexiones adjuntado.
- Limpie el polvo de la encimera, introduzca la placa en el orificio y fíjela firmemente a la encimera (fig. B).

# INSTALACIÓN

Fig. A

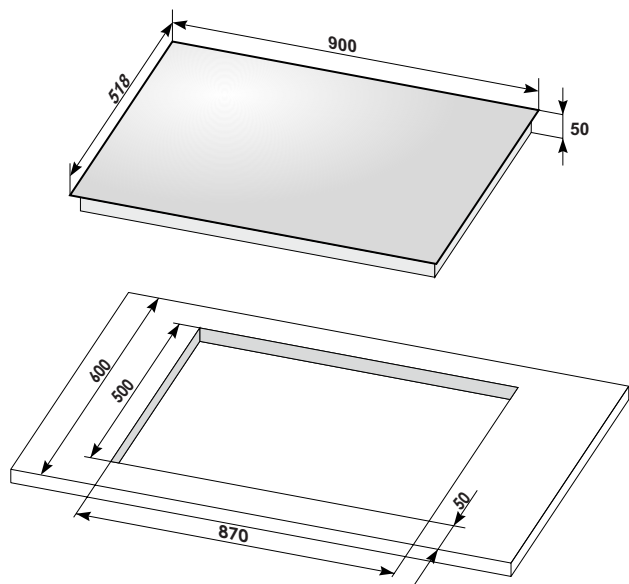
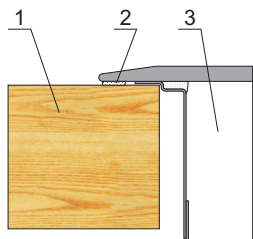
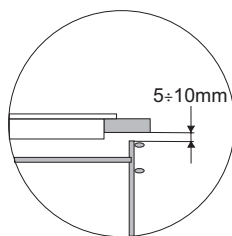
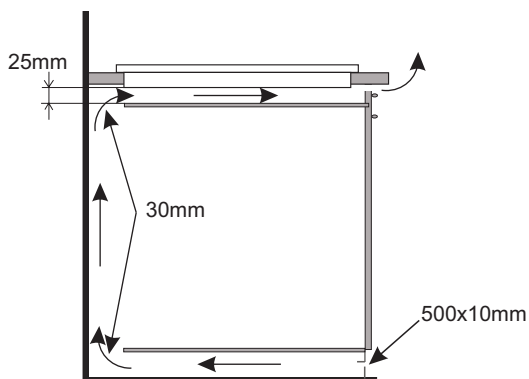


Fig. B



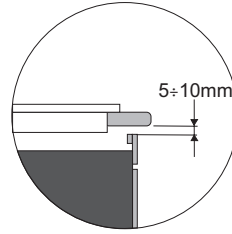
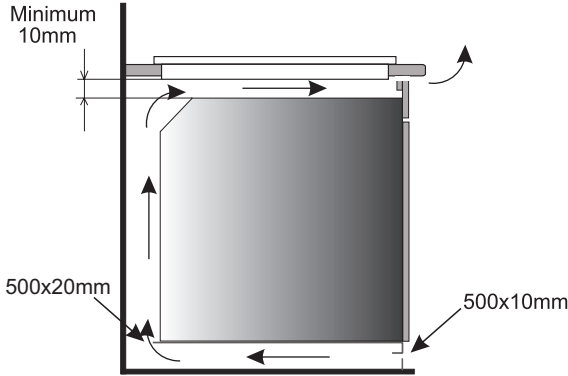
- 1 - encimera del mueble
- 2 - tornillo
- 3 - anclaje
- 4 - placa de cocción
- 5 - junta de la placa



Montaje de la encimera encima del armario.



# INSTALACIÓN



Montaje de la encimera encima del horno con ventilación.



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

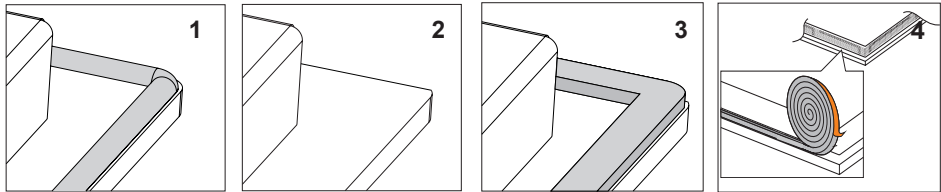
## Instalación de la junta

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

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

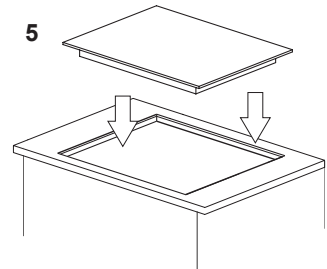
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

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).



# INSTALACIÓN

## Conexión de la placa a la instalación eléctrica

### ¡Advertencia!

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

## Consejos para el instalador

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

El bloque de terminales permite las siguientes conexiones:

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

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

### ¡Advertencia!

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

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

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

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



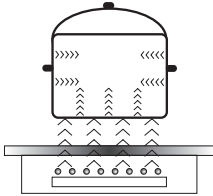
<b>ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES</b>				
<b>¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 400/230V</b>				
		<p>¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne </p>		
		El tipo de cable de conexión recomendado		
1	<p>Para la red de 230/400 V, la conexión bifásica al conducto neutro, el puente une los bornes 2-3 y 4-5, el conducto neutro a 4, el conducto protector a </p>	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm <sup>2</sup>
2	<p>En caso de la red 230/400 V conexión trifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 4-5, los cables de fase conectados a los 1, 2 y 3, el neutro a 4, el cable de tierra en </p>	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm <sup>2</sup>
<p>L1=R, L2=S, N= borne de cable neutral,  = borne de cable protector</p>				

# FUNCIONAMIENTO

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

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

## Reglas de funcionamiento de la zona de inducción



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

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

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

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

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

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

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

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





## FUNCIONAMIENTO

### Dispositivos de seguridad.

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

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


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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

## FUNCIONAMIENTO

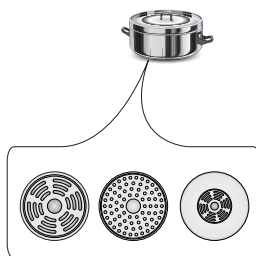
Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

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



#### Características de los recipientes:

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






# FUNCIONAMIENTO

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

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

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

# FUNCIONAMIENTO

## Panel de control

El sensor de cambio de la potencia de cocción (2) es un sensor deslizante que permite regular la potencia de cocción (1-9) pulsando y deslizando el dedo por la zona designada (2):

- a la derecha, aumenta el valor de la potencia de cocción

- a la izquierda, reduce el valor de la potencia de cocción.

Además, es posible seleccionar el valor deseado de la potencia de cocción directamente en el sensor, pulsando en cualquier lugar del sensor de cambio de la potencia de cocción (2).

- Después de conectar la placa a la corriente, por un instante se iluminarán dos indicadores en el lado derecho. La placa de cocción está lista para su uso.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos, que se pueden **activar presionando con el dedo durante 1 segundo como mínimo**.
- Cada vez que se activan los sensores, se emite un sonido.



**No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (se puede activar el diagnóstico de fallas). Estas superficies deben mantenerse constantemente limpias.**

## Encendido de la placa de cocción

Cuando la placa está desconectada, todas las zonas de calentamiento están desconectadas y los indicadores están apagados.

Al tocar el sensor principal (1), encendemos la placa y, en todos los indicadores de las zonas de cocción (3), durante 10 segundos aparecerá el dígito «0». Ahora podemos ajustar el nivel de potencia deseado mediante el sensor (2) para cualquier zona de cocción.

(véase Ajuste del nivel de potencia de cocción).



**Si no se pulsa ningún sensor después de 10 segundos, se desactivará la zona de cocción.**

**Cuando el bloqueo está activado, se ilumina el diodo del sensor de llave (10) y no se puede activar la placa de cocina (véase Desbloqueo de la placa de cocina).**

## Encendido de una zona de cocción

Después de encender la placa de cocina con el sensor de encendido/apagado (1), se puede ajustar el nivel de potencia deseado en cualquier zona de cocción mediante el sensor (2). Deslizando el dedo por el sensor (2) podemos ajustar la potencia de cocción deseada.



## FUNCIONAMIENTO



Si no se toca ningún sensor después de 10 segundos de encender la placa, se apagarán las zonas de cocción.

### Ajuste de la potencia en una zona de cocción

Cuando aparezca el dígito «0» en el indicador de la zona de cocción (3), podemos empezar a fijar la potencia deseada deslizando el dedo por el sensor (2).

### Función Booster «P»

La función Booster consiste en aumentar la potencia de la zona 220x184 de 2100 W hasta 3700 W.



El tiempo de funcionamiento de la función Booster es limitado por el panel de sensores hasta 10 minutos. Después de desconectarse automáticamente la función Booster, la zona de cocción sigue calentando con la potencia nominal. La función Booster se puede activar de nuevo si los sensores de temperatura de los sistemas electrónicos y de la bobina ofrecen esta posibilidad.

Si la olla se retira de la zona de cocción con la función Booster, la función seguirá activa y la cuenta atrás continuará.

En caso de superar la temperatura (del sistema electrónico o de la bobina) de la zona de cocción con la función Booster activa, dicha función se desconectará automáticamente. La zona de cocción vuelve a la potencia nominal.

### Control de la función Booster

Todas las zonas de cocción están dotadas de la función Booster.

Se puede crear un par de zonas de cocción en vertical. La función Booster solo se puede activar para un par de zonas a la vez.



Si, al conectar la función Booster, la potencia total es demasiado elevada, la potencia del segundo par de zonas se reducirá automáticamente.

El valor de la potencia reducida dependerá de la cantidad de ollas usadas.

# FUNCIONAMIENTO

## Función de bloqueo

---

La función de bloqueo, que se activa con el sensor de llave (9), sirve para impedir que los niños, mascotas, etc. modifiquen los ajustes o apaguen las zonas de cocción. Cuando bloqueamos la placa de cocina mientras todas las zonas de cocción están desconectadas (en los indicadores se ilumina la cifra «0»), la placa de cocina está protegida contra un funcionamiento no intencionado y solo es posible encender la placa tras desbloquearla.



**Después del fallo de tensión en la red, el bloqueo se desactiva automáticamente.**

## Bloqueo de la placa de cocina

---

Para bloquear la placa de cocina, hay que pulsar el sensor de llave (9) hasta que aparezca el diodo de señalización (9). Cuando ilumine el diodo, se oirá una corta señal acústica.

## Desbloqueo de la placa de cocina

---

Para bloquear la placa de cocina, se debe pulsar el sensor de «llave» (9) hasta que se apague el diodo de señalización (9). Después de apagarse el diodo, se emitirá una corta señal acústica.



**Es posible bloquear y desbloquear la placa de cocina cuando la placa esté encendida o en el indicador de las zonas de cocción (3) se ilumine el (0).**



**Cuando alguna de las zonas esté caliente, se mostrará la letra «H».**



# FUNCIONAMIENTO

## Indicador de calentamiento residual

Al apagar una zona de cocción, se mostrará la letra «H» para indicar que «¡la zona de cocción está caliente!».



**Por lo tanto, ¡no debe tocar la zona de cocción, ya que podría sufrir quemaduras, ni colocar sobre la placa objetos sensibles al calor!**



Cuando el indicador se apague, podremos tocar la zona de cocción, teniendo en cuenta que todavía no se habrá enfriado a la temperatura ambiente.



**Cuando no hay tensión, el indicador de calor residual no se ilumina.**

## Limitación del tiempo de funcionamiento

Con el fin de aumentar la fiabilidad de la placa de inducción, está equipada con un limitador de tiempo en cada zona de cocción. El tiempo máximo de funcionamiento se determina en función del último nivel de potencia seleccionado.

Si el nivel de potencia no se modifica durante mucho tiempo (véase la tabla), la zona de cocción correspondiente se desconecta automáticamente y se activa el indicador de calentamiento residual. Sin embargo, en cualquier momento podemos encender y operar las distintas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Nivel de potencia de cocción	Tiempo máximo de funcionamiento en horas
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

# FUNCIONAMIENTO

## Función de recalentamiento automático

- La zona de cocción seleccionada (3) debe estar activa y en el nivel «0».
- Deslizando el dedo hacia la derecha en el sensor (2), se puede ajustar el nivel de potencia y, a continuación, se debe mantener pulsado el sensor en el mismo lugar durante 3 segundos hasta que aparezca la letra «A »

En el indicador de potencia de una zona de cocción determinada, alternativamente aparecerá la letra «A » y el nivel de potencia programado por el usuario.

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



Si, después de activar la función de recalentamiento rápido automático, el sensor de selección de potencia permanece en la posición «9» durante más de 3 segundos, es decir, no se selecciona ningún ajuste del nivel de potencia, se desactiva la función de recalentamiento rápido automático.



Si la olla se retira de la zona de cocción y se coloca de nuevo antes de que finalice el tiempo de duración del recalentamiento automático, este se llevará a cabo con potencia extra hasta el final.

Nivel de potencia de cocción	Duración del recalentamiento automático con potencia extra (en minutos)
-- = ≡	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2





# FUNCIONAMIENTO

## Función del reloj

El reloj programador facilita el proceso de cocción, ya que proporciona la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. También puede servir como temporizador.

### Encendido del reloj

El reloj programador regula el proceso de cocción, gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. Se puede activar esta función solamente al cocer (cuando la potencia es superior a «0»). La función del reloj se puede activar al mismo tiempo en las cuatro zonas de cocción. Se puede ajustar el reloj entre 1 y 99 minutos, en minutos enteros.

Para ajustar la hora del reloj se debe:

- con el sensor (2) establecer una potencia entre 1 y 9. En la pantalla aparecerá la potencia seleccionada entre 1 y 9 (por ejemplo (4)).
- a continuación, al mismo tiempo, pulsamos el sensor (+) (4) y el sensor (-) (5) del reloj. En la pantalla del reloj (6) se mostrarán las cifras (0.00) y se encenderá el símbolo del reloj (7).
- a continuación, ajustamos el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción con el sensor (+) (4) o el sensor (-) (5).

### Modificación del tiempo de cocción programado

Se puede modificar la duración del tiempo de cocción programado en cualquier momento. Para ello, es necesario realizar el mismo procedimiento de programación indicado en el punto «**Encendido del reloj**», con la diferencia de que no ajustamos la potencia de cocción con el sensor (2), sino que directamente pasamos al procedimiento de encendido del reloj pulsando al mismo tiempo el sensor (+) (4) y el sensor (-) (5) del reloj.

### Control del tiempo de cocción

El tiempo que queda para finalizar la cocción se puede comprobar en cualquier momento pulsando al mismo tiempo el sensor (+) (4) y el sensor (-) (5) del reloj tantas veces hasta seleccionar el símbolo del reloj adecuado (7).

### Apagado del reloj

Transcurrido el tiempo programado de cocción, se emitirá una señal acústica que se puede desactivar pulsando el sensor (+) (4) o (-) (5). De lo contrario, la alarma se detiene automáticamente después de 2 minutos.

Cuando sea necesario apagar antes el reloj:

- se debe pulsar al mismo tiempo el sensor (+) (4) y el sensor (-) (5) del reloj tantas veces hasta seleccionar el símbolo del reloj adecuado (7), que indica el funcionamiento de la zona de cocción con temporizador y, a continuación, con el sensor (-) (5) reducimos el tiempo hasta (00).

# FUNCIONAMIENTO

## Reloj como temporizador

El reloj programador del tiempo de cocción se puede usar como temporizador cuando las zonas de cocción no están funcionando con control de tiempo.

### Encendido del temporizador

Para ajustar el temporizador es necesario:

- pulsar al mismo tiempo el sensor (+) (4) y el sensor (-) (5) del reloj. En la pantalla del reloj (6) se mostrarán las cifras (0.00) y se iluminará la pantalla del temporizador (7), que se encuentra entre el sensor (+) (4) y el sensor (-) (5).
- a continuación, con el sensor (+) (4) o el sensor (-) (5) del reloj, ajustamos el tiempo de funcionamiento del temporizador.

### Apagado del temporizador

Transcurrido el tiempo programado, se emitirá una señal acústica continua, que se puede apagar pulsando el sensor (+) (4) o (-) (5), o se detendrá automáticamente después de 2 minutos. Si es necesario desactivar el temporizador con anterioridad, con el sensor (-) (5) se debe reducir el tiempo a (00).

### Función de mantenimiento de la temperatura

La función de mantenimiento de la temperatura mantiene el calor de los alimentos ya preparados que se encuentran en la zona de cocción. La zona de cocción seleccionada se activa con una potencia baja. Gracias a esta función, tendremos el plato caliente preparado para su consumo, sin cambiar de sabor ni pegarse al fondo de la olla. Esta función se puede aprovechar también para derretir mantequilla, chocolate, etc.

Para utilizar correctamente esta función, es necesario usar una olla adecuada con fondo plano, para que la temperatura de la olla se pueda medir exactamente mediante el sensor situado en la zona de cocción. La función de mantenimiento de la temperatura se puede activar en cualquier zona de cocción. Por razones microbiológicas, no se recomienda mantener los alimentos durante mucho tiempo al calor y, por esta razón, el panel de sensores se apaga después de 2 horas de activar esta función.

En la zona de cocción se pueden seleccionar 3 niveles de temperatura: 42°C, 70°C y 94°C.

Para activar la función de mantenimiento de la temperatura:

- pulse el sensor de la función de mantenimiento de la temperatura (11). Se iluminará el primer diodo LED, lo que significa que ha seleccionado el nivel de 42°C;
- pulse otra vez el sensor de la función de mantenimiento de la temperatura (11). Se iluminará el segundo diodo LED (12) (el primero se apaga), lo que significa que ha seleccionado el nivel de 70°C;
- pulse por tercera vez el sensor de la función de mantenimiento de la temperatura (11). Se iluminarán dos diodos LED (12), lo que significa que ha seleccionado el nivel de 94°C;
- al encender la función de mantenimiento de la temperatura, se indica con el símbolo **L** en la pantalla de la zona de cocción (3);
- la función de mantenimiento de la temperatura se puede desactivar pulsando el sensor (2) o (11).



## FUNCIONAMIENTO

### Función Stop'n go «II»

La función Stop'n go sirve como pausa. Gracias a esta, puede suspender en cualquier momento el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior.

Para **activar la función Stop'n go**, debe estar encendida al menos una zona de cocción. A continuación, pulsamos el sensor **(10)**. En todos los indicadores de las zonas de cocción **(3)** aparece el símbolo «II» y encima del sensor **(10)** se ilumina el diodo indicador.

Para **desactivar la función Stop'n go**, pulse de nuevo el sensor **(10)**. Se apagará el diodo indicador y, en la zona trasera derecha, se mostrará la forma de desbloquear la placa. Luego debe pulsar el sensor **(2)** en la posición 0 y deslizar el dedo a la derecha hasta la posición 9.



**La función Stop'n go puede durar como máximo 10 minutos. Si la función Stop'n go no se detiene en este tiempo, la placa se apaga.**

Si el panel de control se desactiva accidentalmente con el sensor de encendido / apagado **(1)**, la función

Stop'n go permite restablecer rápidamente los ajustes. Tras desactivar el panel con el sensor de encendido / apagado **(1)**, en 6 segundos se debe volver a pulsar el sensor **(1)**. En los indicadores de las zonas de cocción **(3)** aparecerá el dígito «0» y encima del sensor **(10)** empezará a parpadear el diodo indicador. A continuación, durante los siguientes 6 segundos, se debe presionar el sensor **(10)**. En los indicadores de las zonas de cocción **(3)** se encenderán los ajustes que se habían establecido antes de desactivar el panel de control accidentalmente.

### Función Bridge

Gracias a la función Bridge, puede controlar 2 zonas de cocción de la placa como una única zona de cocción.

La función Bridge es muy cómoda, sobre todo al usar ollas de tipo asadora.

La función Bridge se puede activar para dos zonas de cocción en vertical. Para activar la función Bridge, solo tiene que pulsar al mismo tiempo los 2 sensores **(2)** que se encuentran debajo de las zonas de cocción.

Después de pulsar los dos sensores, se muestran los símbolos de activación de la función Bridge **(13)**. La función Bridge se controla con el sensor **(2)**, encima del cual se ilumina la pantalla **(3)**.



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

Para **desactivar la función Bridge**, pulse de nuevo al mismo tiempo los dos mismos sensores con los que activó la función Bridge. En las pantallas se encenderá el dígito (0).



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

# FUNCIONAMIENTO

## Apagado de las zonas de cocción

---

- Deslizando el dedo hacia la izquierda sobre el sensor (2), reducimos el nivel de potencia hasta «0».



**La zona de cocción estará caliente, por lo que en el indicador de la zona de cocción (3) se ilumina la letra «H» alternativamente con la cifra «0» y, si se apaga toda la placa, solo la letra «H».**

## Apagado de toda la placa de cocina

---

- La placa de cocina funciona cuando se enciende al menos una de las zonas de cocción.
- Pulsando el sensor de encendido/apagado (1), apagamos toda la placa de cocina.



**Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (3) se ilumina la letra «H», el símbolo de calentamiento residual.**



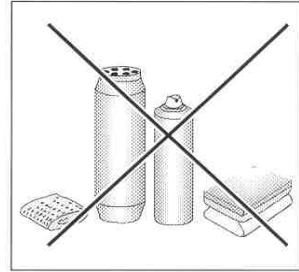
## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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



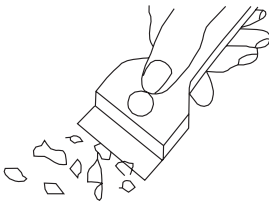
Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera.

Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.



### Limpieza después de cada uso

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



Rascador para limpiar la placa

### Eliminación de las manchas

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

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

# LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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

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

## Revisiones periódicas

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

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

### Advertencia

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

### Advertencia

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

### Advertencia

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




## SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

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

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

## SITUACIONES DE EMERGENCIA

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





## DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230/400V 1N~50 Hz
Potencia nominal:	11,1 kW
Modelo:	PBZ6VI501FTB6S6C
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción Booster 6 x 220x184 mm	2,1/3,7 W
Dimensiones	900 x 518 x 50
Peso	ca. 14,5 kg;

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

Keep this User Manual and store it near at hand.

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

### **Important!**

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

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

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

### **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

<b>Basic Information.....</b>	<b>34</b>
<b>Safety instructions.....</b>	<b>36</b>
<b>Description of the appliance.....</b>	<b>41</b>
<b>Installation.....</b>	<b>43</b>
<b>Operation.....</b>	<b>48</b>
<b>Cleaning and maintenance.....</b>	<b>61</b>
<b>Troubleshooting.....</b>	<b>63</b>
<b>Specification.....</b>	<b>65</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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



## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

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



## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

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

## HOW TO SAVE ELECTRICITY



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

### ● Use the correct cookware.

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

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

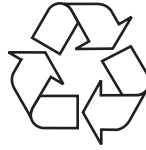
Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

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

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

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

## UNPACKING



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

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

## DISPOSAL

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



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





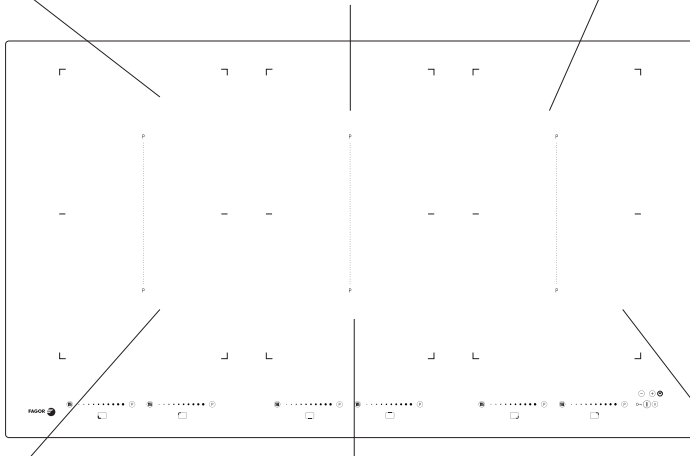
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## ► Description of hob

Booster cooking zone  
(rear left)  
220x184 mm

Booster cooking zone  
(rear middle)  
220x184 mm

Booster cooking zone  
(rear right)  
220x184 mm



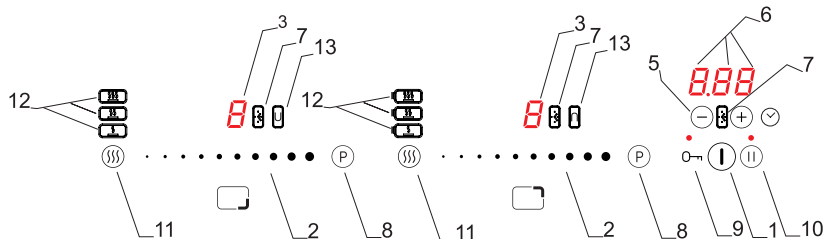
Booster cooking zone  
(front left)  
220x184 mm

Booster cooking zone  
(front middle)  
220x184 mm

Booster cooking zone  
(front right)  
220x184 mm

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Control Panel



1. On/off touch sensor
2. Heat setting selection touch sensor
3. Cooking zone display
4. Timer plus touch sensor
5. Timer minus touch sensor
6. Timer display
7. Timer/Kitchen Timer on/off indicator
8. Booster control touch sensor
9. Child lock sensor with LED indicator
10. Stop'n go function sensor with a LED indicator
11. Keep Warm function touch sensor
12. Keep Warm heat setting indicator
13. Bridge function on/off indicator



## INSTALLATION

### Making the worktop recess

- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- The distance between the edge of the opening and the edge of worktop should be at least 50 mm in front and rear.
- Prepare opening in the worktop with dimensions shown on the assembly drawing (Figure A).
- Leave space of at least 50 mm between the appliance and adjacent cabinet walls.
- The height of the induction hob to be installed is 50 mm.
- If the cabinet has a horizontal protective panel below the hob installed in the worktop then there must be at least 25 mm of free space between the bottom of the hob and the protective panel to ensure unrestricted air circulation. The minimum distance from the induction hob must be 75 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.
- A ventilation opening at least 80 mm in width should be made at the rear of the protective panel.
- Suitable cross-section of the cord should be selected depending on the appliance rated power (this should be performed by a skilled installer).
- 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 (Figure B).

# INSTALLATION

Fig. A

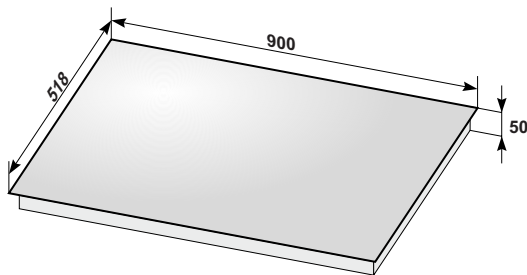
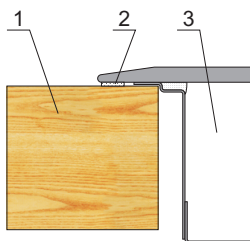
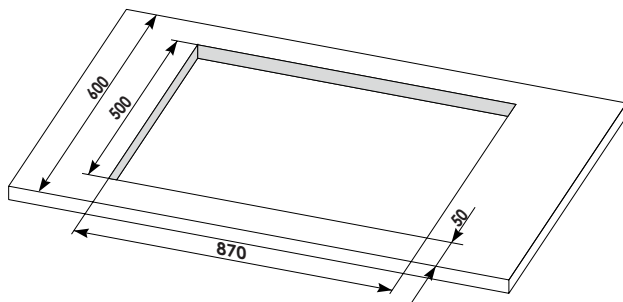
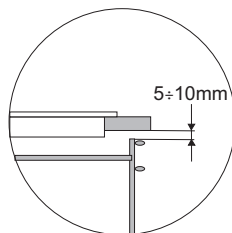
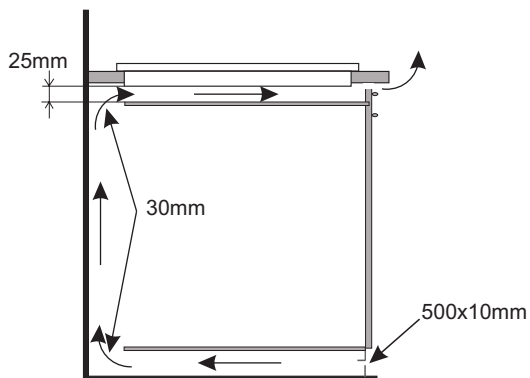


Fig. B



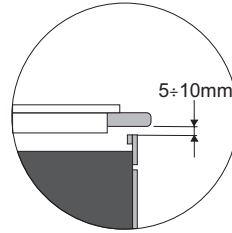
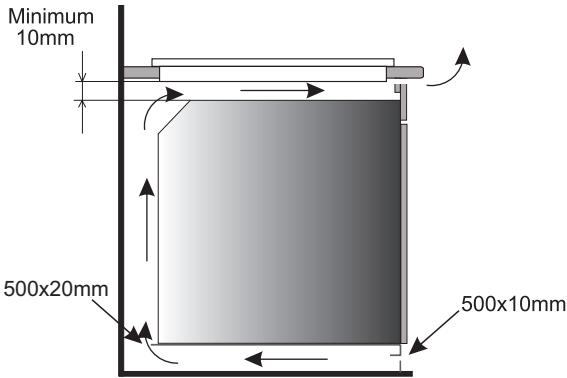
- 1 - worktop
- 2 - hob flange gasket
- 3 - ceramic hob



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



# INSTALLATION



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.



Do not install the hob above the oven without ventilation.

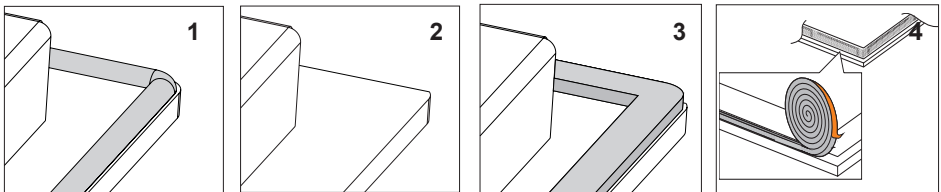
## Assembly of the gasket

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

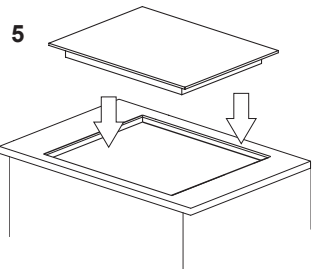
If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

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)

# INSTALLATION

## Connecting the plate to the electrical system

### Note!

The plate can be connected to the mains only by a qualified certified installer. Wilful adaptations or modifications to the electric system are prohibited.

## Guidelines for the installer


The plate is provided with a terminal box enabling selection of proper connections for the given type of power supply.

The terminal box enables the following types of connection:

- two-phase 400 V -
- three-phase 400 V -

The plate can be connected to the appropriate power supply by adequate bridging on the connection strip, in accordance with the attached wiring diagram. The wiring diagram is also provided in the bottom part of the lower cover. The connection strip can be accessed once the cover on the terminal box is removed. Please remember to match the mains connection cable to the type of connection and the rated power of the plate.

### Note!

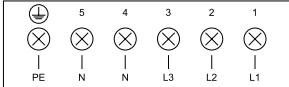


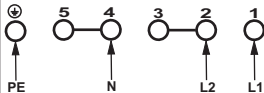

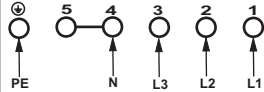

Do not forget to connect the protective circuit to a clamp of the connection strip marked with  sign. The plate power supply system should be protected by appropriately selected safety device or after the power supply protection, by appropriate safety switch cutting off the power in case of emergency.

Before connecting the plate to the electric system read information provided on the rating plate and wiring diagram.

Note! The installer is obliged to complete and leave with the user a "certificate of connecting the plate to the mains" (attached to the warranty card).

Methods of connection other than those indicated on the diagram can damage the plate.



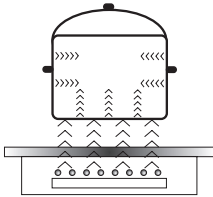
<b>DIAGRAM OF POSSIBLE CONNECTIONS</b> <b>Notice! Voltage of heating elements is 400/230V</b>				
		<p>Warning! In every type of connection protective grounding has to be connected to terminal </p>		
Recommended type of connection cable				
1	<p>In the case of the 230/400V network, Two phase connection with a neutral cable, bridges connect terminals 2-3 and 4-5, neutral cable to 4, protective conductor to </p>	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm <sup>2</sup>
2	<p>In the case of the 230/400V network, Three phase connection with a neutral cable, bridges connect terminals 4-5, phase cables connect to 1,2,3, neutral cable to 4, protective conductor to </p>	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm <sup>2</sup>
<p>L1=R, L2=S, L3=T, N=neutral lead connection,  =terminal of the protective conductor</p>				

## OPERATION

### Before using the appliance for the first time

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

### Induction cooking zone operation principle



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

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

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

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

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

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

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





## OPERATION

### The protective device:

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

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


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

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

### Pan detector

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

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

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

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



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

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

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

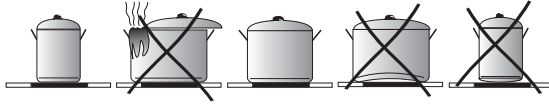
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication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

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

## OPERATION

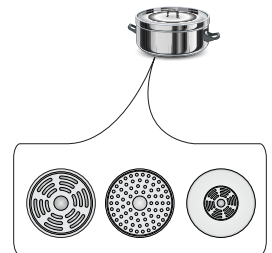
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

### Select cookware for induction cooking



#### Cookware characteristics.

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






## OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

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

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

## OPERATION

### ▶ Control Panel

**Heat setting selection sensor (2) is a slider type touch control sensor allowing selection of heat setting (1-9) by touching and sliding your finger across the marked area (2):**

- slide right - increase the heat setting
- slide left - reduce the heat setting

It is also possible to select the heat setting directly by touching the appropriate part of the heat setting selection touch sensor (2).

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, two indicators on the right will light up briefly. Your induction hob 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 an acoustic signal to acknowledge.



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

### Switch on the appliance

When the appliance is switched off then all the cooking zones are disconnected and the indicators are off.

**Touch the on/off sensor (1) to turn on the appliance.** "0" will appear on all cooking zone displays (3) for 10 seconds. Now the desired heat setting can be set using the (+) touch sensor (2) and the (-) touch sensor (3) (see "setting the heating power").



**If none of the sensors is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.**

**If child lock function is activated, indicator light comes on by the Child Lock sensor (10) and the appliance cannot be switched on (see "Releasing the child lock").**

### Switch on the cooking zone

Touch the on/off sensor (1) to switch on the appliance and set the desired heat setting of any cooking zone using the (+) (2) touch sensor or the (-) (3) touch sensor. To select the desired heat setting, slide your finger across the setting selection sensor (2).



## OPERATION



If none of the touch sensors is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.

### Selecting the cooking zone heat setting

---

When the cooking zone display (3) shows "0," start setting the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor (2).

### Booster function "P"

---

The Booster function increases the nominal power of the Ø 220x184 mm cooking zone from 2100W to 3700W.



**Operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.**

**The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.**

**When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.**

**When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.**

### Booster function control

---

Booster function can be activated on all cooking zones.

Two cooking zones arranged vertically form a pair. Booster function can be activated at any time for one cooking zone in a pair.



**If activating Booster function causes the overall power limit of a pair to be exceeded, the heat setting of the other cooking zone in a pair will be automatically reduced.**

**The amount by which power is reduced depends on the type of pot used.**

# OPERATION

## The Child Lock function

---

The child lock function, which is activated by touching the child lock sensor (9), protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets. Setting the child lock function when all cooking zones are switched off ("0" is displayed on all cooking zone displays) protects the hob from inadvertent operation. The appliance can be operated once the child lock function is released.



**When the mains power is off, the child lock function is automatically deactivated.**

## Set the child lock

---

To set the child lock function touch the child lock sensor (9) until the indicator light (9) comes on. An acoustic signal is heard briefly when the indicator light comes on.

## Release the Child Lock

---

To release the child lock function touch the child lock sensor (9) until the indicator light (9) goes out. An acoustic signal is heard briefly when the indicator light goes out.



**Setting and releasing the child lock is possible when the appliance is switched on or cooking zone displays (3) indicate (0).**



**If cooking zones are still hot, the display will show the letter "H".**



## OPERATION

### The residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone's display to warn that the "cooking zone is still hot!"



**Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place any object on it which is sensitive to heat!**

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



**When there is no power, the residual heat indicator does not light up.**

### Limit the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

# OPERATION

## Automatic warm-up function

- Select the required cooking zone (3) so that the display shows "0".
- Set any heat level with touch sensor (2) by sliding your finger to the right, then hold the sensor in the same position for 3 seconds, until letter "A " appears

The display of the relevant cooking zone will alternate between showing the letter "A " and the desired heat setting selected.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.



If automatic warm-up function is activated and "9" heat setting is selected or no heat setting selection is made within 3 seconds, the automatic warm-up function will deactivate.



If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up (minutes)
— = ≡	-
1	0.8
2	2.4
3	3.8
4	5.2
5	6.8
6	2.0
7	2.8
8	3.6
9	0.2





## OPERATION

### Timer

---

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

### Set the Timer

---

Timer function allows the cooking zone to be switched off after the set time has elapsed. The timer function can only be set when a cooking zone is operating (heat setting is greater than "0"). The timer function can be set independently for all six cooking zones. Timer countdown can be set from 1 to 99 minutes.

To set the timer:

- Touch **(2)** sensor to set the desired heat setting ranging from 1 to 9. The display will show the selected heat settings from 1 to 9 (for example **(4)**).
- Simultaneously touch **(+)** **(4)** and **(-)** **(5)** sensors of the Timer. The timer display **(6)** will show digits (0.00) and the corresponding timer symbol **(7)**.
- then set the cooking zone operation time by touching **(+)** **(4)** or **(-)** **(5)** sensor.

### Change Timer Duration

---

Programmed Timer setting can be changed at any time.

To change the programmed Timer setting, activate Timer by touching **(+)** **(4)** sensor and **(-)** **(5)** Timer sensor.

### Check Timer Duration

---

To check the remaining Duration at any moment select appropriate Timer symbol **(7)** by simultaneously touching both **(+)** **(4)** and **(-)** **(5)** sensors the required number of times.

### Stop the Timer

---

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching **(+)** **(4)** or **(-)** **(5)** 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:

- simultaneously touch both **(+)** **(4)** and **(-)** **(5)** sensors the required number of times to select the appropriate Timer symbol **(7)** of the corresponding cooking zone and then reduce the time to "00" by touching the **(-)** **(5)** sensor.

# OPERATION

## Kitchen Timer

---

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

### Set Kitchen Timer

---

To set kitchen timer:

- simultaneously touch (+) (4) and (-) (5) sensors of the Timer. The Timer display (6) will show digits (0.00) and the kitchen timer display (7) located between sensors (+) (4) and (-) (5) will be lit up.
- touch (+) (4) or (-) (5) sensors to set kitchen timer.

### Stop Kitchen Timer

---

When the set Duration has elapsed a continuous acoustic signal is sounded, which can be muted by touching (+) (4) or (-) (5) sensor. If no sensor is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the Kitchen Timer ahead of time, touch the (-) (5) sensor to reduce the time to "00".

### Keep warm function

---

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

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone. The Keep Warm function can be activated for any cooking zone. Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

The different keep warm temperatures can be set for cooking zone, namely 42°C, 70°C or 94°C.

To activate Keep Warm function:

- Touch Keep Warm function sensor (11) and the first LED indicator (12) will light up indicating that temperature of 42°C is selected,
- Touch Keep Warm function sensor (11) again and the second LED indicator (12) will light up (the first indicator will go out) indicating that temperature of 70°C is selected,
- Touch Keep Warm function sensor (11) again and both LED indicators (12) will light up indicating that temperature of 94°C is selected,
- Keep Warm function selection is additionally indicated by symbol **L** showing on the cooking zone display (3)
- Keep Warm function can be turned off by touching (2) or (11) sensor.



## OPERATION

### Stop'n go function "II"

Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to **activate the Stop'n go function**, at least one cooking zone must be in use. Next, touch the Stop'n go function sensor (10). "II" will be shown on all cooking zone displays (3) and LED indicator light will light up above the Stop'n go function touch sensor (10).

To disable the **Stop'n go function**, touch (10) sensor again, indicator light goes out, and the rear right cooking zone display will show the hob unlock method. Touch (2) sensor in position 0 and slide your finger on the sensor to the right to position 9.



**The Stop'n go function can be activated for a maximum of 10 minutes. If the Stop'n go function is not deactivated within this time, the appliance will switch itself off.**

If the control was turned off accidentally by touching the on/off sensor (1), Stop'n go function will quickly restore the settings. To restore the settings after the appliance has been switched off using the on/off sensor (1), touch the on/off sensor (1) again within 6 seconds. "0" will be shown on all cooking zone displays (3) and the LED indicator light will start flashing above the Stop'n go function sensor (10). Then, during the next 6 seconds, touch the Stop'n go function sensor (10). Cooking zone displays (3) will show the heat setting that was previously set before the appliance was accidentally switched off.

### Bridge function

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

Bridge function may be set for two cooking zones vertically. To set the Bridge function simply simultaneously press 2 sensors (2) located directly under the cooking zones.

When you press the two sensors, the display will show the Bridge function symbols (13). Bridge function is controlled with (2) sensor, above which the display (3) lights up.



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

To **deactivate the Bridge function**, simultaneously touch the same two sensors (3), which were used to activate the Bridge function. The respective cooking zone displays will show "0".



**Now both cooking zones can be controlled independently.**

# OPERATION

## Deactivate cooking zones

---

- Slide your finger across the heat selection sensor (2) to reduce the heat setting to "0".



**If a cooking zone is still hot, its display (3) will alternate between showing the letter "H" and "0" and after appliance is switched off only the letter "H" will be shown.**

## Turn off the appliance

---

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).



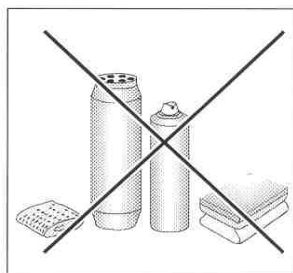
**If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

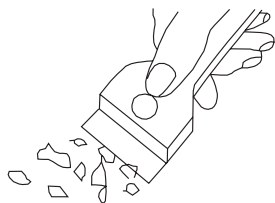


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



### Cleaning after each use

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



Scraper to clean the hob

### Removing stains

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

### **Important!**

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

### **Important!**

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

### **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

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

### **Important!**

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




## TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

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

## TROUBLESHOOTING

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





## SPECIFICATION

Rated voltage	230/400V 1N~50 Hz
Rated power:	11,1 kW
Model:	PBZ6VI501FTB6S6C
- induction cooking zone :	
- booster induction cooking zone 6 x 220x184 mm	2,1/3,7 W
Dimensions	900 x 518 x 50
Weight	ca. 14,5 kg;

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







**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

