

GB English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
WARNING,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,3
Start-up and use,5
Precautions and tips,10
Care and maintenance,11
Technical description of the models,11

FR Français

Mode d'emploi Manutenção e cuidados

TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi,1
ATTENTION,12
Description de l'appareil-Tableau de bord,13
Installation,13
Mise en marche et utilisation,15
Précautions et conseils,20
Nettoyage et entretien,21
Description technique des modèles,21

ES Español

Manual de instrucciones

ENCIMERA

Sumario

Manual de instrucciones,1
ATENCIÓN,22
Descripción del aparato-Panel de control,23
Instalación,23
Puesta en funcionamiento y uso,25
Precauciones y consejos,30
Mantenimiento y cuidados,31
Descripción técnica de los modelos,31

PT Português

Instruções para a utilização

PLANO

Índice

Instruções para a utilização,1
ATENÇÃO,32
Descrição do aparelho-Painel de comandos,33
Instalação,33
Início e utilização,35
Precauções e conselhos,40
Manutenção e cuidados,41
Descrição técnica dos modelos,41

IT Italiano

Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
ATTENZIONE,42
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,43
Installazione,43
Avvio e utilizzo,45
Precauzioni e consigli,50
Manutenzione e cura,51
Descrizione tecnica dei modelli,51

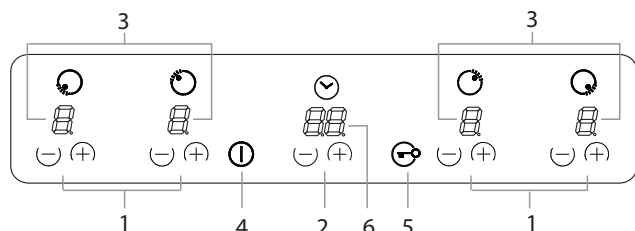
WARNING!

- **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.
- **WARNING:** If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.



Description of the appliance

Control panel



The control panel described in this manual is only a representative example; it may not exactly match the panel on your appliance.

When using the touch control panel:

- Do not use gloves
- Use a clean finger
- Touch the glass smoothly

- 1 **INCREASE(+)/REDUCE(-) POWER** button - controls the power level on every individual cooking zone
- 2 **INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME** button - controls the time of cooking on the cooking zones.
- 3 **COOKING ZONE POWER** displays - show the power level selected for every individual cooking zone
- 4 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- 5 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings and shows the control panel has been locked
6. **TIMER** display - shows the cooking time selected .

! For detailed information on the control panel functions refer to "Start-up and use" section.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode.. The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

! Depending on the number of heaters/cooking zones on the hob the COOKING ZONE SELECTED INDICATORS may vary between 3 and 4

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see **Precautions and tips**).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.

Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

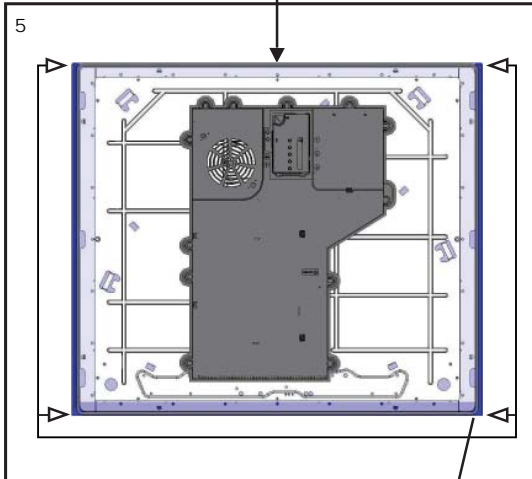
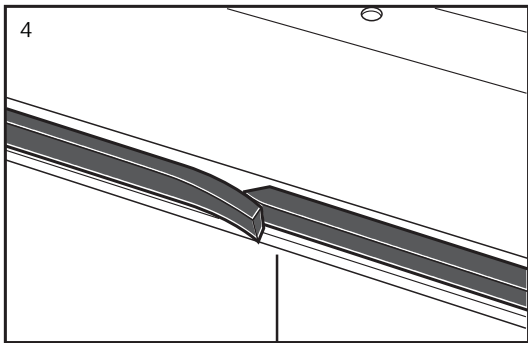
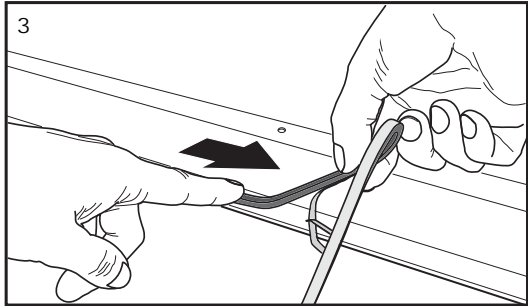
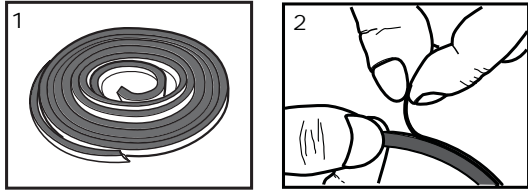
- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 450 mm from the edge of the hob.

Fixing

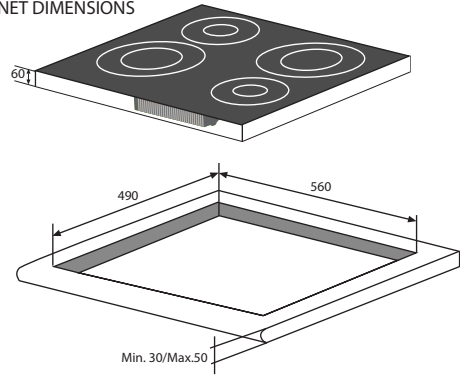
The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface. Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob. The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 3,5 mm thick: 9,5 mm screws

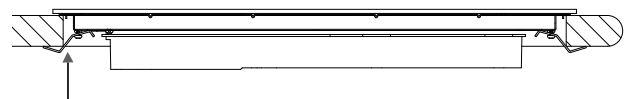
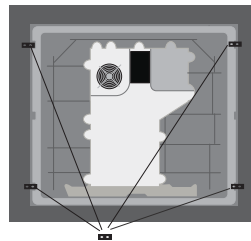
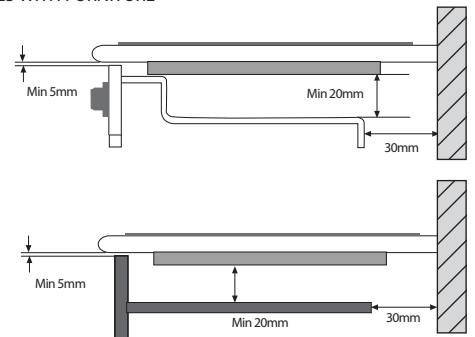
Installation of the safety washer



CABINET DIMENSIONS



SAFETY DISTANCES WITH FURNITURE



Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.


! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

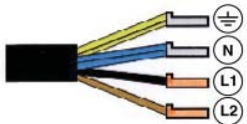
! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⊕ : yellow/green N : the two blue wires together L : brown and black together

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Other types of connection

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⊕ : yellow/green; N : the two blue wires together L1 : black L2 : brown

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Start-up and use

- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:

- Buzz: due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- Soft whistle: heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- Crackle: produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.

- Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

! If the (-) or (+) button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly through the power levels and timer minutes.

Initial Light Conditions

When power is initially applied to the Cooktop, the touch control conducts a calibration process for the touch keys, which requires a low level of ambient light in the area of the touch keys.

If during this calibration process excessive ambient lighting is detected the User Interface displays „FL” (Infra-red Ambient Light Error) and the control calibration process is suspended. In order to rectify the process any lighting that could effect the calibration process should be switched off (e.g. halogen cooker hood lighting). The error will disappear when satisfactory ambient lighting is detected and the touch control calibration procedure will now complete satisfactorily.

-The „FL” error can only be generated within approx 3s of initial power being applied to the cooktop.


-We recommend that the user switches off all cooker hood lighting and lighting directed towards the cooktop when power is initially applied to the cooktop.


-After the touch control has conducted its initial calibration process, (approx 3s) any cooker hood or other lighting can be switched on as normal and will not affect the operation of the touch control.

Switching on the hob

When power is initially applied to the Cooktop, the touch control conducts a calibration process for the touch keys, which requires a low level of ambient light in the area of the touch keys. If excessive ambient lighting is detected, the User Interface displays „FL” error and the calibration is suspended. The error will disappear when satisfactory ambient lighting is detected and the touch control calibration procedure will now complete satisfactorily.



After connecting the hob to the electrical grid, the touch panel might be automatically locked. To unlock the panel press and hold the Control Panel

Lock button .

To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.

The cooktop is switched On when a beep sound is emitted and the cooking zones display shows the „0”

When the cooktop is off, after 5 sec. without any error/ alarm or residual heat to display, the control switches

off the (KEYLOCK LED) . in order to reduce power consumption. As soon as we touch a key, the (KEYLOCK LED)  goes on and we can continue to operate as usual.

Switching off the cooktop is signalled by 3 beep sound.

Setting the Power Management

The Cooktop maximum power limit (7200W) can be reduced by the user to 2800W, 3500W or 6000W (ECO Power Limits).

The sequence to set a new Cooktop Power Limit is:

• During the first 30 seconds after plugging the appliance

• The Touch has to be unlocked and all Heaters Off

• Press at the same time the left and right end heaters [+] and [-] keys.

• Once this is done, a beep sounds and “Po” characters will be in the timer displays and the “actual Cooktop Power Limit” will be in the left and right end heater displays.

For selecting a new Power Limit:

• With the (+) and (-) keys, the Power Limit is increased.

The selectable powers are: 2800W, 3500W, 6000W or 7200W. When the power is 7200W, if the [+] or [-] key is touched the power changes to 2800W.

The sequence to finish recording the new Cooktop Power Limit is:

• Press at the same time the left and right end heaters [+] and [-] keys.

• Once this is done, new Cooktop Power Limit is recorded and there is a system reset.

To finish without recording changes:

• If during 60 seconds there is no action, changes are not recorded and there is a system reset.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is switched on and controlled using the (-) and (+) POWER buttons, which at the same time are used for power adjustment.

- To begin operating a cooking zone, set the desired power level (between 0 and 9) using the (-) and (+) POWER buttons

Press and hold the (-) POWER button to set the power level immediately at “9”

Press and hold (+) and (-) POWER buttons simultaneously to return to power level “0”

If the power level is “0” press and hold the (+) button to increase the power level quickly.

* Only available in certain models.

Fast Boil- “Booster” function

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times.

It may be activated by pressing the (+) POWER button over level 9. This function boosts the power to 1600 W or 2000 W, depending on the size of the relevant cooking zone. The activation of the booster is signalled by a beep sound, and the letter ‘P’ appearing on the display corresponding to the selected cooking zone

The booster works for max 10 minutes. After these 10 minutes a beep sounds and the cooking zone will return to level “9”

With the heater at Booster level, if the [+] key is Touched an error beep sounds and the cookset doesn’t change. With the heater at Booster level, if the [-] key is Touched a beep sounds and the cookset is reduced to 9.

Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone touch(-)and (+) POWER selection buttons simultaneously. A beep sounds and the corresponding display shows “0”.

Using the Timer

! All the cooking zones can be programmed for a cooking time duration between 1 and 99 min.

1. Activate the timer by pressing the INCREASE / REDUCE TIME buttons. A beep sounds, the timer display shows a “00” and the cooking zone displays show a “t” blinking indicating that a cooking zone has to be selected.

2 Select the desired cooking zone by pressing any of the cooking zones (+) or (-)keys. A beep sounds, the LED next to the cooking zone display starts blinking if no power is selected, or is on if any power is selected. The timer display starts blinking indicating that the time has to be selected

3. Set the desired cooking time by pressing again the INCREASE / REDUCE TIME buttons.

! The user can select only one heater at a time.

! Pressing and holding the (+) and (-) keys increases the speed of time selection.

! If the time is not selected before 10 seconds, the timer is switched off.

! If the selected time is “00” after 10 seconds the timer is switched off.

Starting Timer countdown.

The countdown starts 10 seconds after the last operation over the INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME buttons. If any power is selected, a beep sounds and the timer display stops blinking. The same happens to the led heater.

The last minute will be displayed in seconds.

! When the timer is in countdown the user can change the time at any time by touching the INCREASE / REDUCE TIME buttons. Then the countdown stops and the timer changes to time selection status waiting a time selection.

End of Timer countdown.


When the time set on the timer has elapsed the timed heater is switched off, the timer display and the timed heater led starts blinking and a timer alarm beep sounds for one minute. The timer alarm can be cancelled by the user at any time, even during the first minute of the alarm . When the timer is in alarm status, by pressing any key of the touch control the timer is switched off.


! To cancel the operation of the timer, select the time value of “00”pressing the(+) and(-) TIME buttons at the same time.

! When all the cooking zones are not powered, and one of them is temporized at zero power level, the key-lock function is activated after 1 minute.

Control panel lock


When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

Press the  button to lock the control panel: -the icon will illuminate and an audible beep sound will be emitted. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you

must switch off this function. Press the  button for a few moments, the icon will stop illuminating and the lock function will be removed.

All the keys on the cooking zone selection will be locked if :the cooktop is off,,
if the Control Panel Lock is activated or
if an error on a cooktop occurs..

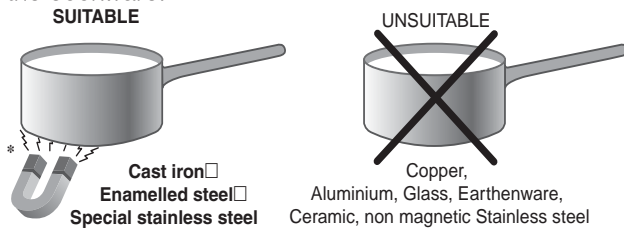
Switching off the hob

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

Practical advice on using the appliance

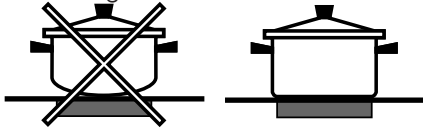
! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



! Do not use adapters, diffusers, or metal plates on the cooking zones. They may have a detrimental effect upon the hob's performance, and might damage the hob's aesthetics.

In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it.

The "u" sign on the display appears if after selecting the cooking zone the pan is not placed on a heater, or in case of:



- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

After 10 sec. with no pan on the heating zone, a warning beep signal is emitted.

After 60 sec. with no pan on the heating zone, the heater switches off.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the number signaling the power level starts flashing, and the letter "c" appears on the display. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours. When one or more keys are activated for more than 10 sec. the touch control switches off.

A warning beep sounds every 10 sec., while the key/s is/are activated.

With all heaters at zero power during 10 sec. the Cooktop is switched off.

If the switching off is due to an accidental activation of keys, the touch control actuates as above.

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.







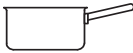

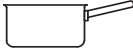

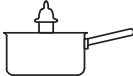



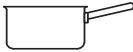

Errors and Alarms

When an error is detected, the whole appliance or the heater/s are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and all displays show a 'F' letter and the error code (an index number or a letter) alternately.

If the problem does not disappear by itself, please contact the Technical Service.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	9	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
	8	 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	7	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	5	 Slow thickening (dense juices)	
	4	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	3	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	2	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see **Start-up and use**).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.

- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.

For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.

- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)
Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

Piani cottura	SCHT 644 B	SCHT 633 B
Zone di cottura	Potenza (in W)	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1200 - B1600	-
Posteriore dx	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Anteriore sx	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Anteriore dx	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Potenza totale	7200	6200

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:

I = single induction cooking zone

B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted

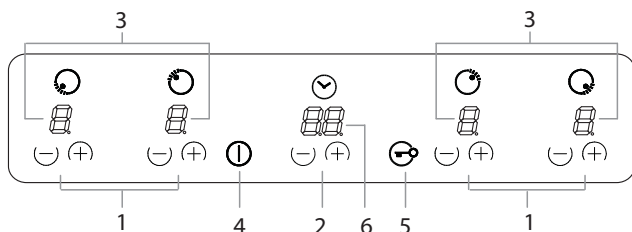
ATTENTION !

- **ATTENTION** : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.
- Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- **ATTENTION** : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie
- Il ne faut **JAMAIS** essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.



Description de l'appareil

Bandeau de commande



Le bandeau de commande décrit dans le présent manuel n'est qu'un exemple représentatif : il peut ne pas correspondre exactement au bandeau de votre appareil.

Lorsque vous utilisez le bandeau de commande tactile :

- N'utilisez pas les gants
- Utilisez un doigt propre
- Touchez le verre en douceur

- 1 **La touche d'AUGMENTATION(+)/de DIMINUTION(-) DE PUISSANCE** - contrôle le niveau de puissance de chaque foyer
- 2 **La touche d'AUGMENTATION(+)/de DIMINUTION(-) DU TEMPS** - contrôle le temps de cuisson des foyers
- 3 **l'indicateur de PUISSANCE DU FOYER** -signale le niveau de puissance de chaque foyer
- 4 **La touche ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 5 **La touche de VERROUILLAGE DES BANDEAUX DE COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson et pour signaler le verrouillage des bandeaux de commande
- 6 **.Afficheur PROGRAMMATEUR** -pour afficher le temps programmé pour la cuisson.

! Pour plus d'informations sur les fonctions du bandeau de commande, voir « Mise en marche et utilisation » .

! Ce produit est conforme aux exigences de la dernière Directive européenne sur la limitation de consommation d'énergie en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes, après que les voyants d'indication de chaleur résiduelle soient désactivés et que le ventilateur s'arrête (si disponible), l'appareil s'arrête automatiquement. L'appareil est de nouveau en marche une fois que vous appuyez sur la touche ON/OFF.

! Selon le nombre de zones de chauffage/cuisson de la plaque, les TOUCHES DE SÉLECTION DU FOYER varient entre 3 et 4

Installation

FR

! Veuillez lire attentivement ces instructions, avant d'utiliser votre nouvel appareil. Elles contiennent des conseils importants sur la sécurité, l'installation et l'entretien de cet appareil.

! Veuillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. Passez-le aux nouveaux propriétaires de l'appareil.

Positionnement

! Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Ils peuvent présenter un risque d'étouffement ou de suffocation (voir Précautions et conseils).

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié, conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, à des animaux ou à des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, utilisez un meuble approprié.

- Le matériau du plan d'appui doit être thermorésistant à une température d'environ 100°C.
- En cas d'installation de l'appareil sur un four, ce dernier doit être équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée.
- **Évitez d'installer la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : dans le cas contraire, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils.** **Aération** Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe autour des surfaces, la plaque de cuisson doit être positionnée comme suit :
 - À au moins 40 mm du mur arrière ou de toutes autres surfaces verticales.
 - Afin de garder une distance minimale de 20 mm entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
 - Les meubles jouxtant l'appareil, dont la hauteur est supérieure à celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 450 mm du bord du plan.

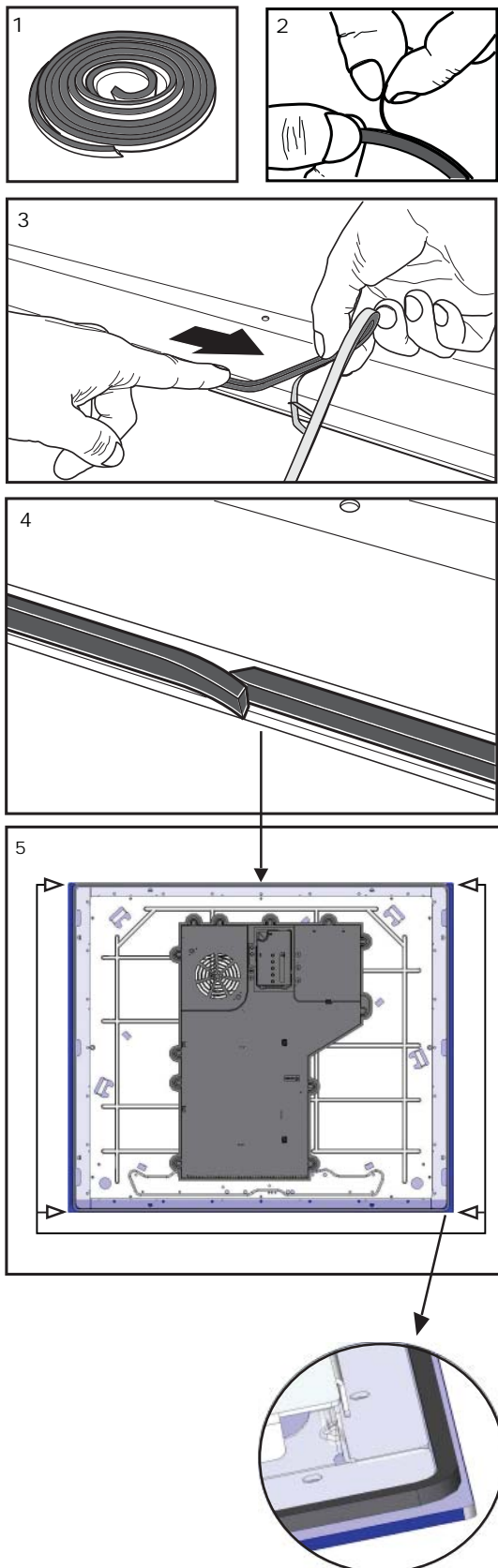
Fixation

Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat. Toutes déformations causées par une mauvaise fixation pourraient altérer les caractéristiques de la plaque de cuisson, ainsi que ses performances.

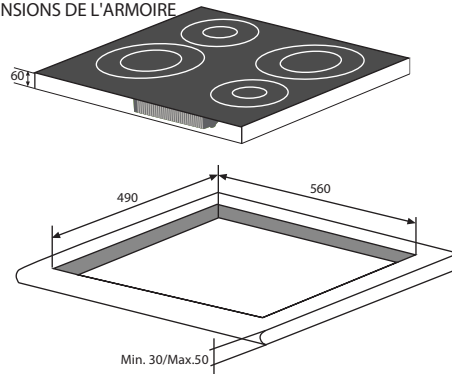
La longueur de la vis de réglages des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :

- épaisseur de 3,5 mm : vis de 9,5 mm

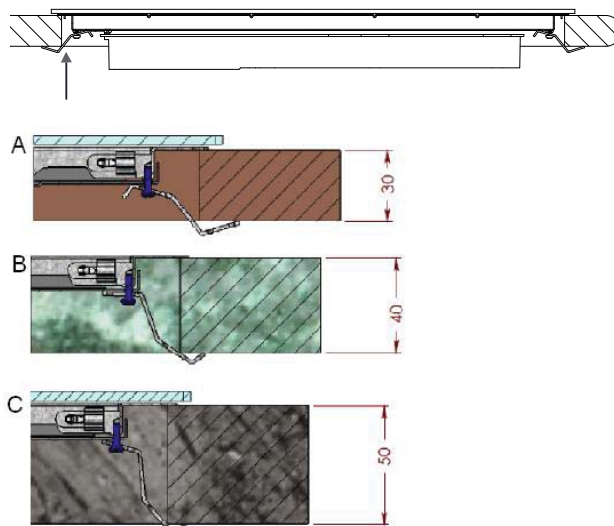
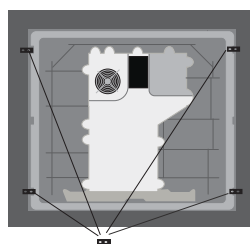
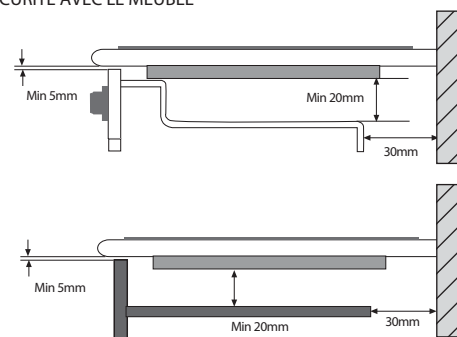
Installation de la rondelle de sécurité



DIMENSIONS DE L'ARMOIRE



DISTANCES DE SÉCURITÉ AVEC LE MEUBLE



Fixez la plaque comme suit :


1. Servez-vous des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu.
2. Insérez la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et appuyez tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.

! Les vis des ressorts de centrage doivent être accessibles.
 ! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement, l'appareil ne doit plus être en contact avec les parties électrifiées.

! Toutes les parties servant de protection de l'appareil doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

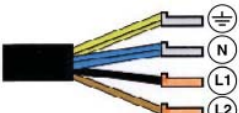
Raccordement électrique

! Le raccordement de la plaque de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité et pour un démontage plus facile du four.

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏏ : jaune/vert N : les deux fils bleus ensemble L : le marron avec le noir

Raccordement monophasé

La plaque est équipée d'un câble d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Raccordez les fils en respectant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		⏏ : jaune/vert
220-240V 3 ~ 50/60 Hz		N : les deux fils bleus ensemble L1 : noir L2 : brun

Autres types de branchement

Si l'installation électrique correspond à l'une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

Séparez les fils et raccordez-les en respectant les indications du tableau et des dessins suivants :

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut installer un interrupteur à coupure omnipolaire avec un minimum de 3 mm d'écartement entre les contacts.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Mise en marche et utilisation

- La prise peut supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La tension se situe dans la plage de valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- La prise est compatible avec la fiche de l'appareil. dans le cas contraire, demandez à un technicien agréé de la remplacer. N'utilisez pas de rallonges ou de fiches multiples.

! Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.

! Le câble ne doit être ni plié, ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par un technicien agréé.

! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité énumérées ci-dessus.

! Ne retirez ni ne remplacez le câble d'alimentation sous aucun prétexte. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE. INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommage causés par l'enlèvement ou le remplacement du câble d'alimentation d'origine. Seul le remplacement effectué par le technicien agréé INDESIT et utilisant une pièce détachée originale, est autorisé.

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant utilisation de l'appareil, à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif. Au cours des premières heures d'utilisation, l'odeur de caoutchouc qui pourrait se dégager, disparaîtra très vite.

! Vous entendrez un bip quelques secondes après la mise sous tension de la plaque de cuisson. Vous pouvez alors mettre votre table de cuisson en marche.

Types de bruit lors du fonctionnement normal de la plaque de cuisson :

- **Bourdonnement** : Il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson ; il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température, il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- **Léger sifflement** : Il se fait entendre lorsque la casserole posée sur le foyer est vide ; une fois que vous remplissez la casserole d'aliments ou d'eau, le bruit s'arrête.
- **Crépitement** : Il s'agit d'un bruit provoqué par la vibration des matériaux formant le fond de la casserole, lorsqu'ils sont traversés par des courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense, en fonction du matériau utilisé et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.
- **Sifflement intense** : Il se produit lorsque les deux éléments à induction du même groupe fonctionnent

simultanément à leur puissance maximale et/ou lorsque la fonction booster est insérée sur le plus grand élément à induction tandis que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue une fois que le niveau de puissance de l'élément à induction autorégulé baisse ; il est généralement causé par plusieurs couches de matériaux différents formant le fond de la casserole.

- **Bruit du ventilateur** : Pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composantes électriques contre tout risque de surchauffe, il est nécessaire d'activer un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximale lorsque le plus grand générateur est à son niveau de puissance maximum ou lorsque la fonction booster est insérée ; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. De plus, le ventilateur peut continuer à fonctionner même après désactivation de la table de cuisson, si la température détectée est élevée.

Les différents types de bruits énumérés ci-dessus sont causés par la technologie d'induction et ne sont pas forcément des défauts de fonctionnement.

! Une pression prolongée sur les touches (-) ou (+) permet l'avancement rapide des minutes et du minuteur.

Conditions initiales d'éclairage

Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles.

Si au cours de ce processus d'étalonnage un éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche « FL » (erreur de lumière ambiante infrarouge) et le processus de calibration du bandeau de commande est suspendu. Pour rectifier le processus, tout éclairage qui pourrait affecter le processus d'étalonnage doit être éteint (par exemple l'éclairage de la hotte aspirante halogène). L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile va maintenant s'achever de manière satisfaisante.

-L'erreur « FL » ne peut être générée dans environ 3s de la puissance initiale appliquée à la surface de cuisson.

-Désactivez tout éclairage de la hotte aspirante et l'éclairage dirigé vers la table de cuisson lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la table de cuisson.


-Une fois le processus de calibrage initial du bandeau de commande tactile terminé, (environ 3s) toute hotte aspirante ou autre éclairage peuvent être activés normalement et n'affecteront pas le fonctionnement du bandeau de commande tactile.

Activation de la plaque de cuisson

Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles. Si l'éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche erreur « FL » et l'étalonnage est suspendu. L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile s'achève alors de manière satisfaisante.



Une fois que vous avez connecté la plaque de cuisson à la source d'alimentation, le bandeau de commande tactile se verrouille automatiquement. Une pression prolongée sur la touche de verrouillage du bandeau de commande permet

de déverrouiller ce dernier .

Une pression prolongée pendant environ une seconde sur la touche  permet d'activer la plaque de cuisson.

La table de cuisson est mise en marche lorsqu'un signal sonore retentit et les afficheurs des foyers affichent "0"

5 sec après l'extinction de la table de cuisson, sans aucune erreur / alarme ou chaleur résiduelle à afficher, la

commande éteint le voyant (KEYLOCK LED)  afin de réduire la consommation d'énergie. Dès que nous appuyons sur une touche, le voyant (KEYLOCK LED)  s'allume et l'appareil peut continuer à fonctionner comme à l'habitude.

L'extinction de la table de cuisson est signalée par 3 signaux sonores.

Réglage de gestion d'énergie

La limite de puissance maximale de la table de cuisson (7200W) peut être réduite par l'utilisateur à 2 800 W, 3 500 W ou 6 000 W (Limites de puissance ECO).

Pour fixer une nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

• Pendant les 30 premières secondes suivant le branchement de l'appareil

• Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés

• Appuyez en même temps les touches [+] et [-] des éléments chauffants d'extrémité gauche et droite.

• Après cette action, un signal sonore retentit et les caractères "Po" apparaissent dans l'afficheur du minuteur et la "Limite de puissance réelle de la table de cuisson" est indiquée sur les afficheurs de l'élément chauffant de l'extrémité gauche et droite.

Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance :

* N'existe que sur certains modèles.

-Avec les touches (+) et (-), vous pouvez augmenter le niveau de puissance. Les différents niveaux de puissance disponibles sont : 2 800W, 3 500W, 6 000W ou 7 200W. Lorsque le niveau de puissance est à 7 200W, si vous pressez les touches [+] ou [-], alors le niveau de puissance devient 2 800W.

Pour achever l'enregistrement de la nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

-Appuyez en même temps les touches [+] et [-] des éléments chauffants d'extrémité gauche et droite.

-Une fois l'opération terminée, le niveau de puissance de votre table de cuisson est enregistré et le système peut être réinitialisé.

Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications :

-Si pendant 60 secondes vous n'observez aucune action, alors les modifications ne sont pas enregistrées et le système peut être réinitialisé.

Comment activer les foyers

Chaque foyer est allumé et commandé à l'aide des touches de PUISSANCE (-) et (+) , qui sont utilisées simultanément pour le réglage de puissance.

Pour commencer à utiliser un foyer, réglez le niveau de puissance désiré (entre 0 et 9) à l'aide des touches de PUISSANCE (-) et (+)

Appuyez et maintenez enfoncée la touche de PUISSANCE (-) pour régler le niveau de puissance immédiatement sur "9"

Appuyez de suite les touches de PUISSANCE (+) et (-) pour revenir au niveau de puissance "0"

Si le niveau de puissance est sur "0", appuyez et maintenez enfoncée la touche (+) pour augmenter rapidement le niveau de puissance.

Fonction d'ébullition rapide- « Booster »

La fonction booster correspondant à certains foyers peut être utilisée pour économiser les temps de chauffage.

Pour l'activer, appuyez la touche de PUISSANCE (+) au-dessus du niveau 9. Cette fonction suralimente la puissance à 1 600 W ou 2 000 W, selon la dimension du foyer concerné.

L'activation du booster est signalée par un signal sonore, et la lettre 'P' apparaît sur l'afficheur correspondant au foyer sélectionné

La fonction booster fonctionne pendant 10 minutes maximum. Après ces 10 minutes, un bip se fait entendre et le foyer rentre au niveau « 9 »

Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [+], un bip signale une erreur et il n'y a aucune modification du réglage de cuisson. Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [-], un bip se fait entendre et la puissance de cuisson est réduite à 9.

Comment désactiver les foyers

Pour éteindre un foyer, appuyez sur les touches de sélection de PUISSANCE (-) et (+) au même moment.

Un bip sonore retentit et l'afficheur correspondant indique "0".

Utilisation du minuteur

! Il est possible de programmer tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Activer le minuteur en appuyant sur les touches AUGMENTATION / DIMINUTION DU TEMPS. Un signal sonore retentit, l'afficheur du minuteur indique un "00" et l'afficheur du foyer montre un "t" qui clignote, indiquant que le foyer doit être sélectionné.

2 Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur l'une des touches de foyer (+) ou (-). Un signal sonore retentit, le voyant LED à côté de l'afficheur du foyer commence à clignoter si aucune puissance n'est sélectionnée, ou est activé si l'une des puissances est sélectionnée. L'afficheur du minuteur commence à clignoter indiquant que le temps doit être choisi

3. Réglez la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches AUGMENTATION / DIMINUTION DU TEMPS.

! L'utilisateur peut sélectionner un seul élément chauffant à la fois.

! En appuyant et en maintenant enfoncées les touches + et - , vous augmentez la vitesse de sélection de la durée.

! Si le temps n'est pas sélectionné au bout de 10 secondes, le minuteur s'éteint.

! Si le temps sélectionné est "00" au bout de 10 secondes, le minuteur s'éteint.

Mise en marche du minuteur programmateur.

Le compte à rebours commence 10 secondes après la dernière utilisation des touches AUGMENTATION (+)/ DIMINUTION (-) DU TEMPS. Si l'une des puissances est sélectionnée, un signal sonore retentit et l'afficheur du minuteur cesse de clignoter. La même opération est effectuée sur l'élément chauffant led. La dernière minute sera affichée en secondes.

! Lorsque le minuteur est en compte à rebours, l'utilisateur peut changer le temps à n'importe quel moment en appuyant sur les touches AUGMENTATION / DIMINUTION DU TEMPS. Ensuite, le compte à rebours du minuteur s'arrête et le minuteur passe au mode sélection de temps dans l'attente d'une sélection de temps.

Fin du minuteur programmateur.


Lorsque le temps réglé sur le minuteur s'est écoulé, l'élément chauffant chronométré s'éteint, l'afficheur du minuteur et le voyant led de l'élément chauffant chronométré commence à clignoter et une alarme sonore du minuteur retentit pendant une minute. L'alarme du minuteur peut être annulée par l'utilisateur à tout moment, même pendant la première minute de l'alarme. Lorsque le minuteur est en mode alarme, la pression sur l'une des touches de la commande tactile éteint le minuteur.


! Pour annuler le fonctionnement du minuteur, sélectionnez la valeur du temps de "00" en appuyant sur les touches TEMPS (+) et (-) au même moment.

! Lorsque tous les foyers ne sont pas alimentés, et l'un d'entre eux est temporisé à la puissance zéro, la fonction de verrouillage est activée après 1 minute.

Verrouillage du bandeau de commande


Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, il est possible de verrouiller les commandes du four afin d'éviter toutes interventions extérieures sur le réglage (par les enfants, lors du nettoyage, etc.).

Appuyez sur la touche  pour verrouiller le bandeau de commande : -le voyant s'allume et un bip sonore se fera entendre.

Pour utiliser toutes les commandes (ex. l'arrêt de cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Pressez la touche  pendant un moment, le voyant s'éteint et la fonction de verrouillage est désactivée.

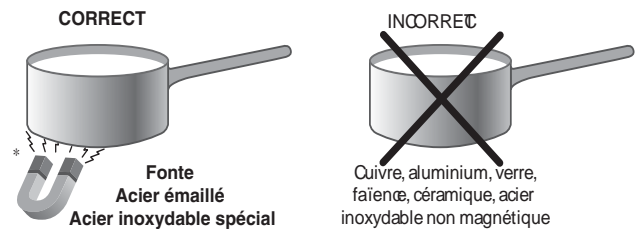
Toutes les touches sur la sélection du foyer seront verrouillées
si : la table de cuisson est désactivée,
si le verrouillage du bandeau de commande est activé
ou
en cas d'erreur sur la table de cuisson..

Désactivation de la plaque de cuisson

Pressez la touche  pour désactiver votre appareil - ne comptez pas uniquement sur le capteur de casserole.
Si le verrouillage du bandeau de commande est activé, alors les commandes resteront verrouillées même après la mise en marche à nouveau de la plaque de cuisson. Pour activer à nouveau la plaque, vous devez d'abord désactiver la fonction de verrouillage.

Conseils d'utilisation de l'appareil

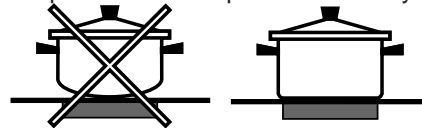
! Utilisez des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation des casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour vous assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuez un test avec un aimant.



! L'utilisation des adaptateurs, des diffuseurs ou des plaques métalliques sur les zones de cuisson est déconseillée. Cela pourrait se révéler préjudiciable pour la performance de la plaque de cuisson et en endommager l'esthétique.

De plus, pour obtenir de meilleurs résultats avec votre plaque :

- Utilisez des casseroles à fond plat, d'épaisseur, pour qu'elles adhèrent pleinement au foyer.




- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre entièrement le foyer, afin de bénéficier de toute la chaleur disponible.



- Assurez-vous que la base des casseroles est toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers et des casseroles.
- Évitez d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, qui perd ainsi de son adhérence.

Dispositifs de sécurité

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'un dispositif de détection de casserole. Le foyer n'émet de chaleur qu'en présence d'une casserole adaptée. 

Le signe "u" sur l'écran apparaît si après avoir sélectionné le foyer, la casserole n'est pas posée sur un élément chauffant, ou pour signaler :

- Une casserole incompatible,
- Une casserole avec un très petit diamètre,
- que la casserole a été soulevée.

Si après 10 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, un signal d'avertissement est émis.

Si après 60 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, le foyer s'éteint.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe des composants électroniques, le nombre indiquant le niveau de puissance clignote, et la lettre « c » s'affiche à l'écran. Lorsque la température atteint un niveau acceptable, ce message disparaît et la plaque de cuisson est à nouveau utilisable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur sécurité qui éteint automatiquement les foyers après un temps limite d'utilisation à un niveau de puissance donné. Lorsque l'interrupteur sécurité est activé, l'écran affiche « 0 ».

Par exemple : le foyer arrière droit est réglé à 5 et s'éteindra après 5 heures de fonctionnement continu, tandis que le foyer avant gauche est réglé à 2 et s'éteindra après 8 heures.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de 10 sec, le bandeau de commande tactile se désactive.

Un signal sonore d'avertissement retentit toutes les 10 sec., pendant l'activation de(s) touche(s).

La table de cuisson est désactivée lorsque tous les foyers sont à la position zéro pendant 10 sec.

Si la désactivation résulte d'une erreur d'activation des touches, le bandeau de commande tactile agit comme ci-dessus.

Signal sonore

Cette application indique également de multiples anomalies :

- Un objet (casserole, couvert, etc.) placé pendant plus de 10 secondes sur le bandeau de commande.
- Un débordement sur le bandeau de commande.
- Une pression prolongée sur une touche. Tous ces cas énumérés ci-dessus peuvent déclencher un signal sonore. Veuillez éliminer la cause du dysfonctionnement afin d'arrêter le signal sonore. Le cas échéant, le signal sonore continue à retentir et la plaque s'éteint.















Erreurs et alarmes

En cas d'erreur, l'appareil tout entier ou le(s) foyer(s) est(sont) éteint(s), un bip retenti (uniquement si un ou plusieurs foyers sont activés), l'écran affiche une lettre « F » ainsi que le code d'erreur (un numéro d'index ou une lettre) en alternance.

Si le problème persiste, veuillez contacter le Service technique.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	00	 Mise en pression Autocuiseur	 Friture
	08	 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	07	 Crêpes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
	10	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémillante (Pâtes, Riz, Légumes) Lait	 Réduction lente (Sauce épaisses)
Cuisson moyenne	05	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
	04		
	03	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson douce	02	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud
	01		

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir **Mise en marche et Utilisation**).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.

• **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu à cet effet. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.

- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.

Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :

1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Tables de cuisson	SCHT 644 B	SCHT 633 B
Foyers	Puissance (en W)	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1200 - B1600	--
Arrière droit	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Avant gauche	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Avant droit	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Puissance totale	7200	6200

Légende :

I = foyer à induction simple

B = booster: le foyer peut être suralimenté

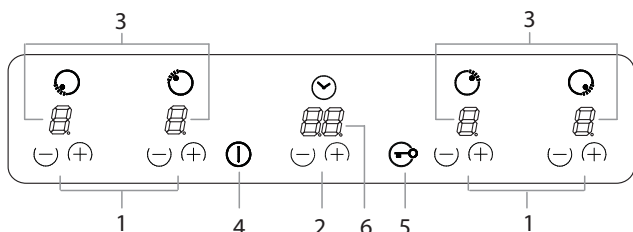
ATENCIÓN !

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
- Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.
- El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- **ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **ATENCIÓN:** Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse.
- Después del uso apague la placa de cocción utilizando su mando y no tenga en cuenta el detector de ollas.



Descripción del aparato

Panel de control



El panel de control que se describe en este manual es solo un ejemplo representativo: puede no coincidir exactamente con el panel en su aparato.

Cuando se utiliza el panel de control del panel táctil:

- No utilice guantes
- Use un dedo limpio
- Toque el cristal suavemente

- 1 El botón **AUMENTO(+)/REDUCCIÓN(-) DE POTENCIA** - controla la potencia en cada una de las zonas de cocción
- 2 El botón **AUMENTO(+)/REDUCCIÓN(-) DE TIEMPO** - controla el tiempo en cada una de las zonas de cocción
- 3 Las pantallas de **POTENCIA DE ZONA DE COCCIÓN** - muestran el nivel de potencia seleccionado para cada zona de cocción
- 4 El botón **Encendido/Apagado** apaga el aparato encendido y apagado.
- 5 El botón **BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL** evita cambios accidentales en la configuración de la encimera y muestra que el panel de control se ha bloqueado.
- 6 La pantalla de **TIEMPO** - muestra el tiempo seleccionado.

! Para obtener información detallada sobre las funciones del panel de control consulte la sección "Puesta en marcha y uso".

! Este producto cumple con los requisitos de la última Directiva Europea relativa a la limitación del consumo de potencia del modo de espera. Si no se lleva a cabo ninguna operación durante un período de 2 minutos, después de que las luces indicadoras de calor residual apaguen el aparato y detenga el ventilador (si lo hay), el aparato automáticamente cambia al modo apagado. El aparato vuelve al modo de funcionamiento una vez que el botón de Encendido/Apagado se presiona.

! Dependiendo del número de calentadores / zonas de cocción en la encimera los INDICADORES SELECCIONADOS DE ZONAS DE COCCIÓN pueden variar entre 3 y 4

Instalación

ES

! Antes de utilizar su aparato nuevo, lea atentamente este manual de instrucciones. Contiene información importante acerca del funcionamiento seguro, instalación y mantenimiento del aparato.

! Guarde estas instrucciones para referencia futura. Páselos a los nuevos dueños de la máquina.

Posicionamiento

! Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Se puede presentar un peligro de asfixia o sofocación (vea Precauciones y consejos).

! El aparato debe ser instalado por un profesional cualificado, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. La instalación incorrecta puede causar daños a las personas y los animales o puede lesionar bienes.

Aparato empotrado

Use un armario adecuado para asegurar que el aparato funcione correctamente.

- La superficie de soporte debe ser resistente al calor hasta una temperatura de aproximadamente 100°C.
- Si el aparato se va a instalar por encima de un horno, el horno debe estar equipado con un sistema de enfriamiento de ventilación forzada.
- Evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: si esto no se puede evitar, colocar un elemento de separación estanco entre los dos aparatos.

Ventilación

Para permitir una ventilación adecuada y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies circundantes la encimera se debe colocar de la siguiente manera:

- A una distancia mínima de 40 mm del panel posterior u otras superficies verticales.
- Para que una distancia mínima de 20 mm se mantiene entre la cavidad de instalación y el gabinete debajo.
- Muebles de cocina adyacentes al aparato y más altos que la parte superior de la encimera deben tener al menos 450 mm desde el borde de la encimera.

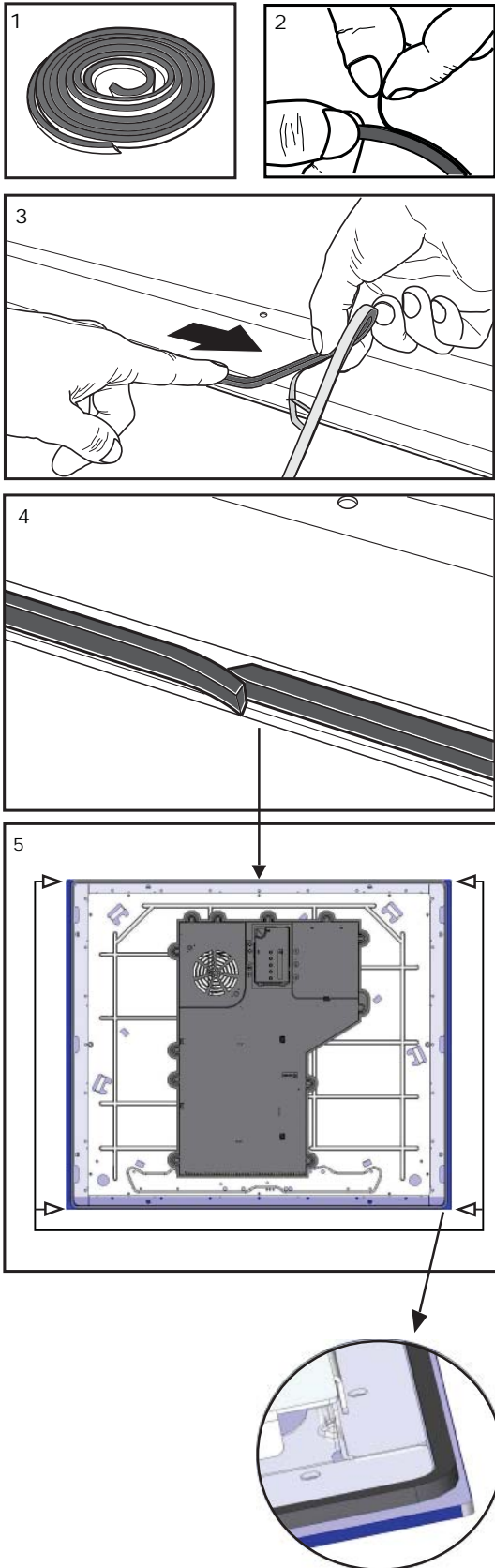
Fijación

El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana y perfectamente nivelada. Las deformaciones causadas por una mala fijación, podrían afectar a las características y el funcionamiento de la encimera.

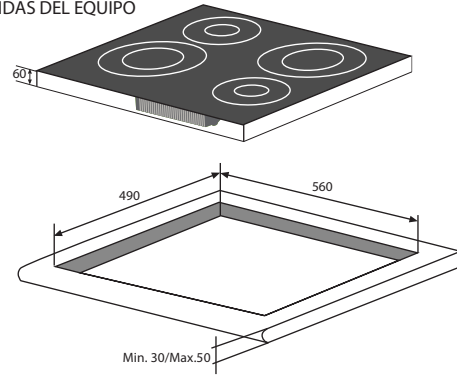
El espesor de la superficie de apoyo deben tenerse en cuenta al elegir la longitud de los tornillos de los ganchos de fijación:

- 3,5 mm de grosor: Tornillos de 9,5 mm

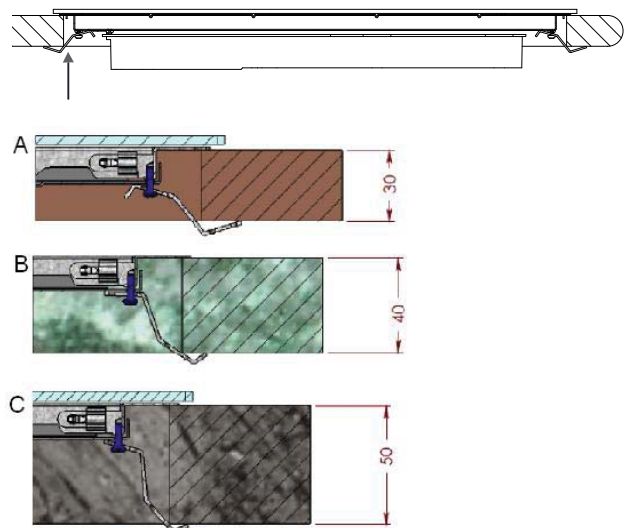
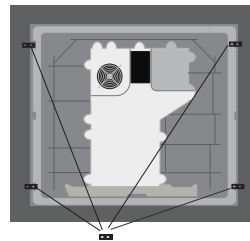
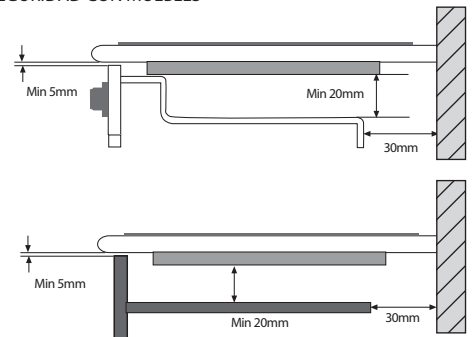
Instalación de la arandela de seguridad



MEDIDAS DEL EQUIPO



DISTANCIAS DE SEGURIDAD CON MUEBLES



Fije la encimera de la siguiente manera:

1. Utilice tornillos de fondo plano corto para fijar los 4 muelles de centrado en los orificios previstos en el punto central de cada lado de la encimera.
2. Coloque la encimera en el hueco, asegúrese de que está en una posición central y empuje hacia abajo en todo el perímetro hasta que la encimera se pegue a la superficie de apoyo.

! Los tornillos de los muelles de centrado deben permanecer accesibles.


! Con el fin de adherirse a las normas de seguridad, el aparato no debe entrar en contacto con las partes eléctricas, una vez que se ha instalado.

! Todas las partes que garantizan el funcionamiento seguro del aparato no deben ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

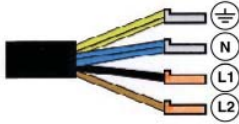
! La conexión eléctrica de la encimera y para cualquier horno empotrado debe llevarse a cabo por separado, tanto por motivos de seguridad como para hacer más fácil la extracción del horno.

Conexión monofásica

Voltaje y frecuencia de red	Cable eléctrico	Conexión cableada
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏏ : amarillo / verde N: los dos cables azules juntos L: marrón y negro juntas

La encimera de cocción está equipada con un cable de suministro de energía eléctrica conectado previamente, el cual está diseñado para la conexión monofásica. Conecte los cables de acuerdo con las instrucciones que figuran en la siguiente tabla y diagramas:

Otros tipos de conexión

Voltage and mains frequency	Cable eléctrico	Conexión cableada
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏏ : amarillo / verde; N: los dos cables azules juntos L1: negro L2: marrón

Si la alimentación de red corresponde con una de las siguientes:

Tensión y frecuencia de la red eléctrica

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

Separe los cables y conéctelos de acuerdo con las instrucciones que figuran en la siguiente tabla y diagramas:

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica de un interruptor omnipolar debe ser instalado con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.

! El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que es totalmente compatible con las normas de seguridad.

Puesta en marcha y uso

- La toma puede soportar la potencia máxima del aparato, que se indica en la placa de características ubicada en el aparato.
- La tensión cae dentro del rango de los valores indicados en la placa de datos.
- La toma es compatible con el enchufe del aparato. Si la toma es incompatible con el enchufe, pida a un técnico autorizado que lo reemplace. No utilice cables alargadores ni conexiones múltiples.

! Una vez que el aparato ha sido instalado, el cable de alimentación y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! **La empresa declina toda responsabilidad en que no hayan sido respetadas estas normas.**

! No retire o sustituya el cable de suministro de energía por ningún motivo. Su eliminación o sustitución, anulará la garantía y el marcado CE. INDESIT no asume ninguna responsabilidad por accidentes y daños derivados de la sustitución / eliminación del cable de alimentación original. La sustitución sólo puede aceptarse cuando se lleva a cabo por personal autorizado por INDESIT y utilizando una pieza de repuesto originales.

! El pegamento aplicado sobre las juntas deja rastro de grasa en el cristal. Antes de usar el aparato, se recomienda eliminar estos con un producto de limpieza no abrasivo especial. Durante las primeras pocas horas de uso puede haber un olor a goma que desaparecerá muy rápidamente.

! Unos segundos después de que la placa está conectada a la red eléctrica, emite una señal sonora. La vitrocerámica puede ahora estar encendida.

Tipos de ruido durante el funcionamiento normal de vitrocerámica:

- **Zumbido:** debido a la vibración de las partes metálicas que conforman el elemento de inducción y la olla, se genera por el campo electromagnético requerido para la calefacción y aumenta a medida que aumenta la potencia del elemento de inducción.
- **Silbido suave:** se escucha cuando la olla colocada en la zona de calentamiento está vacía; el ruido desaparece una vez que la comida o el agua se colocan en la olla.
- **Crepitar:** producido por la vibración de los materiales en la parte inferior de la olla debido al flujo de corrientes parasitarias causadas por los campos electromagnéticos (inducción); puede ser más o menos intensa dependiendo del material que constituye el fondo de la olla, y disminuye a medida que aumentan las dimensiones de la olla.

- **Silbido fuerte:** se escucha cuando dos elementos de inducción del mismo grupo de funcionan al mismo tiempo a la máxima potencia y / o cuando la función de refuerzo se encuentra en el elemento más grande mientras que el otro es auto-ajustado. El ruido se reduce al disminuir el nivel de potencia del elemento de inducción de auto-ajustado, las capas del fondo de la olla hechas de diferentes tipos de materiales se encuentran entre las principales causas de este ruido.
- **Ruido del ventilador:** un ventilador es necesario para asegurar las funciones de vitrocerámica correctamente y para salvaguardar la unidad electrónica de un posible sobrecalentamiento. Las funciones del ventilador a la máxima potencia cuando el elemento de inducción grande está a la máxima potencia o cuando la función de refuerzo está encendido, en todos los demás casos, se trabaja en la potencia media en función de la temperatura detectada. Además, el ventilador puede continuar funcionando incluso después de conectar de nuevo la encimera, si la temperatura detectada es alta.

Los tipos de ruido antes mencionados se deben a la tecnología de inducción y no son necesariamente perturbaciones de funcionamiento.

! Si se presiona el botón (-) o (+) durante un período prolongado de tiempo, la pantalla se desplaza rápidamente, a pesar de los niveles de potencia y los minutos del temporizador.

Condiciones de luz inicial

Cuando se aplica inicialmente a la superficie de cocción, el control táctil lleva a cabo un proceso de calibración para las teclas táctiles, lo que requiere un bajo nivel de luz ambiental en el área de las teclas táctiles.

Si durante este proceso de calibración se detecta excesiva iluminación ambiental, la interfaz de usuario muestra "FL" (Error de luz ambiental de infrarrojos) y el proceso de calibración de control se suspende. Para rectificar el proceso cualquier tipo de iluminación que podría afectar el proceso de calibración debe estar apagado (por ejemplo, la iluminación halógena de la campana de la cocina). El error desaparecerá cuando se detecta la iluminación ambiental de modo satisfactorio y el procedimiento de calibración de control táctil y se completa satisfactoriamente.

-El error "FL" sólo se puede generar dentro de 3s aproximados de la potencia inicial que se aplica a la superficie de cocción.

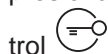
-Se recomienda que el usuario desconecte toda la iluminación de la campana y la iluminación dirigida hacia la estufa cuando la energía se aplique inicialmente a la estufa.

-Después de que el control táctil ha realizado su proceso de calibración inicial, (3s aprox) cualquier campana o iluminación se pueden activar de forma normal y no afectará el funcionamiento del control táctil.


Conexión de encimera

Cuando se aplica inicialmente a la superficie de cocción, el control táctil lleva a cabo un proceso de calibración para las teclas táctiles, lo que requiere un bajo nivel de luz ambiental en el área de las teclas táctiles. Si se detecta la iluminación ambiente excesiva, la interfaz de usuario mostrará un error "FL" y la calibración se suspenderá. El error desaparecerá cuando se detecta la iluminación ambiente satisfactoria y el procedimiento de calibración de control táctil se complete satisfactoriamente

Después de conectar la encimera a la red eléctrica, el panel táctil puede ser bloqueado automáticamente. Para desbloquear la prensa del panel y mantenga presionado el botón de Bloqueado del Panel de control





Para cambiar la placa de cocción, presione y mantenga

presionado el botón  durante aproximadamente un segundo.

La placa se cambia a Encendido cuando se emite un pitido y todas las zonas de cocción muestran un "0"

Cuando la superficie de cocción está apagada, después de 5 seg. sin ningún tipo de error / alarma o el calor residual para mostrar, el control se apaga (LED DE

BLOQUEO DE TECLA).  con el fin de reducir el consumo de energía. En cuanto tocamos una tecla, el

(LED DE BLOQUEO DE TECLA).  sigue y podemos seguir funcionando como de costumbre.

Apagar la estufa se indica mediante 3 pitidos.

Configuración de la administración de energía

El límite de potencia máximo de la superficie de cocción (7200W) puede ser reducido por el usuario a 2800W, 3500W o 6000W (Límites de potencia ECO). La secuencia para establecer un nuevo límite de potencia para la superficie de cocción es:

-Durante los primeros 30 segundos después de conectar el aparato

-El tacto tiene que ser desbloqueado y todos los calefactores apagados

-Presione al mismo tiempo las teclas de los calentadores izquierdo y derecho [+] y [-].

-Una vez hecho esto, suena un pitido y los caracteres "Po" estarán en las pantallas del temporizador y el "Límite de potencia de la superficie de cocción real" estará en las pantallas del calentador extremo izquierdo y derecho.

Para seleccionar un nuevo límite de potencia:

-Con las teclas (+) y (-), el límite de potencia se incrementa. Los poderes son seleccionables: 2800W,

3500W, 6000W o 7200W. Cuando el poder es 7200W, si la tecla [+] o [-] es tocada la potencia cambia a 2800W. La secuencia para finalizar la grabación del nuevo límite de potencia de la superficie de cocción es:

- Presione al mismo tiempo las teclas de los calentadores izquierdo y derecho [+] y [-].
- Una vez hecho esto, el nuevo límite de potencia de la superficie de cocción se registra y hay un reinicio del sistema.

Para terminar sin cambios grabación:

- Si durante 60 segundos no hay acción, los cambios no se registran y hay un reinicio del sistema.

Encendido de las zonas de cocción

Cada zona de cocción es encendida y controlada usando los botones de POTENCIA (-) y (+), que al mismo tiempo se utilizan para el ajuste de potencia.

- Para comenzar a utilizar una zona de cocción, ajuste el nivel de potencia deseado (entre 0 y 9) con los botones (-) y (+) de POTENCIA

Mantenga pulsado el botón (-) POTENCIA para establecer el nivel de potencia inmediatamente a "9"

Mantenga pulsados los botones de POTENCIA (+) y (-) simultáneamente para volver al nivel de potencia "0"

Si el nivel de potencia es "0", pulse y mantenga pulsado el botón (+) para aumentar el nivel de potencia de forma rápida.

Hervor rápido- Función "Aumentador de presión"

La función de aumento de presión para algunas de las zonas de cocción se puede usar para acortar los tiempos de aumento de calor.

Puede ser activado mediante presionar el botón de POTENCIA (+) por arriba del nivel 9. Esta función aumenta la potencia de 1600 W o 2000 W, dependiendo del tamaño de la zona de cocción en cuestión.

La activación del aumento de presión se indica mediante un pitido, y la letra "P" aparece en la pantalla correspondiente a la zona de cocción seleccionada

El aumento de presión trabaja para un máximo de 10 minutos. Después de estos 10 minutos suena un pitido y la zona de cocción vuelve al nivel "9"

Con la calefacción a nivel de aumento de presión, si la tecla [+] se toca un error suena un pitido y la configuración de cocción no cambia. Con el calor a nivel de aumento de presión, si la tecla [-] se toca suena un pitido y la configuración de cocción se reduce a 9.

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar una zona de cocción toque los botones de selección de potencia (-) y (+) de forma simultánea.

Suena un pitido y aparece en las pantallas correspondientes "0".

Uso del temporizador

! Todas las zonas de cocción se pueden programar para una duración de tiempo de cocción entre 1 y 99 min.

1. Active el cronómetro pulsando los botones AUMENTO / REDUCCIÓN DE TIEMPO. Suena un pitido, en el indicador del temporizador aparece un "00" y se visualizará en la zona de cocción una "t" parpadeante que indica que la zona de cocción tiene que ser seleccionada.

2 Seleccione la zona de cocción deseada pulsando cualquiera de las teclas de zonas de cocción (+) o (-). Suena un pitido, el LED junto a la indicación de la zona de cocción empieza a parpadear si no se ha seleccionado ninguna potencia, o se enciende si se ha seleccionado alguna potencia. La visualización del temporizador comienza a parpadear indicando que el tiempo tiene que ser seleccionado

3. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando de nuevo los botones AUMENTO / REDUCCIÓN DE TIEMPO.

! El usuario puede seleccionar sólo un calentador en un momento.

! Si se mantienen pulsados los botones (+) y (-) aumenta la velocidad de la selección de tiempo.

! Si no se selecciona el tiempo antes de 10 segundos, el temporizador se desconectará.

! Si el tiempo seleccionado es "00" después de 10 segundos, el temporizador se desconectará.

El temporizador empieza cuenta regresiva.

La cuenta hacia atrás se inicia 10 segundos después de la última operación en los botones INCREMENTAR (+)/ REDUCIR(-) TIEMPO. Si no se ha seleccionado ninguna potencia, suena un pitido y en la pantalla y el temporizador queda encendido. Lo mismo sucede con el led del calentador.

El último minuto se muestra en segundos.

! Cuando el cronómetro está en cuenta regresiva, el usuario puede cambiar la hora en cualquier momento tocando los botones INCREMENTAR / REDUCIR TIEMPO. A continuación, la cuenta regresiva se detiene y los cambios de estado del temporizador al estado de selección de tiempo de espera de una selección de tiempo.

Final de la cuenta regresiva del temporizador.

Cuando el tiempo programado en el temporizador haya


transcurrido, el calentador cronometrado será apagado, la pantalla del temporizador y el calentador cronometrado LED comenzará a parpadear y el pitido del temporizador de alarma sonará durante un minuto. El temporizador de alarma puede ser cancelado por el usuario en cualquier momento, incluso durante el primer minuto de la alarma. Cuando el cronómetro está en estado de alarma, al pulsar cualquier tecla del control táctil el temporizador se apaga.

! Para cancelar la operación del temporizador, seleccione el valor de tiempo en "00", al presionar los botones de TIEMPO (+) y (-) al mismo tiempo.


! Cuando todas las zonas de cocción no tienen potencia, y una de ellas está temporizada en el nivel de potencia cero, la función de la tecla de bloqueo se activará después de 1 minuto.

Bloqueo del panel de control

Cuando la encimera está encendida, es posible bloquear los controles del horno con el fin de evitar cambios accidentales que se realizan para los ajustes (por los niños, durante la limpieza, etc.).

Pulse  el botón de bloqueo del panel de control: -el icono se iluminará y un pitido audible será emitido.

Para usar cualquiera de los controles (por ejemplo, para detener la cocción), debe desactivar esta función. Pulse

el botón  por unos momentos, el icono dejará de iluminar y se eliminará la función de bloqueo.


Todas las teclas de la selección de la zona de cocción se bloquearán

si la superficie para cocción está apagada,

Si el bloqueo del panel de control se activa o

si se produce un error en una superficie de cocción.

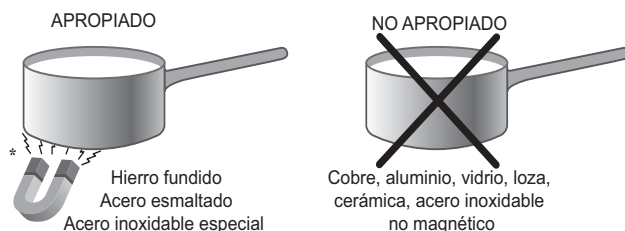
Desconexión de la encimera

Pulse el botón  para desconectar el aparato - no se basan únicamente en el sensor de la cacerola.

Si el bloqueo del panel de control se ha activado, los controles seguirán estando bloqueados incluso después de que la encimera sea conectada de nuevo. Con el fin de encender la encimera de nuevo, primero debe quitar la función de bloqueo.

Consejos prácticos sobre el uso del aparato

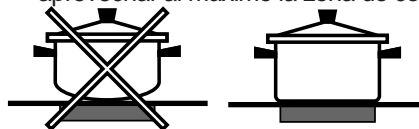
! Use utensilios de cocina hechos de materiales que son compatibles con el principio de inducción (material ferromagnético). Recomendamos especialmente sartenes hechos de: hierro fundido, acero revestido o acero inoxidable especial adaptados para la inducción. Use un imán para probar la compatibilidad de los utensilios de cocina.



! No utilice ningún accesorio adaptador o difusor, ni ninguna placa metálica sobre las zonas de cocción, pues podrían afectar negativamente al funcionamiento de la plaza, además de provocar daños estéticos en la misma.

Además, para obtener los mejores resultados de su encimera:

- Use recipientes con una base gruesa y plana con el fin de aprovechar al máximo la zona de cocción.



- Utilice ollas de un diámetro que es lo suficientemente grande como para cubrir la totalidad de la zona de cocción, con el fin de utilizar todo el calor disponible.



- Asegúrese de que el fondo de las ollas esté siempre limpio y seco, con el fin de aprovechar al máximo y alargar la vida de las dos zonas de cocción y utensilios de cocina.

- Evite utilizar la misma batería de cocina que se ha utilizado en los quemadores de gas: la concentración de calor en los quemadores de gas puede deformar el fondo de la sartén, haciendo que pierda adherencia.

Dispositivos de seguridad

Sensor de cacerola

Cada zona de cocción está equipada con un dispositivo sensor de la cacerola. La plancha caliente sólo emite calor cuando se coloca una olla de dimensiones adecuadas para la zona de cocción en esta.

El signo "u" en la pantalla aparece si después de seleccionar la zona de cocción de la cacerola no se coloca en un calentador, o en caso de:

- Una cacerola incompatible
- Una cacerola cuyo diámetro es demasiado pequeña
- La cacerola ha sido retirada de la plancha caliente.

Después de 10 segundos. sin cacerola en la zona de calentamiento, una advertencia

de pitido es emitida.

Después de 60 segundos. sin cacerola en la zona de calentamiento, el calentador

se apaga.

Protección contra sobrecalentamiento

Si los elementos electrónicos se sobrecalientan, el número que señala el nivel de potencia comienza a parpadear, y la letra "c" aparece en la pantalla. Cuando la temperatura ha alcanzado un nivel adecuado, este mensaje desaparece y la encimera puede ser utilizada de nuevo.

Interruptor de seguridad

El aparato dispone de un interruptor de seguridad que cambia automáticamente las zonas de cocción después de que han estado en funcionamiento durante un cierto período de tiempo a un nivel de potencia en particular. Cuando el interruptor de seguridad se ha activado, la pantalla muestra "0".

Por ejemplo: la plancha caliente trasera derecha se establece en 5 y se apagará después de 5 horas de funcionamiento continuo, mientras que la zona de cocción delantera izquierda está ajustada a 2 y se apagará después de 8 horas.

Cuando una o más teclas se activan por más de 10 seg. el control táctil se desconecta

Un aviso sonoro será emitido cada 10 sec., mientras que la/s tecla/s es/son activada/s.

Con todos los calentadores de potencia a cero durante 10 segundos la estufa se apaga.

Si la desconexión se debe a una activación accidental de las teclas, el control táctil actúa como se menciona arriba.

Zumbador

Esto también puede indicar varias irregularidades:

- Un objeto (una cacerola, cubiertos, etc) se ha colocado en el panel de control durante más de 10 segundos.
- Algo se ha derramado sobre el panel de control.
- Un botón se ha presionado durante mucho tiempo. Todas las situaciones anteriores puede provocar que suene la alarma. Elimine la causa de la avería para detener el zumbador. Si la causa del problema no se elimina, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

















Errores y Alarmas

Cuando se detecta un error, todo el aparato o el calentador/es se apaga/n, suena un pitido (sólo si uno o más calentadores están activos) y todas las pantallas muestran una letra 'F' y el código de error (un número de índice o una letra) alternativamente.

Si el problema no desaparece por sí mismo, por favor póngase en contacto con el Servicio Técnico.

Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamiento en horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte	9	 Cocción a presión Olla a presión	 Freído
	8	 Asado	 Ebullición
Cocción a fuego fuerte	7	 Crêpe	 Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
	6	 Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
Cocción a fuego medio	5	 Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
	4	 Cocción a Baño María	 Cocción olla a presión después del silbido
	3	 Cocción a fuego bajo (guisados)	 Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo	2	 Salsa al chocolate	 Mantener caliente
	1		

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.



Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.

! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajarse (o eventualmente quebrarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.

- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:** La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas. Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas. La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado. Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes. Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**



Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidrio-cerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidrio-cerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.

- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.

Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:

1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción que se calienta: El calor es generado directamente dentro de la olla la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Encimeras	SCHT 644 B	SCHT 633 B
Zonas de cocción	Potencia (en W)	Potencia (en W)
Posterior izquierda	I 1200 - B1600	-
Posterior derecha	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera izquierda	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera derecha	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Potencia total	7200	6200

Leyenda:

I = zona de cocción por inducción simple

B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada

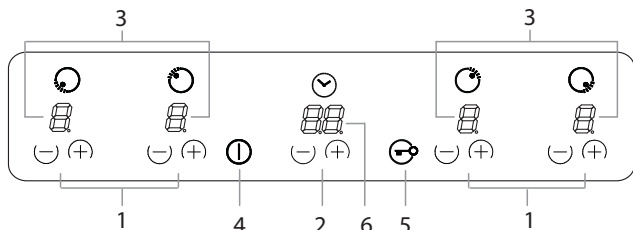
ATENÇÃO !

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.
- É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.
- Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.
- O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
- **ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- **NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.
- **ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, desligue o plano de cozedura através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.



Descrição do aparelho

Painel de controlo



O painel de controlo descrito neste manual é apenas um exemplo representativo: pode não corresponder exactamente ao painel do seu aparelho.

Quando utilizar o painel de controlo:

- Não usar luvas
- Usar um dedo limpo
- Tocar o vidro com suavidade

- 1 Botão AUMENTAR(+)/REDUZIR(-) ALIMENTAÇÃO** - controla o nível de potência em cada zona de cozedura individual
- 2 Botão AUMENTAR (+)/ REDUZIR(-) TEMPO** -controla o tempo de cozedura nas zonas de cozedura.
- 3 Visores ALIMENTAÇÃO DA ZONA DE COZEDURA** -exibe o nível de potência seleccionado em cada zona de cozedura individual
- 4 Botão Ligar/Desligar** liga e desliga o aparelho.
- 5 Botão BLOQUEIO DE PAINEL DE CONTROLO** impede alterações acidentais nas definições da placa e mostra que o painel de controlo foi bloqueado.
- 6. Visor TEMPORIZADOR** -mostra o tempo de cozedura seleccionado .

! Para informação detalhada sobre as funções do painel de controlo consultar a secção “Iniciar e usar” .

! Este produto está em conformidade com os requisitos das Directivas Europeias mais recentes sobre a limitação de consumo de energia do modo em espera. Se não forem realizadas nenhuma operação durante um período de 2 minutos, depois o indicador de calor residual desliga-se e o ventilador pára (se existir), o aparelho muda automaticamente para o modo desligado. O aparelho retoma o modo de funcionamento quando o botão LIGAR/DESLIGAR for premido.

Dependendo do número de queimadores/zonas de cozedura na placa os BOTÕES DO SELECTOR DA ZONA DE COZEDURA podem variar entre 3 e 4.

Instalação

PT

! Antes de operar com o novo aparelho deve ler cuidadosamente a brochura de instruções. Contém informação importante relativamente a um funcionamento seguro, instalação e manutenção do aparelho.

! Deve guardar estas instruções para consulta futura. As mesmas devem acompanhar sempre o aparelho mesmo quando muda de proprietário.

Posicionamento

! Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Pode constituir um perigo de asfixia ou sufocação (consultar Precauções e dicas).

!O aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado devido às instruções fornecidas. Uma instalação incorrecta pode provocar lesões nas pessoas ou danificar o aparelho.

Aparelho de encastrar

Usar um armário adequado para assegurar que o aparelho funciona correctamente.

- A superfície de suporte deve ser resistente ao calor até uma temperatura aproximadamente de 100°C.
- Se o aparelho for para ser instalado por cima de um forno, o forno tem de estar equipado com um sistema de ventilação forçada.

Evitar a instalação da placa por cima da máquina de lavar: Se isso não puder ser evitado, colocar um dispositivo de separação á prova de água entre os dois aparelhos.

Ventilação
Para permitir uma ventilação adequada e para evitar um sobreaquecimento das superfícies à volta a placa deve ser posicionada como se segue:

- A uma distância mínima de 40 mm do painel traseiro ou de qualquer outra superfície vertical.
- De modo que a distância mínima de 20 mm seja mantida entre a cavidade de instalação e o armário por baixo.
- Os armários de cozinha juntos ao aparelho e por cima da placa tem de estar a pelo menos 450 mm da superfície da placa.

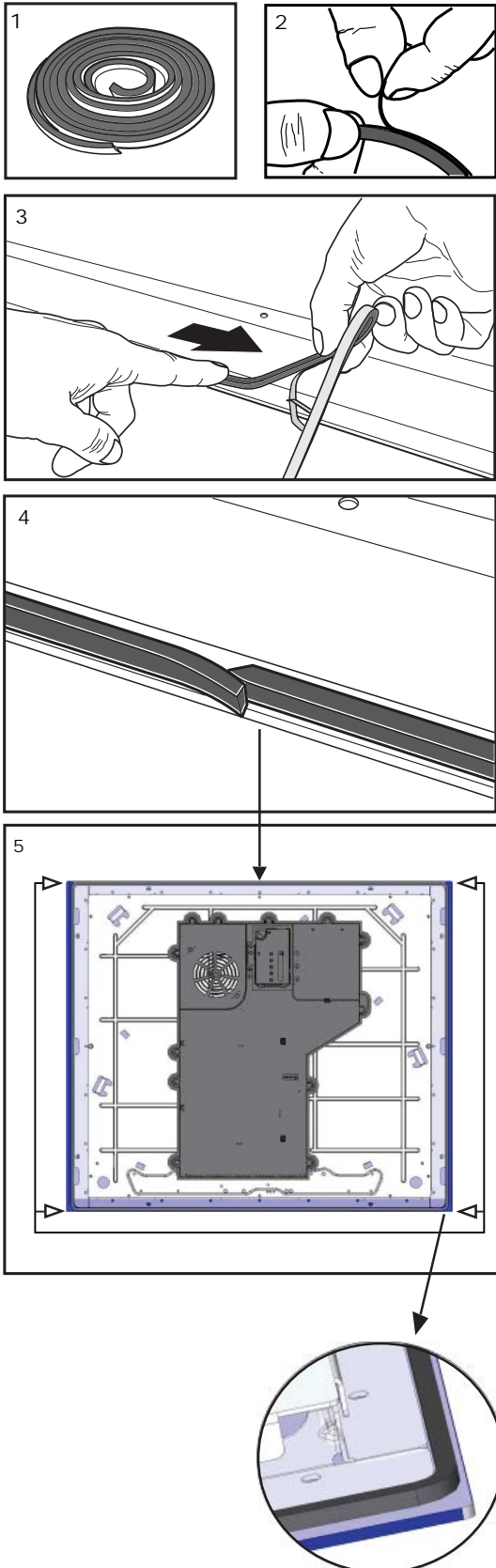
Fixação

O aparelho deve ser instalado numa superfície de suporte perfeitamente nivelada. Quaisquer deformidades causada por uma fixação não apropriada pode afectar as funções e operação da placa.

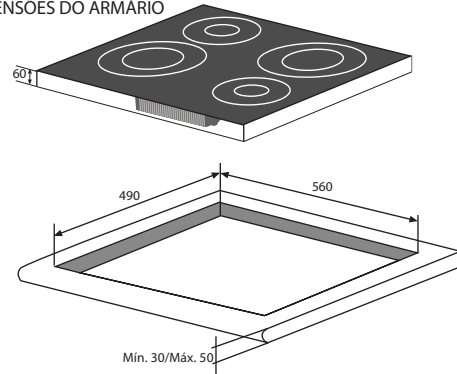
A espessura da superfície de suporte deve ser tida em conta quando escolher o comprimento dos parafusos para os ganchos de fixação:

- 3,5 mm espessura: Parafusos 9,5 mm

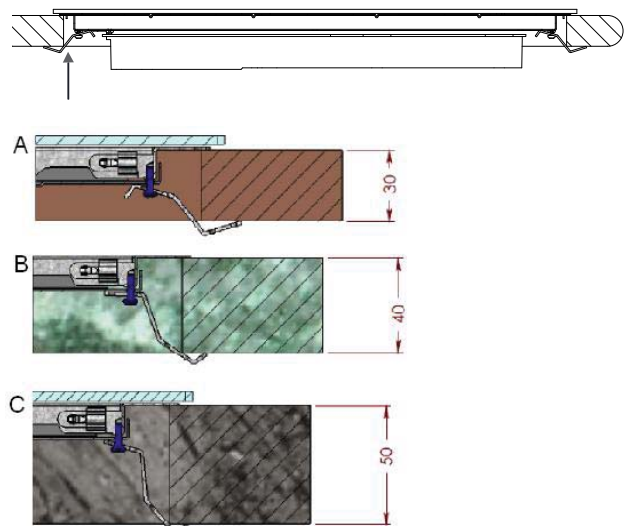
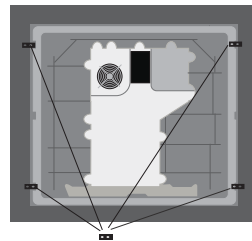
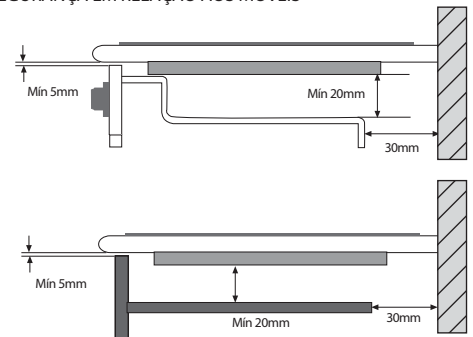
Instalação da anilha de segurança



DIMENSÕES DO ARMÁRIO



DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA EM RELAÇÃO AOS MÓVEIS



Fixar a placa como se segue:

1. Usar parafusos pequenos de fundo plano para fixar as 4 molas de alinhamento nos orifícios para o efeito no meio de cada um dos lados da placa.
2. Colocar a placa na cavidade, assegurar que está na posição central e empurrar para baixo em toda a volta até que a placa fique encaixada na superfície de suporte.



! Os parafusos para as molas de alinhamento devem estar acessíveis.

! De modo a cumprir as normas de segurança, o aparelho não deve entrar em contacto com as partes eléctricas depois de estar instalado.

! Todas as partes que garantem o funcionamento seguro do aparelho não podem ser amovíveis sem o auxílio de uma ferramenta.

Ligação eléctrica



! A ligação eléctrica para a placa e para qualquer forno de encastrar deve ser realizada separadamente, tanto para efeitos de segurança como para que a extracção do forno seja mais fácil.

Tensão e frequência eléctrica	Cabo eléctrico	Ligação dos fios
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		 : amarelo/verde N : os dois fios azuis juntos L : castanho e preto juntos

Ligação fase única

A placa está equipada com um cabo de alimentação de electricidade pré-ligado, que é destinado a ligação de fase única. Ligar os fios de acordo com as instruções dadas na seguinte tabela e esquemas:

Outros tipos de ligação

Tensão e frequência eléctrica	Cabo eléctrico	Ligação dos fios
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		 amarelo/verde
220-240V 3 ~ 50/60 Hz		N : os dois fios azuis juntos L1 : preto L2 : marrom

Se a alimentação eléctrica corresponder a uma das seguintes:
Tensão e frequência eléctrica

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

Separa os fios e ligá-los de acordo com as instruções dadas na seguinte tabela e esquemas:

Ligar o cabo de alimentação eléctrica à electricidade

Se o aparelho for para ser ligado directamente à corrente eléctrica tem de ser instalado um interruptor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

! O instalador tem de assegurar que foi realizada a ligação eléctrica correcta e que está totalmente em conformidade com as normas de segurança.

Início e utilização

- A tomada pode suportar a potência máxima do aparelho, que está indicada na placa de dados localizada no próprio aparelho.
- A tensão é inferior ao limite de valores indicados na placa de dados.
- A tomada é compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada for incompatível com a ficha, solicitar a sua substituição a um técnico autorizado. Não usar cabos extensão ou tomadas múltiplas.

! Depois do aparelho estar instalado, o cabo de alimentação e a tomada eléctrica têm de estar facilmente acessíveis.

! O cabo não pode ser dobrado ou comprimido.

! O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

! O fabricante declina qualquer responsabilidade se estas medidas de segurança não forem respeitadas.

! Não remover ou substituir seja por que motivo for o cabo de alimentação. A sua retirada ou substituição invalidará a garantia e a marcação CE. A INDESIT não assume qualquer responsabilidade por acidentes ou danos que possam ocorrer devido à substituição/retirada do cabo de alimentação original. A substituição pode apenas ser aceite quando for realizada por pessoal autorizado pela INDESIT e usando uma peça de substituição original.

! A cola aplicada nas juntas deixa resíduos de gordura no vidro. Antes de usar o aparelho, recomendamos que as remova com um produto de limpeza especial não-abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização pode ocorrer a libertação de um odor de borracha que desaparecerá muito rapidamente.

! Alguns segundos depois da placa ser ligada à alimentação eléctrica, é ouvido um sinal acústico. A placa pode agora ser ligada.

Tipos de ruído durante o funcionamento normal da placa:

- **Campainha:** devido à vibração das partes metálicas que constituem o elemento de indução e a panela; é gerado pelo campo electromagnético necessário para o aquecimento e aumenta à medida que a energia do elemento de indução aumenta.
- **Apito suave:** ouvido quando a panela é colocada na zona de aquecimento e esta está vazia; o ruído desaparece desde que sejam colocados alimentos no interior da panela.
- **Estalido:** produzido pela vibração dos materiais na base da panela devido ao fluxo de correntes parasitas causado pelos campos electromagnéticos (indução); podem ser mais ou menos intenso dependendo do material da base da panela, e diminui à medida que a dimensão da panela diminui.
- **Apito alto:** ouvido quando dois elementos de indução do mesmo grupo funcionam simultaneamente com a alimentação máxima e/ou a função de propulsor está definida no elemento maior enquanto ou outro é automaticamente ajustado. O ruído é reduzido diminuindo o nível de alimentação do elemento de indução de ajustamento automático; as camadas da base da panela dos vários tipo de materiais estão entre as causas principais deste ruído.

- **Ruído do ventilador:** é necessário um ventilador para assegurar correctamente as funções da placa e para proteger a unidade electrónica de um possível sobreaquecimento. As funções do ventilador na potência máxima quando o elemento de indução maior está na potência máxima ou quando a função propulsor está activada; em todos os outros casos, funciona com uma potência média dependendo da temperatura detectada. Além disso, o ventilador pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa, se a temperatura detectada for muito elevada.

Os tipos de ruído listados acima são devidos à tecnologia da indução e não são necessariamente falhas no funcionamento.

! Se o botão (+) ou (-) for premido num período de tempo alargado, o ecrã rola rapidamente por entre os níveis de potência e os minutos do temporizador.

Condições iniciais de iluminação

Quando é inicialmente aplicada potência à Placa de cozedura, o controlo táctil realiza um processo de calibração para as teclas tácteis, que exige um nível de iluminação ambiente reduzido na zona das teclas tácteis. Se durante o processo de calibração for detectada um iluminação ambiente excessiva o Interface do Utilizador exhibe "FL" (Erro Iluminação Ambiente Infra-vermelhos) e o processo do controlo de calibração é suspenso. De modo a rectificar o processo qualquer iluminação que possa afectar o processo de calibração deve ser desligado (por ex. iluminação halogéneo do exaustor). O erro desaparecerá quando for detectada uma iluminação ambiente satisfatória e o procedimento de calibração do controlo táctil completar-se-á agora satisfatoriamente.


! O erro "FL" pode apenas ser gerado dentro de 3 s da potência inicial que é aplicada à placa de cozedura.


-Recomendamos que toda a iluminação do exaustor seja desligada e a iluminação direccionada para a placa de cozedura quando é aplicada a alimentação inicial à placa de cozedura.

-Depois do controlo táctil ter realizado o respectivo processo de calibração inicial (aprox. 3d) qualquer placa de cozedura ou outra iluminação podem ser ligadas e não afectarão o funcionamento do controlo táctil.

Ligar a placa



Quando é inicialmente aplicada potência à Placa de cozedura, o controlo táctil realiza um processo de calibração para as teclas tácteis, que exige um nível de iluminação ambiente reduzido na zona das teclas táctis. Se for detectada uma iluminação ambiente excessiva, o Interface do Utilizador exhibe o erro "FL" e a calibração é suspensa. O erro desaparecerá quando for detectada uma iluminação ambiente satisfatória e o procedimento de calibração do controlo táctil completar-se-á agora satisfatoriamente.

Depois de ligar a placa à corrente eléctrica, o painel táctil pode estar automaticamente bloqueado. Para desbloquear o painel premir e manter premido o botão de Bloqueio do Painel de Controlo .

Para ligar a placa, premir e manter premido o botão  durante aproximadamente um segundo.

A placa de cozedura está ligada quando é ouvido um bip e os visores de todas as zonas de cozedura exibam o „0”

Quando a placa de cozedura está desligada, depois de 5 seg sem qualquer erro/alarme ou calor residual para exibir, o controlo desliga-se (LED BLOQUEIO TECLADO).

 de modo a reduzir o consumo de energia. Assim que tocamos numa tecla, o (LED BLOQUEIO DO TECLADO)  activa-se e podemos continuar a operar como habitualmente.

Desligar a placa de cozedura é assinalada através de um som com 3 bips.

Definir a Gestão de Potência

O limite máximo de potência da Placa de cozedura (7200W) pode ser reduzido pelo utilizador para 2800W, 3500W ou 6000W (Limites de Potência ECO).

A sequência para configurar um novo Limite de Potência da Placa de Cozedura é:

Durante os primeiros 30 segundos depois de ligar o aparelho

O táctil tem de estar desbloqueado e todos os queimadores desligados

Premir ao mesmo tempo os queimadores à direita e à esquerda e as teclas [+] e [-].

Depois desta operação, ouve-se um bip e os caracteres "Po" estarão no visor do temporizador e o "Limite Actual de Potência da Placa de Cozedura" estará nos visores dos últimos queimadores à esquerda e à direita.

Para seleccionar um novo Limite de Potência:

Com as teclas (+) e (-) o Limite de Potência é aumentado. As potências seleccionáveis são: 2800W, 3500W, 6000W ou 7200W. Quando a potência é 7200W, se a tecla [+] ou [-] for tocada a potência altera para 2800W.

A sequência para terminar a gravação de um novo Limite de Potência da Placa de Cozedura é:

Premir ao mesmo tempo os queimadores à direita e à esquerda e as teclas [+] e [-].

Depois desta operação, o novo Limite de Potência da Placa de Cozedura e há uma reinicialização do sistema. Para concluir sem gravar as alterações:

Se não houver nenhuma acção durante 60 segundos, as mudanças são gravadas e há uma reinicialização do sistema.

Activar as zonas de cozedura

Cada zona de cozedura é ligada e controlada usando os botões de ALIMENTAÇÃO (-) e (+) , as quais ao mesmo tempo são usadas para ajustamento da potência.

- Para iniciar o funcionamento de uma zona de cozedura , definir o nível de potência pretendido (entre 0 e 9) usando os botões de ALIMENTAÇÃO (-) ou (+).

Premir e manter premido o botão ALIMENTAÇÃO (-) para definir imediatamente o nível de potência em "9"

Premir e manter premido os botões ALIMENTAÇÃO (+) e (-) simultaneamente para colocar o nível de potência em "0".

Se o nível de potência for "0" premir e manter premido o botão (+) para aumentar rapidamente o nível de potência.

Fervura rápida- "Propulsor"

A função propulsor para algumas das zonas de cozedura pode ser usada para encurtar os tempos de aquecimento. Pode ser activado premindo o botão (+) sobre o nível 9. Esta função impulsiona a potência de 1600W ou 2000W, dependendo do tamanho da correspondente zona de cozedura.

correspondente à zona de cozedura seleccionada

O propulsor funciona durante máx. 10 minutos. Após estes 10 minutos soa um bip e a zona de cozedura voltará para nível "9"

Com o queimado ao nível de Propulsor, se a tecla [+] for tocada soará um bip de erro e a placa de cozedura não se altera. Com o queimado ao nível de Propulsor, se a tecla [-] for tocada soará um bip de erro e a placa de cozedura é reduzida para 9.

Desactivar as zonas de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura tocar (-) e (+) e os botões de selecção ALIMENTAÇÃO simultaneamente.

Soa um bip e o visor correspondente exhibe "0".

Usando o Temporizador

!Todas as zonas de cozedura podem ser programadas para um tempo de cozedura, para uma duração entre 1 e 99 min.

1. Activar o temporizador premindo os botões AUMENTAR/ REDUZIR O TEMPO. Soa um bip, o visor do temporizador exhibe um "00" e o visor da zona de cozedura exhibe um "t" intermitente indicando que a zona de cozedura tem de ser seleccionada.

2 Seleccionar a zona de cozedura pretendida premindo em qualquer das teclas (+) ou (-) das zonas de cozedura. É emitido um bip, o LED junto do visor da zona

de cozedura começa a piscar se não for seleccionada qualquer potência, ou fica ligada se for seleccionada qualquer potência. O visor do temporizador começa a piscar indicando que o tempo tem de ser seleccionado. Definir o tempo de cozedura pretendido premindo de novo os botões AUMENTAR / REDUZIR TEMPO.

O utilizador pode seleccionar apenas um queimador de cada vez.

Premir e manter premido as tecla + e - aumenta a velocidade de selecção do tempo

Se o tempo não for seleccionado antes de 10 segundos, o temporizador e desligado.

Se o tempo seleccionado for "00" depois de 10 segundos, o temporizador e desligado.

Contagem decrescente do temporizador de início

A contagem decrescente começa 10 segundos depois da última operação sobre os botões AUMENTAR (+)/ REDUZIR (-) TEMPO. Se não for seleccionada nenhuma potência, soa um bip e o visor do temporizador pára de piscar. O mesmo acontece ao LED do queimador.

O último minuto será exibido em segundos.

Quando o temporizador está em contagem decrescente o utilizador pode alterar o tempo em qualquer momento tocando os botões AUMENTAR / REDUZIR TEMPO. Então a contagem decrescente pára e o temporizador altera o estado de selecção do tempo a aguardar uma selecção tempo.

Fim da contagem regressiva do temporizador.



Quando o tempo definido no temporizador tiver sido esgotado o queimador temporizado é desligado, o visor do temporizador e o LED do queimador temporizado começa a piscar e é emitido um bip de alarme do temporizador durante um minuto. O alarme do temporizador pode ser cancelado pelo utilizador em qualquer momento, mesmo durante o primeiro minuto do alarme. Quando o temporizador está no estado alarme, premindo qualquer tecla do controlo táctil do temporizador é desligado.

Para cancelar a operação do temporizador, seleccionar o valor tempo de "00" premindo os botões TEMPO (+) e (-) ao mesmo tempo.

Quando todas as zonas de cozedura estiverem desligadas e uma das mesmas estiver temporizada no nível de potência zero, a função de bloqueio do teclado é activado 1 minuto depois.

Bloqueio do painel de controlo

Quando a placa é ligada, é possível bloquear os controlos do forno de modo a impedir que sejam feitas quaisquer alterações acidentais às definições (por crianças, durante a limpeza, etc.)

Premir o  botão para bloquear o painel de controlo: -o ícone ficará iluminado e será emitido um som de bip. Para usar qualquer dos controlos (por ex. para a cozedura), deve desligar esta função. Premir o  botão durante alguns momentos, o ícone deixará de estar iluminado e será removida a função do bloqueio.


Todas as teclas na selecção da zona de cozedura serão bloqueadas

Se a placa de cozedura estiver desligada

Se o Bloqueio do Painel de Controlo estiver activado ou

Se ocorrer um erro na placa de cozedura.

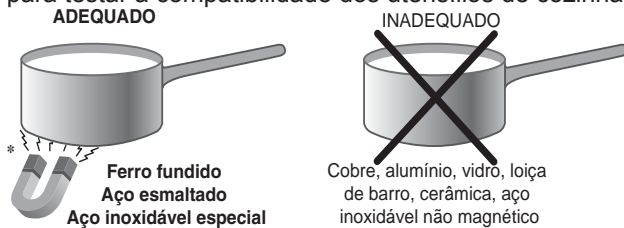
Desligar a placa

Premir o botão  para desligar o aparelho - não confiar apenas no sensor da panela.

Se o bloqueio do painel de controlo tiver sido activado, os controlos continuarão a estar bloqueados mesmo depois da placa ser activada de novo. De modo a activar a placa de novo, tem de primeiro remover a função de bloqueio.

Conselhos práticos para usar o aparelho

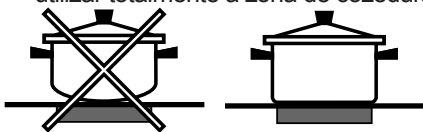
! Usar utensílios de cozinha feitos de material que seja compatível com o princípio de indução (material ferromagnético). Recomendamos especialmente panelas feitas em: ferro fundido, aço revestido ou aço inoxidável especialmente adaptado para indução. Utilize um ímã para testar a compatibilidade dos utensílios de cozinha.



! Não utilize adaptadores, difusores ou pratos metálicos na zona de cozedura, Podem ter um efeito negativo no desempenho da placa e pode danificar o aspecto exterior da mesma.

Adicionalmente, para obter os melhores resultados da sua placa:

- Use panelas com uma base plana, espessa de modo a utilizar totalmente a zona de cozedura.



- Usar sempre panelas com um diâmetro que seja suficientemente largo para cobrir totalmente a placa quente, de modo a usar todo o calor disponível.



- Garantir que a base do utensílio de cozinha está sempre limpa e seca, de modo a uma utilização total e a aumentar o tempo de vida útil tanto das zonas de cozedura como dos utensílios de cozinha.
- Evitar usar os mesmos utensílios de cozinha que foram usados em queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás pode distorcer a base da panela fazendo com que não adira correctamente.

Dispositivos de segurança

Sensor da panela

Cada zona de cozedura está equipada com um sensor de panela. A placa quente apenas emite calor quando a panela com as medidas adequadas para a zona de cozedura é colocada sobre a mesma.

O sinal "u" no visor aparece se depois de seleccionar a zona de cozedura a panela não for colocada num queimador, ou no caso de:

- Uma panela incompatível
- Uma panela cujo diâmetro é demasiado pequeno
- A panela foi removida da placa de aquecimento.

Após 10 segundos sem ter sido colocada nenhuma panela sobre a zona de aquecimento, será emitido um sinal bip de aviso.

Após 60 segundos sem ter sido colocada nenhuma panela sobre a zona de aquecimento, o queimador desliga-se.

Protecção de sobreaquecimento

Se os elementos electrónico sobreaquecerem, o número que assinala o nível de potência começa a piscar, e a letra "c" aparece no visor. Quando a temperatura tenha atingido um nível adequado, esta mensagem desaparece e a placa pode ser usada de novo.

Interruptor de segurança

O aparelho tem um interruptor de segurança que desactiva automaticamente as zonas de cozedura depois de estas terem estado em funcionamento durante um determinado período de tempo com um nível de potência em especial. Quando o interruptor de segurança tiver sido accionado, o visor mostra "0".

Por exemplo: a placa de aquecimento da parte traseira direita é colocada em 5 e desligar-se-á após 5 horas de funcionamento contínuo, quando a placa de aquecimento da frente esquerda é colocada em 2 e desligar-se-á após 8 horas.

Quando são activadas uma ou mais teclas durante mais de 10 segundos, o controlo táctil, desliga-se.

Será emitido um bip de aviso em cada 10 segundos, enquanto a tecla/s está/ão activada/s. Com todos os queimadores com potência zero durante 10 segundos, a placa de cozedura é desligada. Se o desligamento for devido a uma activação acidental das teclas, o controlo táctil actua tal como acima.

Campainha

Esta pode também indicar várias irregularidades:

- Um objecto (uma panela, talheres, etc) foi colocado sobre o painel de controlo durante mais de 10 segundos.
- Foi derramada qualquer substância sobre o painel de controlo.
- Todos os botões foram premidos durante demasiado tempo. Todas as situações acima referidas podem dar origem a um som de campainha. Remover a causa do mau funcionamento para parar a campainha. Se a causa dos problemas não for removida, a campainha manter-se-á a tocar e a placa será desligada.

Erros e alarmes
















Quando é detectado um erro, todo o aparelho ou o queimador/es são desligados, soa um bip (apenas se um ou

mais queimadores estiverem activos) e todos os visores exibem a letra "F" e o código de erro (um número de índice ou uma letra) alternadamente.

Se o problema não desaparecer por si só, deve contactar o Serviço Técnico.

Nível de potência	Limitação da duração de funcionamento em horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	00	 Cozedura à pressão Panela de pressão	 Frituras
	08	 Assado	 Ebulição
Cozedura em fogo alto	08	 Crêpe	 Cozedura em fogo alto e douramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
	17		
Cozedura em fogo médio	17	 Adensamento rápido (molhos líquidos)	
	06	Água fervente (Massas, Arroz, Verduras)	
	05	Leite	
	05	 Adensamento lento (molhos consistentes)	
Cozedura em fogo médio	05	 Cozedura em banho-maria	 Cozedura Panela de pressão após o sibilo
	04		
Cozedura em fogo brando	05	 Cozedura em fogo brando (estufados)	 Aquecimento dos alimentos
	04		
Cozedura em fogo muito brando	05	 Caldo de chocolate	 Manter o alimento quente
	04		

Precauções e conselhos

PT

!Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

-2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações

- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações

- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

- 1275/2008 stand-by/off mode.

Segurança geral

!Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.

! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor residual é sinalizado também por um indicador (veja Início e utilização).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das painéis fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.

• Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.

• Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

• Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos: O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.

Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.

O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.

Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.

Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**



Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tiramanchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá

a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.

- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.

É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, a qual deverá possuir necessariamente um fundo em material ferromagnético.

Encimeras	SCHT 644 B	SCHT 633 B
Zonas de cocción	Potência (em W)	Potência (em W)
Posterior izquierda	I 1200 - B1600	-
Posterior derecha	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera izquierda	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera derecha	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Potencia total	7200	6200

Legenda:

I = zona de cozedura de indução simples

B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada



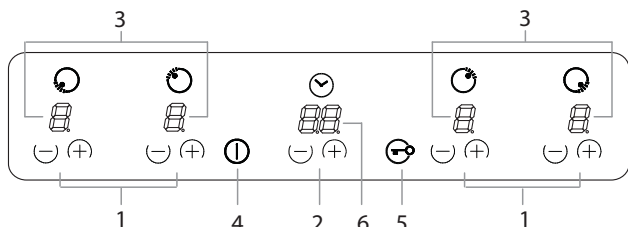
ATTENZIONE!

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- **ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bense bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga
- **ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie vetroceramica è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura per mezzo del suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.



Descrizione dell'apparecchio

Manopole del piano di cottura



Il pannello di controllo descritto nel presente manuale è solo un esempio rappresentativo: potrebbe non corrispondere esattamente al pannello del proprio dispositivo.

Quando viene usato il pannello del pannello di controllo:

- Non indossare guanti
- Usare dita pulite
- Toccare il vetro con delicatezza

- 1 **Il pulsante INCREASE(+)/REDUCE(-) POWER** controlla il livello di potenza su ogni singola zona di cottura
- 2 **Il pulsante INCREASE (+)/REDUCE(-) TIME** controlla il tempo di cottura sulle zone di cottura.
- 3 **COOKING ZONE POWER** visualizza il livello di potenza selezionato per ogni singola zona di cottura
- 4 Il pulsante **ON/OFF** accende e spegne il dispositivo.
- 5 **Il pulsante CONTROL PANEL LOCK** evita modifiche accidentali sulle impostazioni del pannello di cottura e indica che il pannello di controllo è stato bloccato.
6. **TIMER** visualizza il tempo di cottura selezionato.

! Per informazioni dettagliate sulle funzioni del pannello di controllo rimandiamo alla sezione **“Avvio e uso”**.

! Questo prodotto è conforme ai requisiti dell'ultima direttiva europea sulla limitazione del consumo energetico mentre il dispositivo si trova in modalità standby. Nel caso in cui non vengano eseguite operazioni per un periodo di 2 minuti, dopo che la spia di indicazione calore residuo si spegne e la ventola si ferma (ove presente), il dispositivo passa automaticamente in modalità OFF. Il dispositivo riprende il suo normale funzionamento alla pressione del pulsante ON/OFF.

! A seconda del numero di riscaldatori / zone di cottura sul piano cottura, gli INDICATORI SELEZIONATI DELLA ZONA DI COTTURA possono variare fra 3 e 4

Installazione

IT

! Prima di usare il nuovo dispositivo leggere con attenzione questo libretto di istruzioni. Contiene informazioni importanti relativamente al corretto funzionamento, alla giusta installazione e alla buona manutenzione del dispositivo.

! Conservi le presenti istruzioni per una futura consultazione. In caso di trasferimento dell'apparecchiatura, consegnarle ai futuri proprietari.

Posizionamento

! Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Vi potrebbe essere rischio di soffocamento (cfr. Precauzioni e Suggerimenti).

! Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato conformemente alle istruzioni fornite in dotazione. Un'installazione sbagliata potrebbe provocare danni a persone e animali o danneggiare il prodotto.

Dispositivo integrato

Servirsi di un armadietto adeguato per garantire che le funzioni del dispositivo operino correttamente.

- La superficie di supporto deve essere resistente al calore, fino a una temperatura di circa 100°C.
- Nel caso in cui il dispositivo venga installato sopra a un forno, il forno stesso deve essere dotato di un sistema di raffreddamento con ventilazione forzata.
- Evitare di installare il piano cottura sopra a una lavatrice: Nel caso in cui ciò non sia possibile, installare un dispositivo di separazione impermeabile fra i due dispositivi.

Ventilazione

Per consentire una ventilazione adeguata e per evitare il surriscaldamento delle superfici limitrofe, il piano di cottura va posizionato come segue:

- A una distanza minima di 40 mm dal pannello posteriore o da altre superfici verticali.
- Di modo che venga mantenuta una distanza minima di 20 cm fra la cavità di installazione e il mobiletto sotto.
- I mobiletti della cucina vicini al dispositivo e più alti della parte più alta del piano cottura devono essere ad almeno 450 mm dall'estremità del piano cottura.

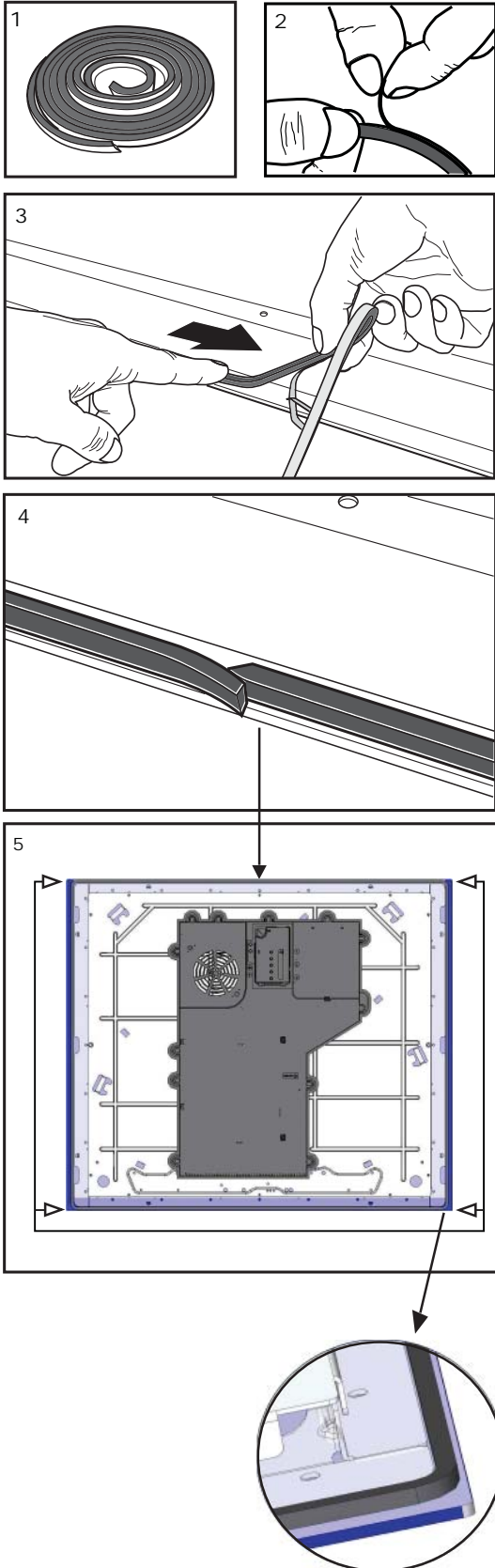
Installazione

Il dispositivo deve essere installato su una superficie perfettamente in piano. Eventuali deformità causate da un'installazione scorretta potrebbero influire sulle caratteristiche e sul funzionamento del piano cottura.

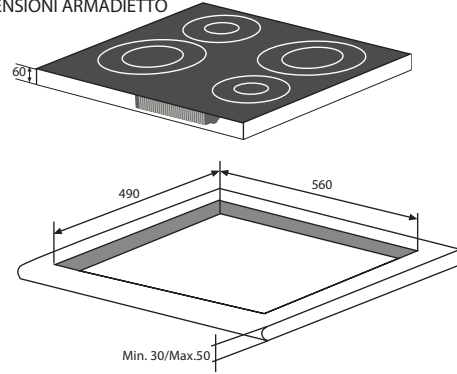
Lo spessore della superficie di supporto dovrebbe essere preso in considerazione al momento della scelta della lunghezza delle viti per i ganci di fissaggio:

- 3,5 mm spessore: 9,5 mm viti

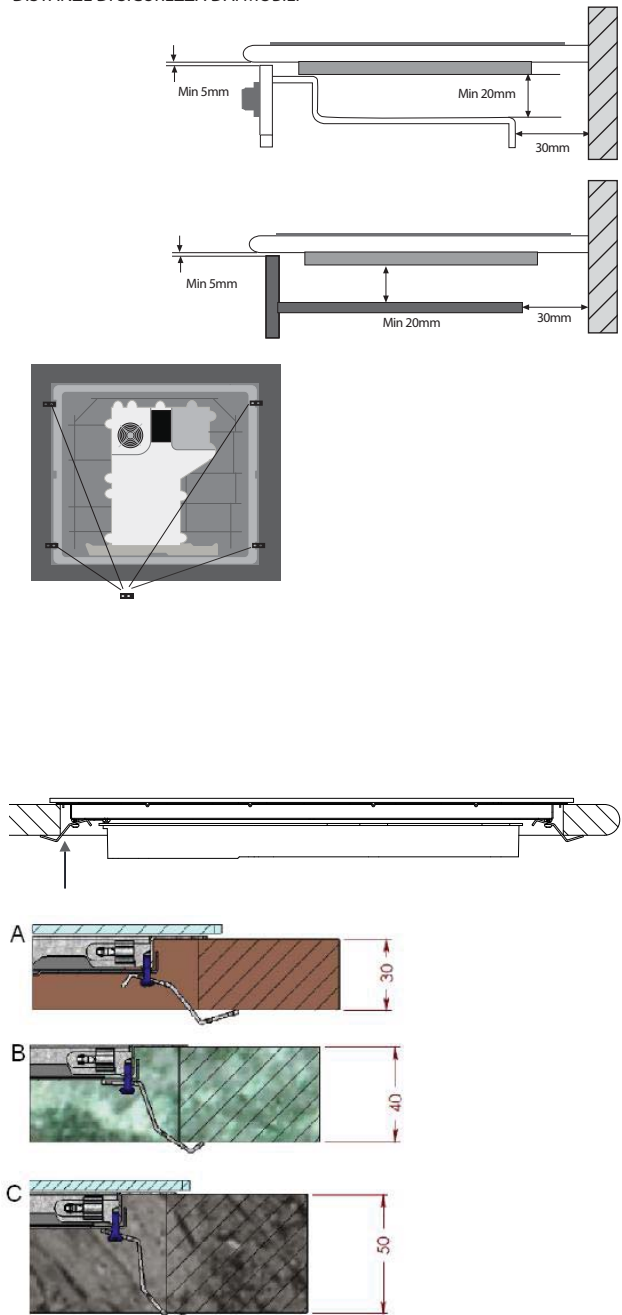
Installazione della rondella di sicurezza



DIMENSIONI ARMADIETTO



DISTANZE DI SICUREZZA DAI MOBILI



Installare il piano cottura come segue:

1. Usare delle viti a testa piatta per fissare le 4 molle di allineamento nei fori al centro di ogni lato del piano cottura.
2. Mettere il piano cottura nella cavità, verificare che sia centrato, quindi premerlo verso il basso lungo tutto il perimetro, fino a che il piano cottura non sarà bloccato alla superficie di supporto.

! Le viti delle molle di allineamento devono restare accessibili.

! Per uniformarsi agli standard di sicurezza, il dispositivo non deve entrare in contatto con componenti elettriche dopo che è stato installato.

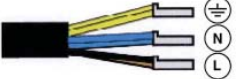



! Tutte le componenti che garantiscono il corretto funzionamento del dispositivo devono poter essere rimosse senza ricorrere ad attrezzi

Collegamento elettrico

! Il collegamento elettrico del piano cottura e dell'eventuale forno integrato va eseguito separatamente, sia per ragioni di sicurezza che per semplificare il procedimento di estrazione del forno.

Collegamento monofase

Il piano cottura è dotato di un cavo di alimentazione precollegato, progettato per un collegamento mono-fase.

Tensione e frequenza corrente	Cavo elettrico	Collegamento cavi
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		 : giallo/verde  : i due cavi blu insieme  : marrone e nero insieme

Collegare i cavi in conformità con le istruzioni fornite nella seguente tabella e nei seguenti schemi:

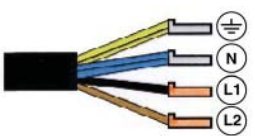




Altri tipi di connessione

Se la tensione della corrente corrisponde a uno dei seguenti parametri:

Tensione e frequenza di corrente

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz

Separare i cavi in conformità con le istruzioni fornite nella seguente tabella e nei seguenti schemi:

Tensione e frequenza corrente	Cavo elettrico	Collegamento cavi
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		 : giallo/verde
220-240V 3 ~ 50/60 Hz		 : i due cavi blu insieme  : nero  : marrone

Collegamento della fornitura elettrica ai cavi della corrente

Se il dispositivo viene collegato direttamente alla presa elettrica, sarà necessario installare un interruttore omnipolare con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti.

! L'installatore deve garantire che sia stato realizzato il collegamento elettrico e che lo stesso sia pienamente conforme alle normative di sicurezza.

Prima di collegare il dispositivo alla sorgente di alimentazione, verificare che:

- Il dispositivo sia dotato di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.

Avvio e uso

- La presa supporti la potenza massima del dispositivo, indicata sulla targhetta fissata al dispositivo.
- La tensione rientri nei valori indicati sulla targhetta dei dati.
- La presa sia compatibile con la spina del dispositivo. Nel caso in cui fossero incompatibili, rivolgersi a un tecnico autorizzato per la sostituzione. Non usare prese multiple o prolungh.

! Dopo aver installato il dispositivo, il cavo di alimentazione e la presa elettrica devono restare prontamente accessibili.

! Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.

! Il cavo va verificato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non siano rispettate le norme di sicurezza.

! Non rimuovere o sostituire il cavo di alimentazione per nessun motivo. La rimozione o la sostituzione dello stesso invaliderà la garanzia e la marcatura CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. La sostituzione può essere accettata unicamente se eseguita da personale autorizzato da INDESIT e usando pezzi di ricambio originali.

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia delle tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo consigliamo di rimuoverle con un apposito prodotto detergente non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzo vi potrebbe essere odore di gomma. Ciò durerà solo alcuni minuti.

! Dopo alcuni secondi che il piano cottura sarà stato collegato alla corrente, verrà emesso un rumore tipo segnale acustico. Ora è possibile accendere il piano cottura.

Tipi di rumore durante il normale funzionamento del piano cottura:

- Segnale acustico: a causa delle vibrazioni delle parti metalliche che costituiscono l'elemento di induzione e la pentola; questo rumore viene generato dal campo elettromagnetico necessario per produrre il calore e aumenta mano a mano che la potenza dell'elemento di induzione aumenta.
- Fischio delicato: si sente quando la pentola collocata sulla zona di cottura è vuota; il rumore scompare non appena nella pentola viene messa acqua o vengono messi degli alimenti.
- Crepitio: prodotto dalla vibrazione dei materiali sulla parte inferiore della pentola a causa del flusso di correnti parassitiche causato dai campi elettromagnetici (induzione); può essere più o meno intenso a seconda del materiale di cui è composta la parte inferiore della pentola, e diminuisce con l'aumentare delle dimensioni della pentola.
- Fischio forte: si sente quando due elementi di induzione dello stesso gruppo funzionano insieme a potenza massima e/o quando la funzione booster è impostata sull'elemento più grande mentre l'altro viene regolato automaticamente. Il rumore è ridotto diminuendo il livello di potenza dell'elemento di induzione autoregolato; gli strati inferiori delle pentole fatti con vari tipi di materiali sono fra i principali responsabili di questo rumore.

- **Rumore della ventola:** una ventola è necessaria per garantire il corretto funzionamento del forno oltre che per proteggere l'unità elettronica da un eventuale surriscaldamento. La ventola funziona a potenza massima quando il grande elemento di induzione è a potenza massima o quando la funzione booster è attiva; in tutti gli altri casi, funziona a potenza media, a seconda della temperatura selezionata. La ventola potrebbe inoltre continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura rilevata è alta.

I tipi di rumore che ci sentono sono dovuti alla tecnologia dell'induzione e non sono per forza di cose anomalie di funzionamento del dispositivo.

! Nel caso in cui il pulsante (-) o (+) venga premuto a lungo, il display scorre rapidamente su tutti i livelli di potenza e i minuti del timer.

Condizioni di luce iniziali

Quando al piano cottura viene inizialmente data potenza, il controllo touch esegue un processo di calibrazione per i pulsanti touch che richiede un basso livello di luce ambientale nell'area dei tasti touch.

Nel caso in cui durante il processo di calibrazione venga rilevata una luce ambientale troppo elevata, sull'interfaccia utente compare „FL” (Errore luce ambiente infrarossi) e il processo di controllo della calibrazione viene sospeso. Per modificare il processo, consigliamo di spegnere le eventuali luci che potrebbero interferire col processo di calibrazione (ad esempio illuminazione alogena della cappa della cucina). L'errore scomparirà non appena vengono trovate condizioni di illuminazione ambientale soddisfacenti e non appena la procedura di calibrazione verrà eseguita in modo soddisfacente.

-L'errore "FL" può essere generato solo dopo 3s dall'accensione iniziale del piano cottura.

-Consigliamo di spegnere tutte le fonti di illuminazione della cappa della cucina nonché tutte le luci puntate sul piano di cottura prima della prima accensione dello stesso.

-Dopo che il controllo touch ha eseguito il processo di calibrazione iniziale (circa 3s) sarà possibile riaccendere le eventuali cappe come si fa normalmente. Questa operazione non influirà sul funzionamento del controllo touch.


Accendere il piano cottura

Quando al piano cottura viene inizialmente data potenza, il controllo touch esegue un processo di calibrazione per i pulsanti touch che richiede un basso livello di luce ambientale nell'area dei tasti touch. Nel caso in cui venga rilevato un livello eccessivo di illuminazione ambientale, l'interfaccia Utente visualizza l'errore "FL" e il processo di calibrazione viene sospeso. L'errore scomparirà non appena vengono trovate condizioni di illuminazione ambientale soddisfacenti e non appena la procedura di calibrazione verrà eseguita in modo soddisfacente.

* Disponibile solo in alcuni modelli.



Dopo aver collegato il piano di cottura alla presa di corrente, il pannello touch potrebbe venire automaticamente bloccato. Per sbloccare il pannello premere e tenere premuto il pulsante di Blocco del Pannello di Controllo



Per accendere il piano cottura, premere e tenere premuto il pulsante  per circa 1 secondo.

Il piano cottura si accende, e quando viene emesso un bip, tutte le zone di cottura visualizzano "0"

Quando il piano cottura è spento, dopo 5 secondi senza errori/allarmi o calore residuo da visualizzare, il controllo

spenge il (KEYLOCK LED)  per ridurre il consumo di corrente. Non appena tocchiamo un tasto (KEYLOCK LED)  si illumina e possiamo continuare col normale funzionamento.

Lo spegnimento del piano cottura viene segnalato da un bip della durata di 3 secondi.

Configurazione della gestione energetica

Il limite di potenza massimo del piano di cottura 7200W può essere ridotto dall'utente a 2800W, 3500W o 6000W (Limiti ECO Power).

La sequenza per impostare un nuovo limite di potenza per il piano cottura è:

- Durante i primi 30 secondi dal collegamento del dispositivo
- Il Touch deve essere sbloccato e tutti i riscaldatori devono essere spenti
- Premere contemporaneamente i pulsanti dei riscaldatori di destra e sinistra, [+] e [-].
- Quindi, viene emesso un bip e i caratteri "Po" comparono nei display del timer, e il "limite di potenza reale del piano cottura" comparirà nei display dei riscaldatori sinistro e destro.

Per la selezione di un nuovo limite di potenza:

- Coi tasti (+) e (-), il limite di potenza viene aumentato. Le potenze selezionabili sono: 2800W, 3500W, 6000W o 7200W. Quando la potenza è 7200W, se vengono toccati i tasti [+] o [-], la potenza passa a 2800W.

La sequenza per impostare un nuovo limite di potenza per il piano cottura è

- Premere contemporaneamente i pulsanti dei riscaldatori di destra e sinistra, [+] e [-].
- Quindi, il nuovo limite di potenza del piano cottura viene registrato e avviene un reset del sistema.

Per completare senza registrare le modifiche:

- Se per 60 secondi non viene eseguita nessuna azione, le modifiche non vengono registrate e c'è un reset di sistema.

Accensione delle zone di cottura

Ogni zona di cottura viene accesa e controllata servendosi dei pulsanti (-) e (+) POWER, che vengono usati contemporaneamente per la regolazione di potenza.

- Per avviare il funzionamento di una zona di cottura, impostare il livello di potenza desiderato (fra 0 e 9) servendosi dei pulsanti (-) e (+) POWER.

Premere e tenere premuto il pulsante (-) POWER per impostare immediatamente il livello di potenza a "9"

Premere e tenere premuti i pulsanti (+) and (-) POWER contemporaneamente per tornare al livello di potenza "0" Se il livello di potenza è impostato su "0" premere e tenere premuto il pulsante (+) per aumentare rapidamente il livello di potenza

Funzione di ebollizione rapida "Booster"

La funzione booster per alcune delle zone cottura può essere usata per ridurre i tempi di riscaldamento.

Può essere attivata premendo il pulsante (+) POWER oltre al livello 9. Questa funzione porta la potenza a 1600 W o 2000 W, a seconda delle dimensioni della zona di cottura rilevante.

L'attivazione del booster viene segnalata da un bip, e la lettera "P" compare sul display in corrispondenza con la zona di cottura selezionata

Il booster funziona per 10 minuti massimo. Dopo questi 10 minuti viene emesso un bip e la zona cottura torna al livello "9"

Col riscaldatore sul livello Booster, se viene toccato il pulsante [+], si sente un suono simile a un bip di errore e il livello di potenza non cambia. Col riscaldatore sul livello Booster, se viene toccato il pulsante [-], si sente un suono simile a un bip e il livello di potenza viene portato a 9.

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura, toccare (-) e (+) i pulsanti di selezione POWER contemporaneamente. Viene emesso un bip e sul display corrispondente compare la dicitura "0"

Uso del timer

! Tutte le zone cottura possono essere programmati per un tempo di cottura compreso fra 1 e 99 min.

1. Attivare il timer premendo i pulsanti INCREASE / REDUCE TIME. Viene emesso un bip, sul display compare "0" e la zona di cottura visualizza una "t" che lampeggia a indicare che deve essere selezionata una zona di cottura.

2 Selezionare la zona di cottura desiderata premendo

uno qualsiasi dei tasti (+) o (-) delle zone di cottura. Viene emesso un bip, il LED vicino alla zona di cottura inizia a lampeggiare se non viene selezionata nessuna potenza. Il display del timer inizia a lampeggiare per indicare che deve essere selezionato il tempo
Impostare il tempo di cottura desiderato premendo nuovamente i pulsanti INCREASE / REDUCE TIME.

! L'utente può selezionare solo un riscaldatore alla volta.
! Premendo e tenendo premuti i tasti (+) e (-) viene aumentata la velocità di selezione del tempo

! Se il tempo non viene selezionato entro 10 secondi, il timer si spegne.

! Se il tempo selezionato è "00", dopo 10 secondi, il timer si spegne.

Avvio del conto alla rovescia del timer.

Il conto alla rovescia inizia 10 secondi dopo l'ultima pressione dei pulsanti INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME. Se viene selezionata una potenza viene emesso un bip e il display del timer inizia a lampeggiare. Lo stesso avviene al riscaldatore LED.

L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

! Quando il timer è in modalità conto alla rovescia l'utente può modificare il tempo toccando i pulsanti INCREASE / REDUCE TIME. Poi il conto alla rovescia si ferma e il timer passa allo stato di selezione tempo attenendo una selezione temporale.

Fine del conto alla rovescia del timer.


Quando il tempo impostato sul timer è scaduto, il riscaldatore con timer viene spento, il display del timer e il LED del riscaldatore del timer iniziano a lampeggiare e viene emesso un suono di allarme per un minuto. L'allarme del timer può essere annullato dall'utente in qualsiasi momento, anche durante il primo minuto dell'allarme. Quando il timer si trova in stato allarme, premendo uno qualsiasi dei tasti del controllo touch il timer viene spento.

! Per annullare il funzionamento del timer, selezionare il valore temporale di "00" premendo i pulsanti (+) e (-) TIME contemporaneamente.

! Quando tutte le zone di cottura non sono alimentate, e una è temporizzata a potenza zero, la funzione di blocco tasti viene attivata dopo 1 minuto.


Blocco del pannello di controllo

Quando il piano cottura viene acceso, sarà possibile bloccare i comandi del forno per evitare modifiche accidentali alle impostazioni (bambini, in fase di pulizia, ecc.).

Premere il pulsante  per bloccare il pannello di controllo: -l'icona si illumina e viene emesso un bip.


Per usare uno dei controlli (ad esempio per interrompere

la cottura), sarà necessario disattivare questa funzione.

Premere il pulsante  per alcuni secondi; l'icona si spegnerà e verrà rimossa la funzione di blocco.

Tutti i tasti sulla selezione della zona di cottura saranno bloccati
 se il piano cottura è spento
 se il blocco del pannello di controllo è attivato o
 se si verifica un errore sul piano cottura

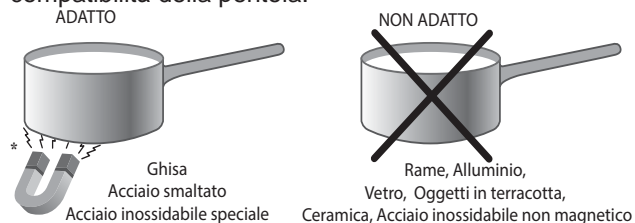
Spegnere il piano cottura

Premere il pulsante  per spegnere il dispositivo, non fare affidamento unicamente sul sensore pentole.

Se il blocco del pannello di controllo è stato attivato, i controlli continueranno a essere bloccati anche alla riaccensione del piano cottura. Per riaccendere il piano cottura, sarà come prima cosa necessario rimuovere la funzione di blocco.

Consiglio pratico per l'uso del dispositivo

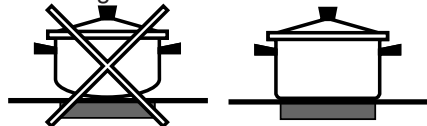
! Usare pentolame realizzato con materiali compatibili col principio dell'induzione (materiali ferromagnetici). Consigliamo nello specifico pentole fatte di: ghisa, acciaio rivestito o acciaio inossidabile speciale adatto all'induzione. Servirsi di un magnete per testare la compatibilità della pentola.



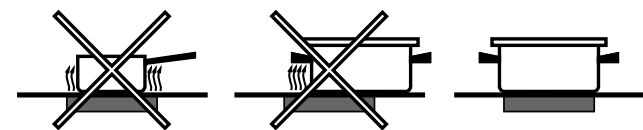
! Non utilizzare adattatori, diffusori, piastre metalliche in quanto influenzano negativamente le performance del prodotto e possono anche causare danni estetici al piano.

Inoltre, per ottenere i risultati migliori dal proprio piano cottura:

- Usare pentole con una base spessa e piatta per utilizzare al meglio la zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra, per sfruttare tutto il calore disponibile.




- Accertarsi che la base della pentola sia pulita e secca per utilizzarla al meglio e per estendere la durata di vita sia delle zone di cottura che del pentolame.
- Evitare di usare le stesse pentole usate su bruciatori a gas: la concentrazione del calore sui bruciatori a gas può rovinare la base della pentola, causandone un'adesione scorretta.

Dispositivi di sicurezza

Sensore pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo che rileva la presenza della pentola. La piastra riscaldante emette calore solo quando viene posizionata una pentola delle dimensioni giuste.

Il simbolo "u" sul display compare se dopo aver selezionato la zona di cottura la pentola non viene posizionata sul riscaldatore o in caso di:

- Pentole incompatibili 
- Una pentola il cui diametro è troppo piccolo
- Se la pentola stata rimossa dalla piastra.

Dopo 10 secondi senza pentole sulla zona di cottura viene emesso un bip di avvertimento.

Dopo 60 secondi senza pentole sulla zona di cottura viene, il riscaldatore si spegne.

Protezione da surriscaldamento

Se gli elementi elettronici si surriscaldano, il numero che indica il livello di potenza inizia a lampeggiare, e la lettera "u" compare sul display. Quando la temperatura ha raggiunto un livello adeguato, questo messaggio scompare e sarà possibile iniziare a usare nuovamente il piano cottura.

Interruttore di sicurezza

Il dispositivo ha un interruttore di sicurezza che disattiva automaticamente le zone di cottura dopo che sono state in funzione per un po' di tempo a una determinata potenza. Quando l'interruttore di sicurezza viene avviato, sul display compare "0".

Per esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5 e si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento continuo, mentre la piastra anteriore sinistra è impostata su 2 e si spegnerà dopo 8 ore.

Quando uno o più tasti vengono attivati per più di 10 secondi, il controllo touch si spegne

Viene emesso un bip ogni 10 sec., mentre il tasto / i tasti viene / vengono attivato / attivati.

Con tutti i riscaldatori a zero per 10 secondi il piano cottura viene spento.

Se lo spegnimento è causato da un'attivazione casuale dei tasti, il controllo touch si attiva come sopra descritto.

Segnale Acustico

Ciò indica varie irregolarità

- Un oggetto (pentola, posata, ecc.) è stato posizionato sul pannello di controllo per più di 10 secondi.
- È stato rovesciato qualcosa sul pannello di controllo.
- Un pulsante è stato premuto troppo a lungo. Tutte queste situazioni possono causare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Nel caso in cui il problema non venga rimosso, il segnale acustico continuerà a suonare e il piano cottura verrà spento.

Errori e Allarmi

















Quando viene rilevato un errore, tutto il dispositivo o i riscaldatori vengono spenti, viene emesso un bip (solo se uno o

più riscaldatori sono attivi) e tutti i display visualizzano la dicitura "F" e il codice di errore (un numero di indice o una lettera) in alternanza.

Nel caso in cui il problema non sparisca da solo, contattare l'Assistenza Tecnica.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	8	 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
	8	 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	7	 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
	6	 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte	
Cottura a fuoco medio	5	 Addensamento lento (Sughi consistenti)	
	5	 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
	4	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	3	 Salsa al cioccolato	 Mantenimento al caldo

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.

! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.

- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.

Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative. Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**



Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto

protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.

- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo.

Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Descrizione tecnica dei modelli

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Piani cottura	SCHT 644 B	SCHT 633 B
Zone di cottura	Potenza (in W)	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1200 - B1600	-
Posteriore dx	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Anteriore sx	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Anteriore dx	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Potenza totale	7200	6200

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice
B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata

