
ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-HOB-0976 / 8506544 (10.2019 V2)

ES Placa de inducción

EN Induction hob

**PBP5VI502FTB5
3IF-ZONE95B4S**



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

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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

¡Advertencia!

No utilice el aparato sin haber leído este manual.

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

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

Declaración del fabricante

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

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

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



CONTENIDO

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	9
Instalación.....	10
Funcionamiento.....	15
Limpieza y conservación.....	30
Situaciones de emergencia.....	32
Datos técnicos.....	34

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

SEGURIDAD

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



SEGURIDAD

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

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

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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

- **Utilice recipientes de cocción adecuados.**

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

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

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

- **No destape innecesariamente las ollas.**

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

DESEMBALAJE



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

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

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

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

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



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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción de la placa

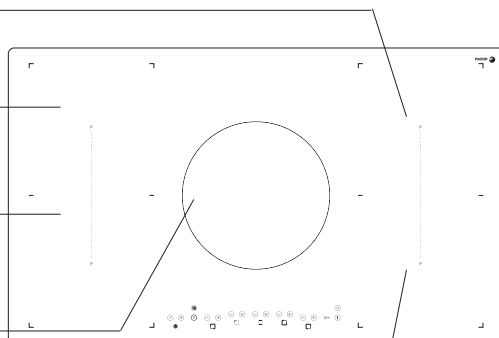
Zona de calentamiento por inducción
booster (trasera derecha)

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

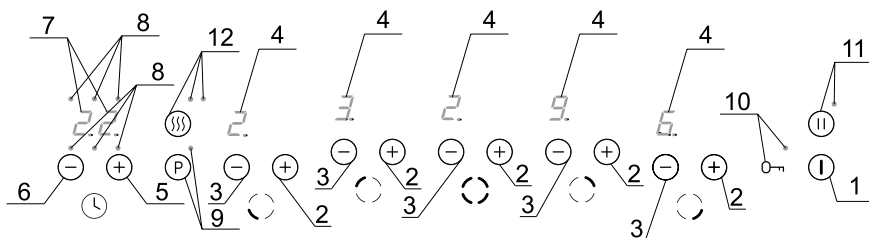
Zona de calentamiento por inducción **booster**
(frontal izquierda)

Zona de calentamiento por inducción **booster**
(central)

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



Panel de control



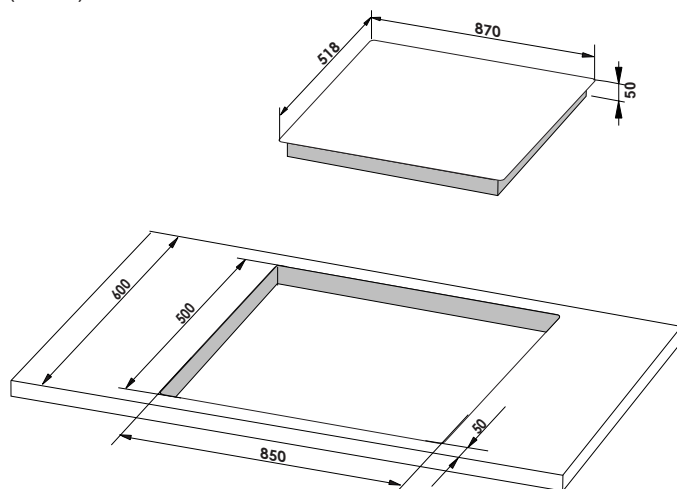
1. Sensor conectar/ desconectar la placa
2. Sensor más de las zonas de cocción
3. Sensor menos de las zonas de cocción
4. Pantalla de la zona de cocción
5. Sensor más del reloj
6. Sensor menos del reloj
7. Pantalla de reloj
8. El diodo LED señala el trabajo de reloj para la respectiva zona de cocción
9. Sensor de la función Booster con el diodo de señalización LED
10. Sensor de llave con el diodo de señalización LED
11. Sensor de la función pausa con el diodo de señalización LED
12. Sensor de la función calentamiento con el diodo de señalización LED.

INSTALACIÓN

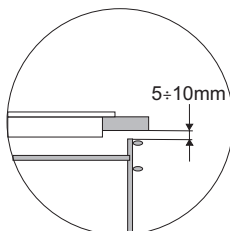
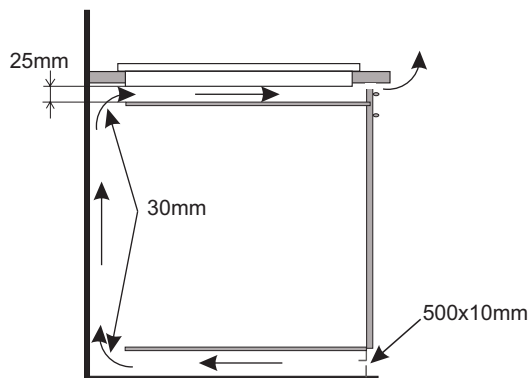
Instalación de la placa

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm, y la anchura de la encimera de mín. 600 mm. 600 mm. La encimera debe ser plana y 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 agujero y el borde de la encimera por delante debe ser como mínimo 50 mm por delante y por detrás.
- preparar un espacio (orificio) en la encimera del mueble, según las dimensiones indicadas en la figura de montaje (Dib. A).
- Se debe dejar al menos 50 mm de distancia entre el aparato y las paredes verticales de las estanterías.
- La altura de la placa montada es de 50 mm.
- Si la placa de cocción está separada del resto de la estantería de montaje por medio de una placa de protección horizontal, entonces 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 - esto garantizará la circulación libre de aire. La distancia mínima entre las placas de inducción debe ser de 75 mm.
- Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. En caso contrario, la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Los bordes del agujero deben ser resistentes a la absorción de la humedad mediante un material adecuado.
- En la parte trasera de la placa de protección debe hacerse al menos un corte del ancho de al menos 80 mm (Dib. C).
- La sección del cable debe ser seleccionada en función de la potencia de la placa (esta actividad debe ser realizada por el instalador autorizado).
- Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico según el diagrama de conexiones adjuntado.
- Limpiar el polvo de la encimera, insertar la placa en el agujero y apretar firmemente la encimera (Dib. B).

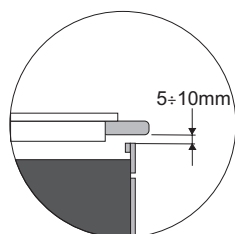
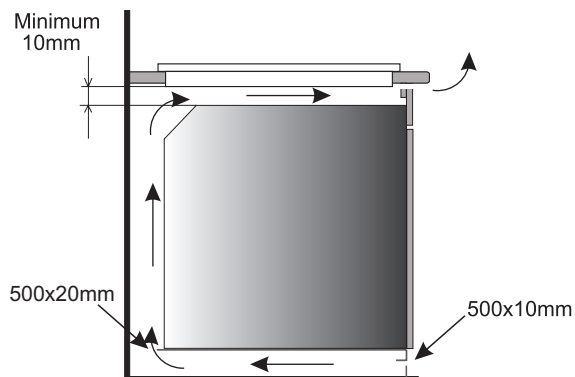
Dib. A



Dib. 2



Montaje de la encimera encima del armario.



Montaje de la encimera encima del horno con ventilación.



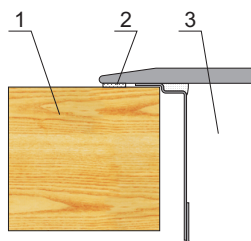
Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.

INSTALACIÓN

Instalación de la placa

- Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico acorde al diagrama de conexiones adjunto.
- Limpiar la suciedad de la encimera, insertar la placa en el hueco y apretar firmemente la encimera (Dib.3).

Dib. 3



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



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:

- monofásica 230 V ~
- 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 . 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.

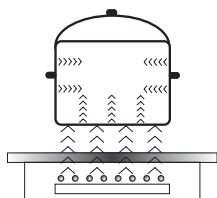
ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES				
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V				
⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ N 3 ⊗ L3 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1	¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne ⊕			El tipo de cable de conexión recomendado
1	Para la red de 230 V, la conexión unifásica a la manguera neutra, el puente une los bornes 1-2-3, y 4-5, el conducto neutro a 4, el conducto protector a ⊕	1N~	⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ N 3 ⊗ L3 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1	H05VV-F3G4 3X 4 mm²
2	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 ⊕	2N~	⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ N 3 ⊗ L3 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1	H05VV-F4G2,5 4X2,5mm²
3	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 ⊕	3N~	⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ N 3 ⊗ L3 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1	H05VV-F5G1,5 5X1,5mm²
L1=R, L2=S, N= borne de cable neutral, ⊕ = borne de cable protector				

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

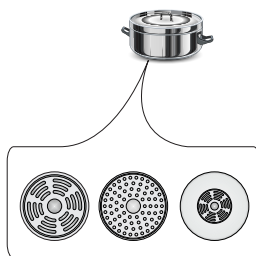
Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

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.

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

Dimensiones de vasos.

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



FUNCIONAMIENTO

Panel de control

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

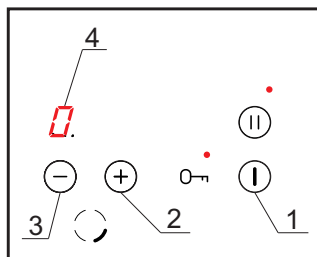


No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (puede ser activado el diagnóstico de fallo), estas superficies deben mantenerse constantemente limpias.

Conexión de la placa de cocción

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

Al tocar el sensor principal (1) activamos la placa, y en todos los indicadores de las zonas de cocción (4) para 10 segundos aparecerá el dígito "0". Ahora podemos fijar el grado deseado de cocción por medio del sensor (+)(2) y del sensor (-)(3) para cualquier zona de cocción. (véase Ajuste del grado de potencia de cocción).

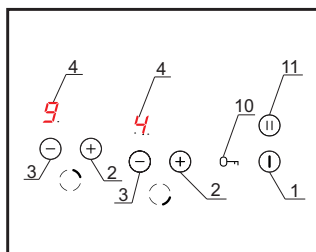


Cuando a los 10 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.

Cuando el bloqueo está activado, ilumina el diodo del sensor llave (10), entonces no se puede activar la zona de cocción (véase Desbloqueo de la zona de cocción).

La inclusión de la zona de calentamiento

Después de activar la zona de cocción con el sensor activar/ desactivar (1) fijamos el grado de la potencia de cocción deseado de cualquier zona de cocción por medio del sensor (+) (2) o del sensor (-) (3). Si empezamos el ajuste de la zona de cocción por el sensor (+) (2) en la pantalla aparecerá como primera la potencia de cocción (4), en cambio, si empezamos el ajuste de la zona de cocción por el sensor (-) (3) en la pantalla aparecerá la potencia de cocción (9).



FUNCIONAMIENTO



Cuando a los después de activar la zona no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactivará.



La zona de cocción está activa cuando en la pantalla de la zona de cocción aparece el dígito o la letra y el punto decimal lo cual significa que la zona está preparada para realizar el ajuste de la potencia de cocción.

Ajuste de la potencia de calentamiento de la zona de cocción

A la hora de indicar en el indicador de la zona de calefacción (4) "0" y el punto decimal podemos empezar a fijar el deseado grado de la potencia de cocción por medio del sensor (+) (2) o del sensor (-) (3).

Función Booster "P"

La función Booster consta en aumentar la potencia de la zona de cocción Ø 210 - de 2100W a 3700W, de la zona Ø 260 - de 2600W a 3700W

La activación de la función Booster se debe realizar de la siguiente forma:

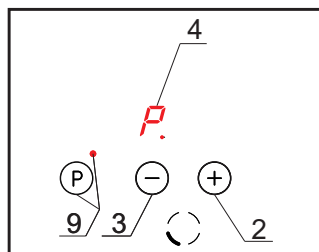
- Apretamos el sensor de la función Booster (9), lo cual se señala con la iluminación del diodo al lado del sensor (9),

- Luego apretamos el sensor (+) (2) o el sensor (-) (3) para la zona de cocción adecuada lo cual se señala con la aparición de la letra "P" en la pantalla, en cambio el diodo al lado del sensor (9) apagará. Durante todo el tiempo de iluminación de la letra "P" la función Booster está activa.

La desactivación de la función Booster se realiza después de volver a apretar el sensor (-) (3) y con la reducción de la potencia de cocción o al apretar al mismo tiempo el sensor "+" (2) y el sensor (-) (3), o bien al levantar la olla de la zona de cocción de cocción.



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 podrá ser activada de nuevo bajo la condición de que los sensores de temperatura de los sistemas electrónicos y de la bobina tengan esta posibilidad.



Si el recipiente es retirado de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función sigue activa y está continuada la cuenta atrás del tiempo.

En caso de superar la temperatura (del sistema electrónico o de la bobina) de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función Booster es desconectada automáticamente. La zona de cocción vuelve a la potencia nominal.

FUNCIONAMIENTO

Control de la función Booster

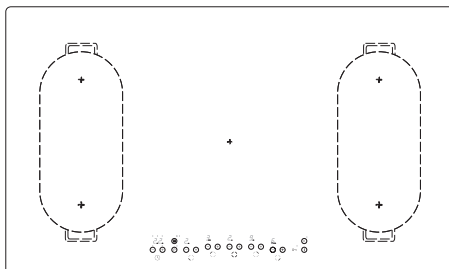
Las zonas de cocción están conectadas en parejas verticalmente o cruciforme en función del modelo. La potencia total se divide dentro de estas parejas (véase el dib.).

Una prueba de activar la función Booster para ambas zonas de cocción a la vez ocasionaría la superación de la potencia máxima disponible. En tal caso la potencia de cocción de la primera zona de cocción activada será reducida al nivel más alto posible.



Si conectamos la función Booster, la potencia total es demasiado grande, la potencia de cocción de la segunda zona de la pareja será reducida automáticamente.

El valor de la potencia de cocción reducida dependerá del valor de las ollas usadas.



Función de bloqueo

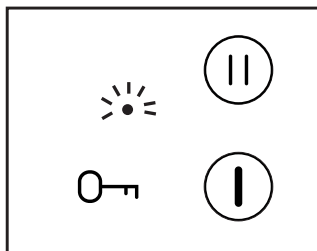
La función de bloqueo es activada con el sensor "llave" (10) sirve para proteger la activada zona de cocción contra el cambio no deseado de ajustes o desactivación no autorizada por los niños, animales de casa, etc. Cuando bloqueemos la zona de calentamiento en el momento cuando todas las zonas de cocción (en los indicadores de las zonas de cocción ilumina (0), entonces la placa de calentamiento estará protegida contra la activación no deseada y su activación será posible después de su desbloqueo.



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

Bloqueo de la zona de calentamiento

Para bloquear la zona de calentamiento, hay que apretar el sensor de la "llave" (10) hasta que aparezca el diodo de señalización (10). Cuando ilumine el diodo, se oirá una corta señal acústica.



Desbloqueo de la placa de calentamiento

Para bloquear la zona de cocción, se debe apretar el sensor de la "llave" (10) hasta que se apague el diodo de señalización (10). Después del apagado de diodo, se oirá una corta señal acústica.



El bloqueo y desbloqueo de la zona de cocción es posible cuando la placa está activada o en el indicador de las zonas de cocción (4) aparezca el (0).

FUNCIONAMIENTO

Indicador de calentamiento residual

En el momento de desactivar la placa de calentamiento se indicará la "H" como señal "¡la zona de calentamiento está caliente!".



Entonces ¡no debe tocar la zona de cocción ya que podría sufrir quemaduras, ni tampoco colocar sobre la placa objetos sensibles al calor!

Cuando el indicador se apague, podremos tocar la zona de calentamiento conscientes de que no se ha enfriado aún al valor de la temperatura de ambiente.



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



Limitación del tiempo de trabajo

Para aumentar la infalibilidad de trabajo, la placa de inducción está equipada con un limitador de tiempo de cada zona de cocción. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último seleccionado grado de potencia de calentamiento.

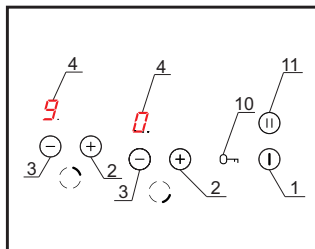
Si durante un tiempo prolongado no modificamos el grado de potencia de calentamiento (véase tabla), la zona de cocción correspondiente queda automáticamente desconectada y se activa el indicador de calentamiento residual. Sin embargo, en cualquier momento podemos conectar y manejar las respectivas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Potencia de cocción	Tiempo máximo de trabajo 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

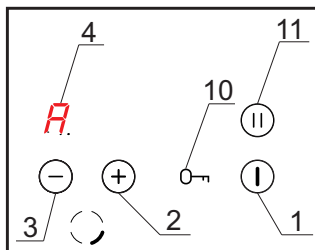
Función de recalentamiento automático

- La zona de cocción seleccionada debe ser fijada en el grado de potencia (0).
- Al apretar el sensor (-) (3) pasaremos al grado de la potencia (9).
- Luego, se debe tocar el sensor (+) (2) de la zona de cocción seleccionada y en el indicador aparecerá la letra „A „.
- Ahora se debe seleccionar el grado de potencia planificado con el sensor (-) (3).



En el indicador de la potencia de cocción de la zona de cocción dada, alternativa-mente aparecerá la letra "A" y el nivel de la potencia programado por el usuario.

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



Cuando después de activar la función de la automática de cocción rápida, el sensor de la selección del nivel de potencia se fijará en la posición "9" durante más de 3 segundos, es decir, no se seleccionará el ajuste del nivel de potencia, la función de la automática de cocción rápida se desactivará.



Si el recipiente se retira de la zona de calentamiento y se le coloca de nuevo antes que finalice el tiempo de automatización de calentamiento, el recalentamiento con la potencia extra se llevará a cabo hasta el final.

Potencia de cocción	La duración de recalentamiento automático con la 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

Modificación del tiempo de cocción programado

En cualquier momento de cocción podrá modificar el tiempo programado de su duración. Para ello es necesario realizar el mismo procedimiento de programación como en el punto "**Activación de reloj**" con la diferencia de que no fijamos la potencia de cocción por medio del sensor (+) (2) o sensor (-) (3) sino que directamente pasamos al procedimiento de activación del reloj por medio de apretar al mismo tiempo el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj.

Control de transcurso de tiempo de cocción

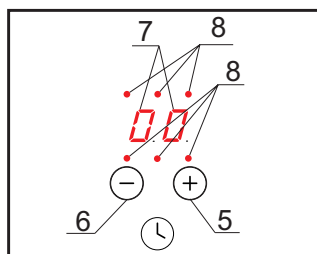
El tiempo que queda para finalizar la cocción puede ser verificado en cualquier momento al tocar al mismo tiempo el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj tantas veces que se seleccione el diodo LED adecuado (8). La hora enseñada actualmente es señalada por el diodo LED parpadeante (8).

Desconexión del reloj

Transcurrido el tiempo programado de cocción se activará una señal acústica que se puede desactivar tocando cualquiera de los sensores, o el alarma se desactiva automáticamente después de 2 minutos.

Cuando haya necesidad de apagar antes el reloj:

- al mismo tiempo se debe apretar el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj tantas veces hasta que seleccionemos el diodo LED adecuado (8) que señala el funcionamiento de la zona de cocción por medio de timer y, luego, con el sensor (-) (6) reduciremos el tiempo hasta (00).



FUNCIONAMIENTO

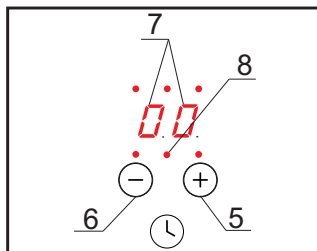
Reloj como temporizador

El reloj de programación del tiempo de cocción puede ser utilizado como un temporizador cuando las zonas de cocción no están funcionando con el control de tiempo.

Conexión del temporizador

Para ajustar el temporizador es necesario:
al mismo tiempo apretamos el sensor (+) (5)
y el sensor (-) (6) del reloj. En la pantalla
del reloj (7) aparecerán los dígitos (00) y
empezará a parpadear el diodo LED (8)
que se encuentra por debajo de la pantalla
(7).

- luego, con el sensor (+) (5) o con el sensor (-) (6) del reloj ajustamos el tiempo de funcionamiento del temporizador.



Desconexión del temporizador

Transcurrido el tiempo programado se da una señal acústica continua que podrá apagar pulsando cualquier sensor o la alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Cuando sea necesario desactivar el temporizador con anterioridad, con el sensor (-) (6) se debe reducir el tiempo a (00).

FUNCIONAMIENTO

Función de calentar

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

La condición del uso correcto de la función es usar una olla adecuada con fondo plano, para que la temperatura de la olla pueda ser medida detalladamente por el sensor situado en la zona de cocción. La función de calentar se puede activar en cualquiera de las zonas de cocción. Por razones microbiológicas no se recomienda mantener los alimentos durante mucho tiempo al calor, y por ello, con esta función el panel de sensores de apaga después de 2 horas.

En la zona de cocción podemos fijar 3 niveles de temperatura de cocción 42°C, 70°C y 94°C.

La activación de la función de cocción se realiza de la siguiente forma:

- apretamos el sensor de la función de cocción (12), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del primer diodo LED - esto significa seleccionar el nivel de cocción de 42°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción (12) por segunda vez (12), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del segundo diodo LED (la primera se apaga) - esto significa la selección del nivel de cocción de 70°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción (12) por tercera vez, lo cual se señala con la iluminación de dos diodos LED - esto significa la selección del nivel de cocción de 94°C,
- luego, al seleccionar uno de los niveles de cocción anteriores apretamos el sensor (+) (2) para la respectiva zona de cocción, lo cual se señala con la aparición en la pantalla (4) del respectivo carácter para el nivel seleccionado (—) (=) (=).

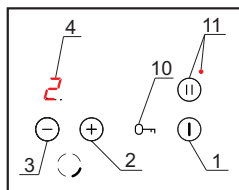
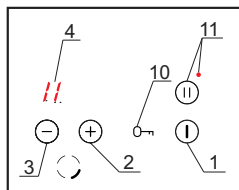
Se puede desactivar la función de cocción en cualquier momento al apretar al mismo tiempo el sensor (+) (2) y el sensor (-) (3) o bien al reducir la potencia con el sensor (-) (3) hasta el nivel (0).

Función Stop'n go „II”

La función Stop'n go funciona como pausa estándar. Gracias a ello, en cualquier momento podrá suspender el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior.

Para **activar la función stop'n go** debe estar activada al menos una zona de cocción. Luego, apretamos el sensor (11). En todos los indicadores de las zonas de cocción (4) aparece el símbolo "II" y por encima del sensor (11) aparece el diodo de señalización.

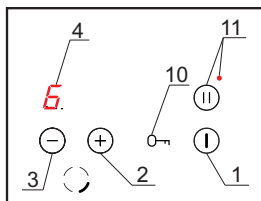
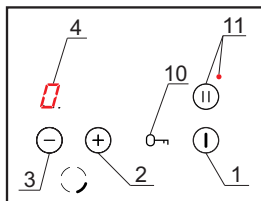
Para **activar la función stop'n go** se debe volver a apretar el sensor (11) el diodo de señalización empezará a parpadear y, luego, apretar cualquier sensor (2). En los indicadores de las zonas de cocción (4) encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la activación de la función stop'n go.





La función stop'n go puede transcurrir como máximo 10 minutos. Cuando la función stop'n go no termine en este tiempo, el panel de sensores se desactivará.

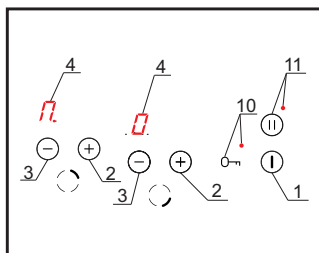
Cuando por casualidad se desactivó el control con el sensor activar / desactivar (1) la función stop'n go permitirá restablecer rápidamente la configuración. Después de desactivar el panel con el sensor activar/ desactivar (1) en 6 segundos se debe volver a activar el sensor (1) en el indicadores de las zonas de cocción (4) aparecerá el dígito "0" y por encima del sensor (11) empezará a parpadear el diodo de señalización. Luego, durante los siguientes 6 segundos se debe apretar el sensor (11). En los indicadores de las zonas de cocción (4) se encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la desactivación casual de control.



Función Bridge

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

La función Bridge puede ser activada para dos zonas a la izquierda y dos zonas a la derecha. Para activar la función Bridge se debe apretar al mismo tiempo 2 sensores. Para las dos zonas de cocción a la izquierda apretamos el sensor (+) (2) de la zona delantera izquierda y el sensor (-) (3) de la zona trasera izquierda. Para las dos zonas de cocción a la derecha apretamos el sensor (+) (2) de la zona trasera derecha y el sensor (-) (3) de la zona delantera derecha. Después de apretar los dos sensores en la pantalla superior aparecerá el símbolo „", y en la pantalla inferior el dígito (0). Luego, con el sensor (+) (2) o con el sensor (-) (3) que se encuentran por debajo del dígito (0) fijamos cualquier potencia de cocción.

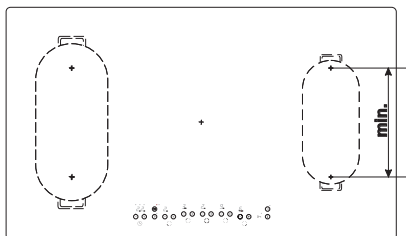


A partir de este momento controla dos zonas de cocción por medio de un sensor.

Para **desactivar la función Bridge** se debe volver a apretar al mismo tiempo los 2 sensores - los mismo con los cuales la función Bridge fue activada. En los visualizadores se encenderá el dígito (0).



A partir de este momento las zonas funcionarán por separado.



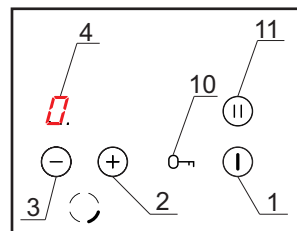
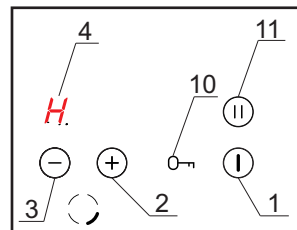
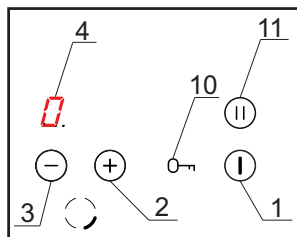
Desconexión de las zonas de cocción

- Se puede desactivar la zona de cocción al apretar al mismo tiempo el sensor (+) (2) y el sensor (-) (3) o bien al reducir la potencia con el sensor (-) (3) hasta el nivel (0).



Pasados unos 10 segundos la zona de cocción deja de estar activa.

La zona de cocción está caliente y en el indicador de la zona de cocción (4) durante unos 10 segundos ilumina la letra "H" alternativamente con el dígito "0" y, luego, solamente la letra "H".

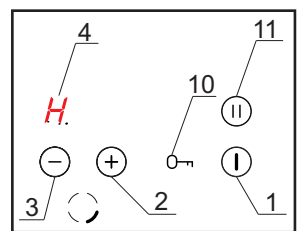


Desactivación de toda la placa de cocción

- La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento.
- Pulsando el sensor activar/desactivar (1) desconectamos toda la zona de cocción.



Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (4) estará iluminada la letra "H" – 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.

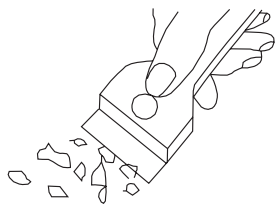


Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera.

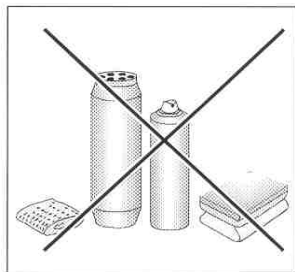
Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.

► 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 electrotécnicas especializadas, droguerías, comercios de alimentación y en exposiciones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en tiendas de hogar, accesorios de pintura y ferreterías.



LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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

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

Advertencia

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

Advertencia

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

Revisiones periódicas

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

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

Advertencia

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

SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

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

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

SITUACIONES DE EMERGENCIA

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
6. A pesar de que la zona de cocción aún está caliente, el indicador de calor residual no se ilumina.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	- El indicador de calor residual vuelve a funcionar después del próximo reinicio y desconexión del panel de control.
7. Rotura de la placa cerámica.	 ¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
8. Si el fallo no desaparece.	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 3N~50 Hz
Potencia nominal:	11,1 kW
Modelo:	PBP5VI502FTB5
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción Booster: 4 x Ø 210 mm	2100/3700 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: 1 x Ø 260 mm	2600/3700 W
Dimensiones	870 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.

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.



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.

CONTENTS

Basic Information.....35
Safety instructions.....37
Description of the appliance.....42
Installation.....43
Operation.....48
Cleaning and maintenance.....63
Troubleshooting.....65
Specification.....67



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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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



SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

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

HOW TO SAVE ELECTRICITY



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

●Use the correct cookware.

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

●Always keep the cooking zones and cookware bases clean.

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

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

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

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



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

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

DISPOSAL

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



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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob

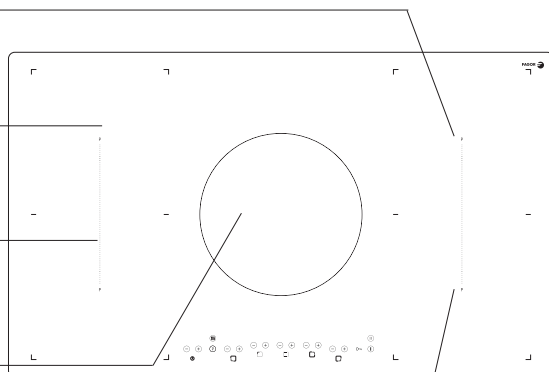
Induction cooking zone
booster (rear right)

Induction cooking zone
booster (rear left)

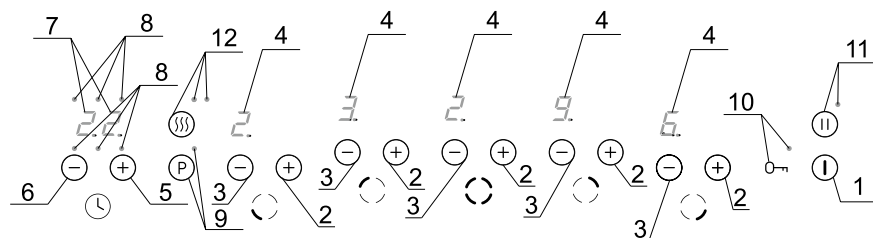
Induction cooking zone
booster (front left)

Induction cooking zone
booster (front left)

Induction cooking zone
booster (front right)



Control Panel



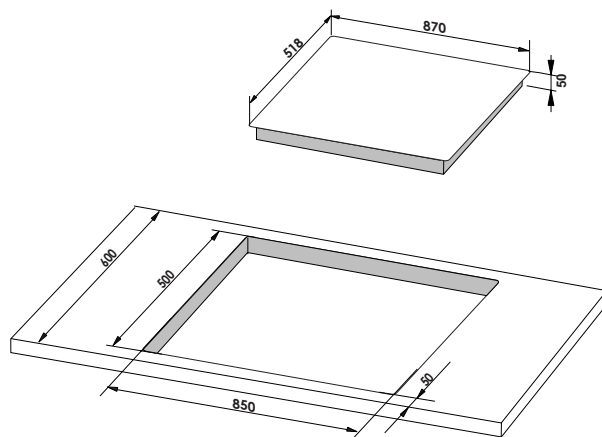
1. Hob On/Off sensor
2. Plus sensor of heating zones
3. Minus sensor of heating zones
4. Heating zone display
5. Plus sensor of the clock
6. Minus sensor of the clock
7. Clock display
8. LEDs indicating clock operation for a specific heating zone
9. Booster function sensor with a signal LED
10. Key sensor with a signal LED
11. Pause function sensor with a signal LED
12. Heating up function sensor with a signal LED

INSTALLATION

Installation of hob

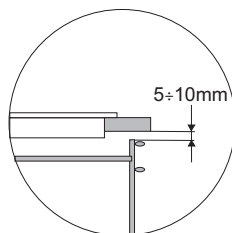
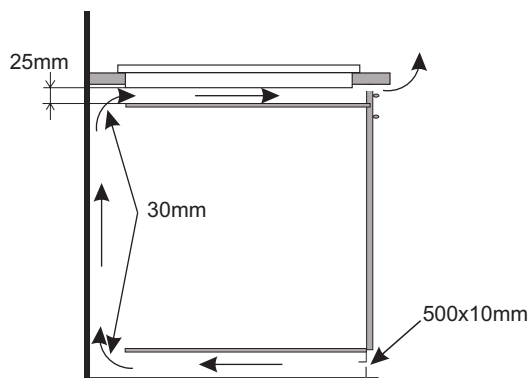
- The thickness of furniture surface should be between 28 and 40 mm, the depth of the surface – at least 600 mm. The surface should be flat and properly levelled. The surface should be sealed and protected against water spill and moisture from the side of the wall. The distance between the edge of the hole and the edge of the surface should be at least 50 mm from the front and the back
- Prepare the place (hole) in the furniture surface according to the dimensions shown in the installation drawing (Fig. A).
- Leave at least a 50 mm gap between the device and the neighbouring vertical walls of cupboards.
- The height of the installed hob is 50 mm.
- If the hob is separated from the rest of the installation cabinet with a horizontal safety plate, the space between the bottom of the hob casing and the safety plate should be at least 25 mm – this will enable free air circulation. The minimum space between induction hobs should be at least 75 mm.
- The veneer and the glues affixing it to the furniture intended for hob installation should be resistant to the temperatures of 100°C. Failing to meet this requirement may cause surface deformations or detaching of the veneer.
- The edges of the hole should be protected with a material resistant to moisture absorption.
- In the back section of the protection plate a notch should be made with a width of at least 80 mm (Fig. C).
- The cable profile should be selected in accordance with hob power (this should be done by an authorised technician).
- Connect the hob to power supply using the electric cable according to the attached connection diagram.
- Remove dust from the surface, insert the hob in the hole and press it down into the surface (Figure B).

Fig. A

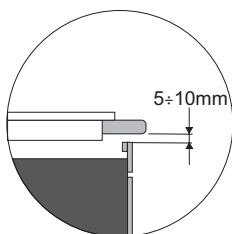
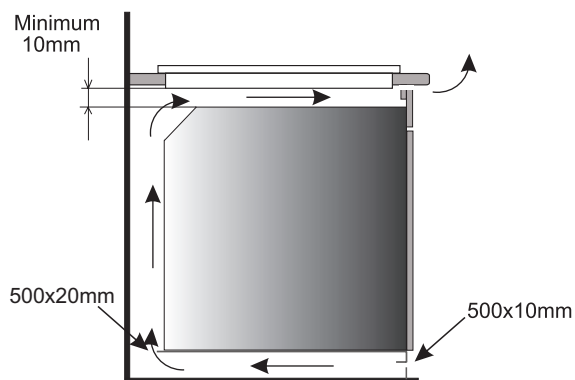


INSTALLATION

Fig.2



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.

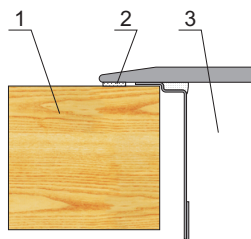


Do not install the hob above the oven without ventilation.

▶ Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly (Figure 3).

Fig. 3



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

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:

- one-phase 230 V -
- 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.

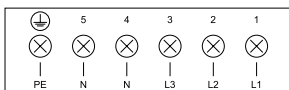
Note! The installer is obliged to complete and leave with the user a “certificate of connecting the plate to the mains” (attached to the warranty card).

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



DIAGRAM OF POSSIBLE CONNECTIONS

Notice! Voltage of heating elements is 230V



Warning! In every type of connection protective grounding has to be connected to terminal

Recommended type of connection cable

1	In the case of the 230V network, single phase connection with a neutral cable, bridges connect terminals 1-2-3 and 4-5, neutral cable to 4, protective conductor to	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	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	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm ²
3	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	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm ²

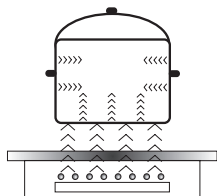
L1=R, L2=S, L3=T, N=neutral lead connection, =terminal of the protective conductor

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.

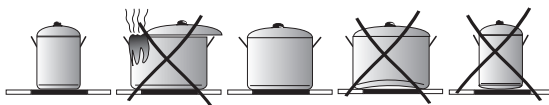
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication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

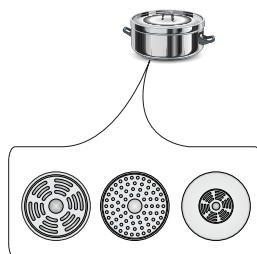
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

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.

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

Cookware size.

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

OPERATION

Control panel

- Once you connected the hob to the power network, all indicators will light up at the same time. The hob is ready for work.
- The hob is equipped with electronic sensors which you switch on by pressing them with the finger for at least 1 second.
- Each of the sensor settings is signalled with a sound signal.



Do not put any objects on the sensors (this may trigger the defect identification signal). Their surfaces should be clean at all times.

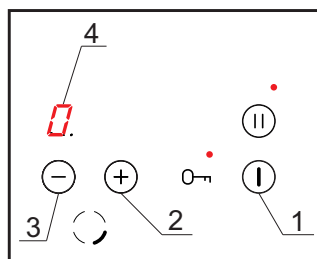
Switching the hob on

If the hob is switched off, all heating zones are turned off and the indicators are off.

The hob is switched on by touching the main sensor (1) →. On all indicators of heating zones (4) „0” appears for 10 seconds. Now you can adjust heating power using sensor (+)(2) and sensor (-)(3) for a given heating zone. (see Heating power level adjustment).

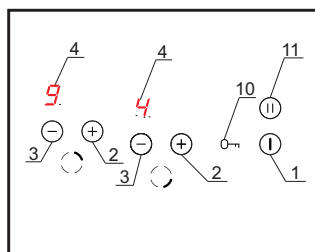


If within 10 seconds no sensor has been activated, the hob switches off. If the lock is activated, the LED by the key sensor (10) lights up and you cannot switch on the hob (see Unlocking the hob).



Switching a heating zone on

Once you switched on the hob, using the switch on/off (1) sensor select the heating power level for a given heating zone using sensor (+) (2) or (-) (3). →If you start heating power adjustments with sensor (+) (2), heating power (4) will first appear on the display. If, however, you start heating power adjustment with sensor (-)(3), heating power (9) will appear on the display.





OPERATION



If within 10 seconds after the hob has been switched on no sensor has been activated, the heating zones switch off.



A heating zone is active when on the hob display a figure or letter and a decimal point lights up, which means that the zone is ready for the heating power to be set up.

Adjusting heating power level of an induction zone

When the display of a heating zone (4) shows “0” and a decimal point you may start adjusting the required level of heating power using sensor (+) (2) or (-) (3).

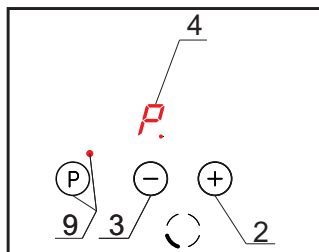
Booster “P” function

The Booster function makes it possible to increase power of a heating zone Ø 210 – from 2100W to 3700W, and of zone Ø 260 – from 2600W to 3700W.

Activation of the Booster function should be performed as follows:

- Press the Booster function sensor, which is signalled by lighting up of the LED next to sensor (9),
- Then press sensor (+) (2) or sensor (-) (3) for a specific heating zone, which is signalled by the appearance of „P” letter on the display, while the LED next to the display (9) switches off. The whole time „P” letter is on, the Booster function is active.

The Booster function is switched off by pressing sensor (-) (3) and reducing heating power or by simultaneous pressing of sensor (+) (2) and sensor (-) (3), or after removing a pot from the heating zone.



If a pot is removed from the heating zone when the Booster function is in operation, the function is still active and time countdown will continue. If the temperature of the heating zone (its electronic system or a coil) is exceeded when the Booster function is activated, it is automatically switched off. The heating zone returns to the nominal power.

The duration of the Booster function operation is limited by the sensor panel to 10 minutes. When the Booster function is automatically switched off, the heating zone keeps working with nominal power. The Booster function can be reactivated provided that temperature sensors in electronic systems and coils allow that.

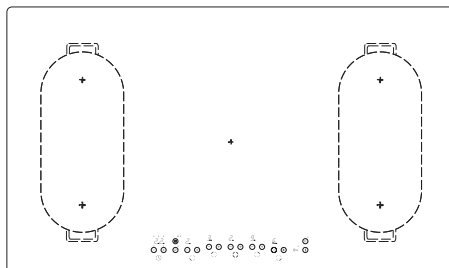
OPERATION

Control of the Booster function

Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or crosswise. Total power is shared within the paired cooking zones (see Fig.). If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.



If during the activation of the Booster function the total power is too high, the heating power of the other zone in a pair is automatically reduced.
The value of the reduced heating power depends on the size of pots in use.



Lock feature

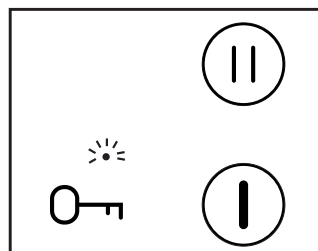
The lock feature is activated with the key sensor (10). Its aim is to protect active heating zones from unauthorised change of settings or switching them off by children, pets, etc. When the hob is locked when all the heating zones are off (0 is on on the indicators of heating zones), the hob is protected from unauthorised switching it on. It can only be turned on after the lock is removed.



In the case of power shutdown in the network, the lock is automatically switched off.

Locking the hob

In order to lock the hob, press the key sensor (10) until the signalling LED light comes on (10). When the LED is on, a short acoustic signal can be heard.



Unlocking the hob

In order to unlock the hob, press the key sensor (10) until the signal LED switches off (10). When the LED is off, a short acoustic signal can be heard.



Locking and unlocking of the hob is possible only when it is activated or (0) is on on the indicator of heating zones (4).



OPERATION

Residual heat indicator

When the hot heating zone is switched off, „H” is displayed as the signal meaning „heating zone is hot!”.



During that time do not touch the heating zone as you may burn yourself and do not put on it any objects that are sensitive to heat!

When the indicator goes off, you can touch the heating zone but beware that it still has not cooled down to the ambient temperature.



When power is not supplied, the residual heat indicator is off.

Operating time limitation

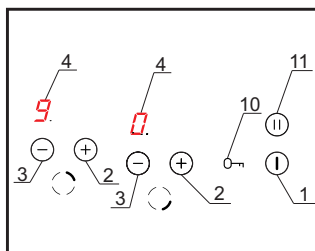
In order to increase operational reliability, the induction plate has an operating time limiter for each heating zone. The maximum operating time is determined according to the previously selected level of heating power. If you do not change the heating power level for a long time (see table), the relevant heating zone is switched off and the residual heat sensor is activated. However, at any time you can switch on and operate specific heating zones, according to the user’s manual.

Heating power level	Maximum operating time in 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

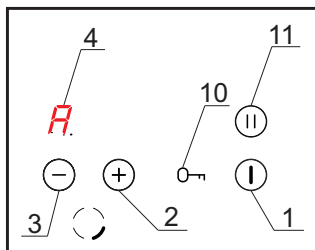
Automatic reheating function

- A given heating zone must be set to a power level (0).
- Pressing sensor (-) (3) results in switching to a power level (9).
- Then touch sensor (+) (2) of a given heating zone. Letter „A „will appear on the indicator.
- Now, using sensor (-) (3), select the target power level.



On the indicator of power level of a given heating zone, letter „A „will blink alternately with the power level programmed by the user.

After the time when additional power is supplied, the heating zone will automatically switch onto the preselected power level that remains visible on the indicator.



If after switching on the fast automatic reheating system, the power level sensor is set to „9” for longer than 3 seconds, namely the choice of power level is not made, the function of fast automatic reheating will switch off.



If a pot is removed from the heating zone and put back again before the end of automatic reheating cycle, full power reheating will continue until the end of the cycle.

Heating power level	Duration of automatic reheating with additional power (in 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

Clock function

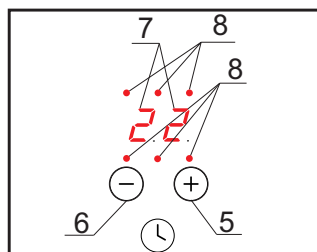
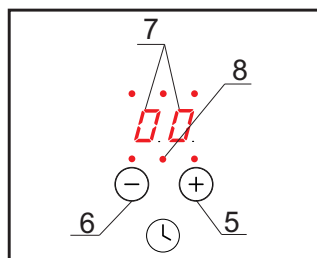
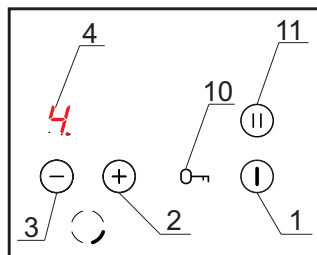
The programming clock facilitates cooking as it can control how long heating zones are active. It can also be used as a timer.

Switching the clock on

The programming clock facilitates cooking as it can control how long heating zones are active. The function can only be activated when cooking (when heating power is higher than „0“). The clock function can be switched on simultaneously for all five heating zones. The clock can be set in the range of 1 - 99 minutes with 1 minute steps.

To set the time on the clock, you should:

- using sensor (+) (2) or (-) (3) select heating power in the range 1-9. The selected heating power will light up on the display in the range of 1-9 with a decimal point (e.g. (4)).
- then you simultaneously press sensor (+) (5) and sensor (-) (6) of the clock. On the clock display (7) figures (00) will appear and the central LED (8), located under the display (7), will start to blink.
- then keep simultaneously pressing sensor (+) (5) and sensor (-) (6) of the clock until LED is selected (8) that matches the heating zone that is to be clock-controlled.
- having selected the required LED (8) located by the display (7), set the operating time of the heating zone using sensor (+) (5) or sensor (-) (6).



OPERATION

Changing the programmed cooking time

At any point in the process of cooking you may change its pre-programmed duration.

To do that repeat the same programming procedure as under the point „Switching on the clock” but do not set heating power using sensor (+)(2) or sensor (-)(3), but go directly to the procedure of clock activation by simultaneously pressing sensor (+)(5) and (-)(6) of the clock.

Cooking time control

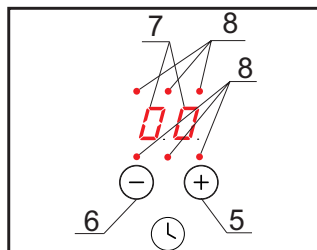
The time remaining until the end of cooking may be checked any time by touching sensor (+) (5) and (-) (6) until the required LED (8) is selected. The currently displayed time is signalled by the blinking LED (8).

Switching the clock off

When the programmed cooking time lapses, a sound signal will be produced that can be switched off by touching any sensor or it will switch off automatically after 2 minutes.

If you need to turn off the clock earlier:

- Simultaneously press sensor (+) (5) and sensor (-) (6) until the required LED (8) is selected that indicates operation of the heating zone using the timer, and then using sensor (-) (6) reduce the time down to (00).



OPERATION

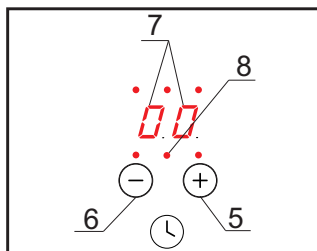
Using clock as the timer

The clock programming cooking time can be used as the timer only if the operation of heating zones is not time-controlled.

Switching on the timer

To set the timer, you should:

- simultaneously press sensor (+) (5) and sensor (-)(6) of the clock. On the clock display (7), figures (00) will appear and the central LED (8), located under the display (7), will start blinking.
- then with sensors (+) (5) or (-) (6) of the clock set the timer operation time.



Switching the timer off

When the programmed cooking time lapses, a continuous sound signal will be produced that can be switched off by touching any sensor or it will switch off automatically after 2 minutes. If it is necessary to switch off the timer earlier, reduce the time to (00) using sensor (-) (6).

OPERATION

Warm up function

The warm up function keeps stable temperature of food on a heating zone. The selected heating zone is set to low heating power. This function will help you enjoy warm food, ready for serving at your convenience, that will not change taste or stick to the bottom of the pot. This function can be used to melt butter, chocolate, etc.

To use this function correctly, please provide a pot with a flat bottom so that its temperature can be accurately measured by the detector in the heating zone. The warm up function can be activated on each zone. For microbiological reasons, it is not advisable to keep food warm for too long. Consequently, when this function is used, the panel sensor will switch off after two hours.

You can set 3 temperature levels on the heating zone: 42°C, 70°C and 94°C.

Activation of the warm up function should be performed as follows:

- press the warm up function sensor (12), which is signalled by switching on of the first LED – this means choosing the heating level of 42°C.
- press the warm up function sensor (12) again, which is signalled by switching on of the second LED – this means choosing the heating level of 70°C.
- press the warm up function sensor (12) for the third time, which is signalled by switching on of both LEDs – this means choosing the heating level of 94°C.
- then, having selected one of the heating levels, press sensor (+) (2) for a specific heating zone, which is signalled by the appearance on the display (4) of a symbol assigned to a given level () (=) (≡).

The warm up function can be deactivated at any time by simultaneous pressing of sensor (+) (2) and sensor (-) (3), or by reducing power to level (0) using sensor (-) (3).

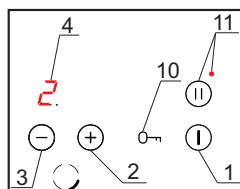
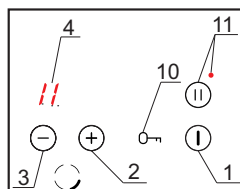
Stop'n go function „II”

This function works like a standard pause. Using it, you can at any time suspend the hob operation and return to previous settings.

To activate the stop'n go function at least one heating zone has to be on.

Then press the sensor (11). On all indicators of heating zones (4) symbol „II” comes on, up and above the sensor (11) – the signal LED comes on.

In order to deactivate the stop'n go function you have to press the sensor again (11), the signal LED begins to blink; then press any sensor (2). Settings light up on the indicators of heating zones (4) that were set before the activation of the stop'n go function.



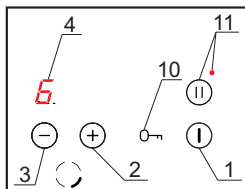
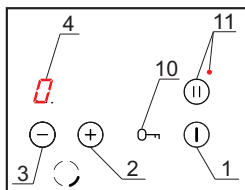


OPERATION



The stop'n go function can be used for maximum 10 minutes. If the stop'n go function does not finish in this period, the panel sensor switches off.

If control has been accidentally turned on by pressing the on/off sensor (1), the stop'n go function helps you to quickly restore the previous settings. If you have deactivated the panel by pressing the on/off sensor (1), in 6 seconds or less you have to press the sensor again (1). On the indicators of heating zones (4) „0” will appear and above the sensor (11) – the signal LED will start to blink. Then you have 6 seconds again to press the sensor (11). The settings light up on the indicators of heating zones (4) that were set before the accidental switching off of control.

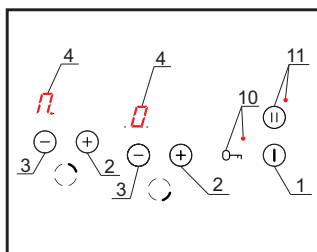


Bridge function

This function makes it possible to control 2 heating zones on the hob as if they were a single heating zone.

The Bridge function is very helpful, especially when you use the baking-pan type of pots.

The function can be activated for two zones on the left side and two on the right side. To activate the function press two sensors at the same time. For two heating zones on the left side you press sensor (+) (2) of the front left heating zone and sensor (-) (3) of the back left heating zone. For two heating zones on the right side you press sensor (+) (2) of the back right heating zone and sensor (-) (3) of the front right heating zone. When you press two sensors, the „∩” symbol appears in the upper display, and in the lower display - figure (0). Then, by pressing sensor (+) (2) or sensor (-) (3) located under figure (0), you adjust heating power.

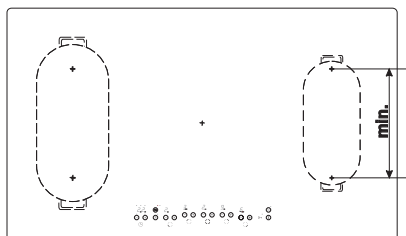


From then on you control two heating zones using one sensor.

To switch off the bridge function simultaneously press again the two sensors that you used to activate the Bridge function. In the display, figure (0) will come on.



From then on, the heating zones operate individually.



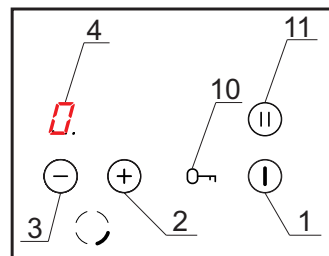
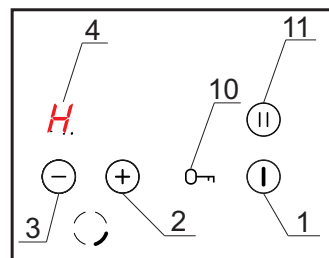
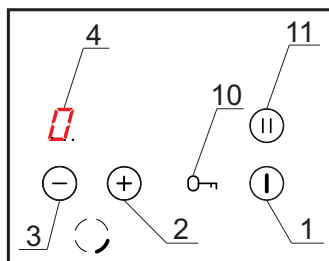
OPERATION

Switching the heating zones off

- A heating zone can be switched off by simultaneous pressing of sensor (+) (2) and sensor (-) (3) or by reducing power to level (0) using sensor (-)(3).



After approx. 10 seconds the heating zone is no longer active. The heating zone is hot. On its indicator (4), letter „H” flashes alternately with figure „0” for 10 seconds. Later only letter H is on.

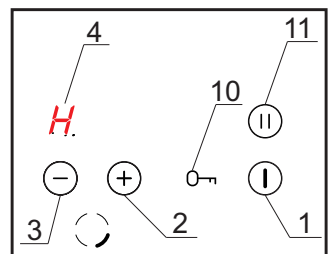


Switching off the whole hob

- The hob is on when at least one heating zone has been switched on.
- By pressing the on/off sensor (1), you switch off the whole hob.



If the heating zone is hot, letter „H” comes on on its indicator - it is the symbol of residual heat.

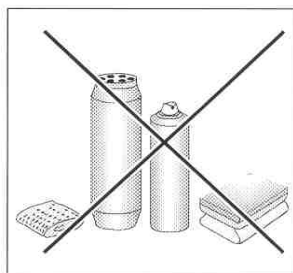


CLEANING AND MAINTENANCE

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

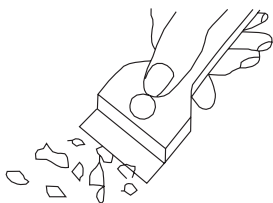


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



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.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! 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. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
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 3N~50 Hz
Rated power:	11,1 kW
Model:	PBP5VI502FTB5
- induction cooking zone :	
- booster induction cooking zone: 4x Ø 210 mm	2100/3700 W
- booster induction cooking zone: 1x Ø 260 mm	2600/3700 W
Dimensions	870 x 518 x 50;
Weight	ca. 14,5 kg;

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

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/UE**,

Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/UE**,

ErP Directive **2009/125/UE**,

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.



FAGOR



F Electrodomésticos S.L.

Avenida Sur del Aeropuerto de Barajas nº38
28042, Madrid
España

www.fagorelectrodomestico.es