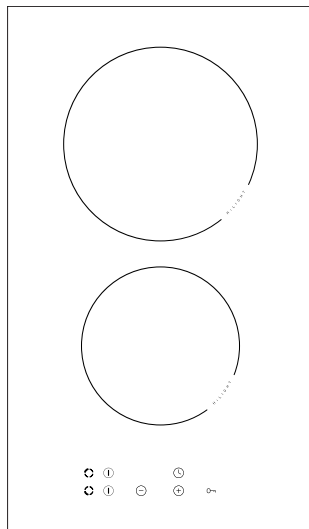


Amica

PB*2VQ203FTN



(ES) MANUAL DE INSTRUCCIONES.....	2
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	24

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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

Nota:
No utilice el aparato sin haber leído este manual.

El aparato sólo ha sido diseñado como dispositivo para cocinar.

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

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

Declaración del fabricante

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

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

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

CONTENIDO

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	8
Instalación.....	9
Uso.....	13
Limpieza y conservación.....	20
Situaciones de emergencia.....	22
Datos técnicos.....	23

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

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

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

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

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

SEGURIDAD

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

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

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

- Antes de utilizar por primera vez la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso para evitar que se dañe y garantizar su seguridad.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo emisor de ondas electromagnéticas, asegúrese que el panel de control de la placa funciona correctamente.
- La placa de inducción debe ser conectada por un técnico electricista cualificado.
- No instale la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- Las caras, bordes, superficies plásticas, adhesivos y barnices del mobiliario donde la placa se empotre deben ser resistentes a una temperatura de alrededor de 100°C.
- Utilice la placa sólo después de haberla empotrado para protegerse así de la corriente al tocar las partes que reciben tensión.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas por especialistas. Aquéllas realizadas por personal no especialista constituyen un grave peligro.
- La placa queda desconectada de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o cuando el cable de alimentación se retire de la toma.
- Después de instalar la placa, el enchufe del cable de conexión debe quedar accesible.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
- Las zonas de cocción se calientan rápidamente al encenderlas. Por lo tanto, debe ponerlas en marcha después de colocar en ellas el plato a cocer, de esta manera evitaremos un consumo excesivo de energía eléctrica.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si se produce un fallo de tensión en la red, se reestablecerán todos los ajustes, aconsejándose precaución una vez recuperada la corriente. El indicador de calor residual "H" lucirá mientras las zonas de cocción estén aún calientes y cuando se pulsa por primera vez la tecla de bloqueo.

SEGURIDAD

- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado para que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- En caso de emplear aceites y grasas no dejen las placas vitrocerámicas sin vigilancia ya que existe peligro de incendio.
- No utilice recipientes de plástico ni papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas pudiendo dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido y líquido así como el plástico, no deben colocarse en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por un descuido hay azúcar o plástico en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso apague la placa caliente, ráspelos con un rascador afilado protegiendo sus manos contra quemaduras y posibles lesiones.
- Con la placa de inducción sólo se deben utilizar ollas y sartenes de fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden surgir en el vidrio rayas duraderas.
- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos y no es sensible ni al frío ni al calor.
- No deje caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de un frasco de especias puede llevar a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
- Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.
- Si el aparato estuviera dotado de placas de halógeno, el hecho de mirarlas puede ser nocivo.
- No olvide las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica. Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un maltrato del mismo.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad donde está instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada, mantenga abiertos los orificios de ventilación e instale medios de ventilación mecánica (una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, incrementar la eficiencia de la ventilación mecánica si se dispone de ella..

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable protegemos el presupuesto del hogar y actuamos conscientemente a favor del medio ambiente.

Merece la pena ahorrar energía eléctrica y se debe hacer de la siguiente forma:

- **Utilice recipientes de cocción normalizados.**

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

- **Use recipientes de cocción adecuados al tamaño de la zona de cocción.**

El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

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

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

- **No destape innecesariamente las ollas.**

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

DESEMBALAJE



Durante el transporte el aparato está protegido contra los daños por el embalaje. Después de desembalar el aparato rogamos eliminen los elementos del embalaje

de forma que no sea nociva para el medio ambiente.

Todos los materiales que se emplean para embalar son inofensivos para el medio ambiente, sirven para ser reciclados en un 100% y llevan su respectivo símbolo.

¡Advertencia! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) a la hora de desembalar deben guardarse lejos del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

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

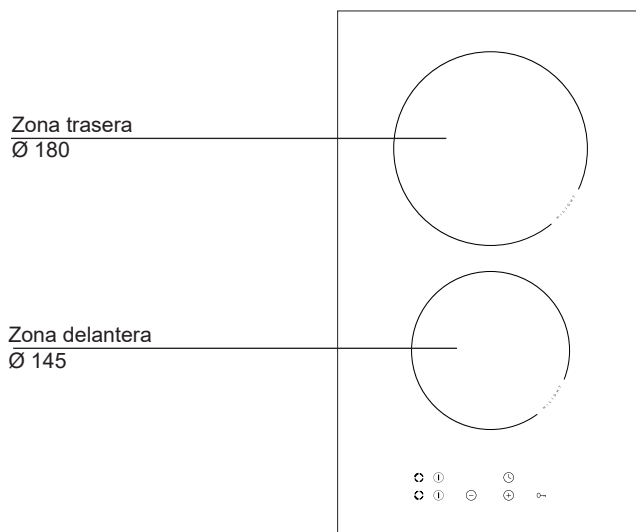


Este símbolo informa que este aparato, pasado su periodo de su uso, no debe ser situado junto con los demás desechos procedentes de la casa.

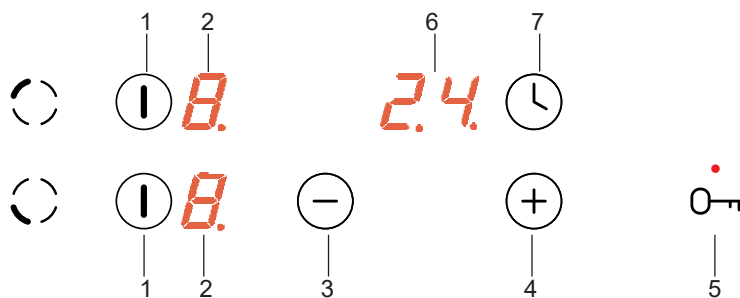
El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado para recoger los residuos consistentes en equipos eléctricos y electrónicos. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos. El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción de la placa PB*2VQ203FTN



Panel de control



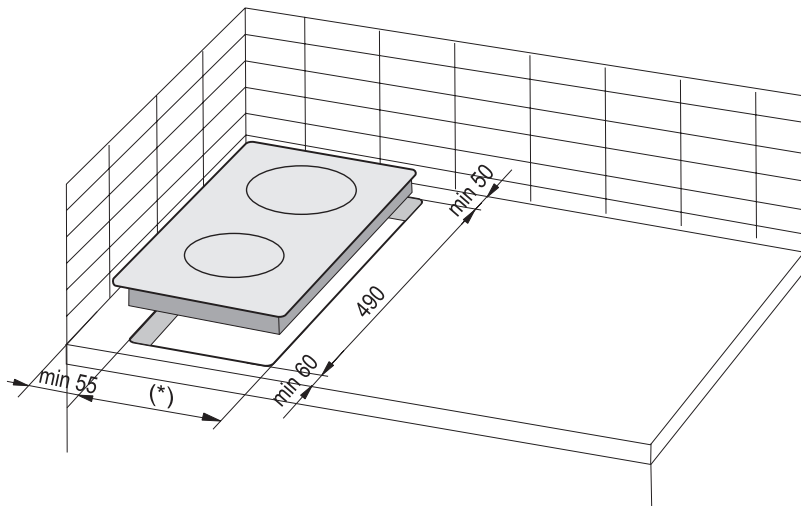
1. Sensor principal
2. Indicadores de las zonas de calentamiento
3. Sensor menos
4. Sensor plus
5. Sensor llave con el indicador de bloqueo
6. Indicador del reloj
7. Sensor del reloj

INSTALACIÓN

Preparación de la encimera para empotrar la placa

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

1

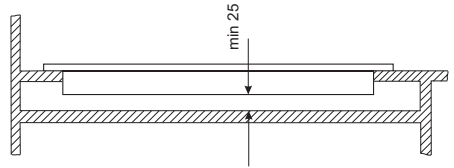


(*) 285 mm

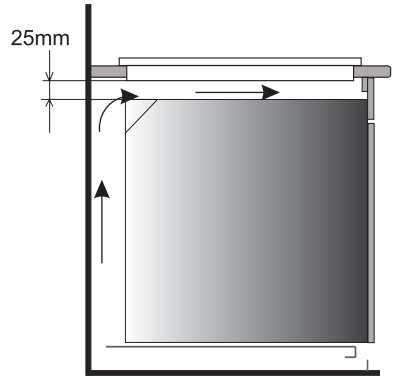
INSTALACIÓN

Advertencia. A la hora de instalar la placa en la encimera del mueble de cocina debe montar un estante distanciador como el que se muestra en el dibujo del lateral. Cuando la placa se instala encima del horno a empotrar, el montaje del distanciador no es necesario.

Cuando la placa se instala en la encimera del mueble de cocina encima de un cajón, la parte inferior de la placa se debe cubrir con un tablero de madera o un protector para placa vitrocerámica.



Montaje en la encimera de armario de cocina.



Montaje en la encimera de armario de cocina por encima del horno



Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación



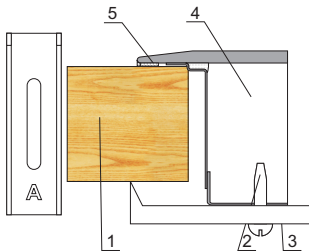
El cable de conexión se debe colocar de tal forma que no toque el protector inferior.

INSTALACIÓN

Instalación de la placa PB*2VQ203FTN

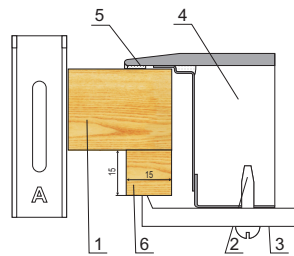
- En el caso de una encimera de 38 mm de espesor, se deben usar 4 mangos tipo "A" para fijar la placa. La forma de montaje se detalla en los dibujos 3 y 4. Para una encimera de 28 mm de espesor, además de los mangos de tipo "A" se deben usar 4 tacos de madera de 15x15x50 mm. La forma de montaje se detalla en los dibujos 5 y 6.
- Comprobar que la junta queda perfectamente adherida a la placa.
- Atornillar un poco las abrazaderas en la parte baja de la placa.
- Limpiar la encimera de polvo, colocar la placa en el orificio y apretarla con fuerza contra la encimera.
- Colocar los mangos de forma perpendicular al borde de la placa y atornillar hasta sentir resistencia.

②



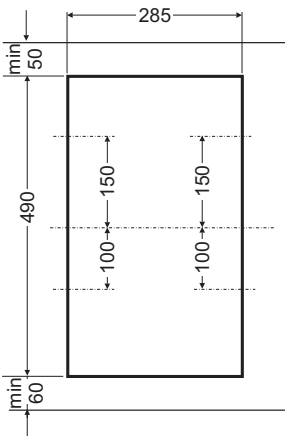
- 1 - Encimera del mueble
- 2 - Tornillo
- 3 - Mango de fijación
- 4 - Placa
- 5 - Junta de la placa

④

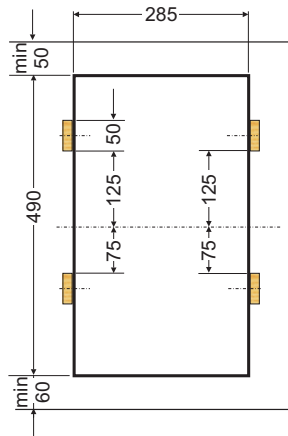


- 1 - Encimera del mueble
- 2 - Tornillo
- 3 - Mango de fijación
- 4 - Placa
- 5 - Junta de la placa
- 6 - Taco

③



⑤



INSTALACIÓN

Conexión de la placa a la instalación eléctrica

Advertencia

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

La placa se fabrica para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión de 3 x 1,5 mm².

Advertencia

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

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

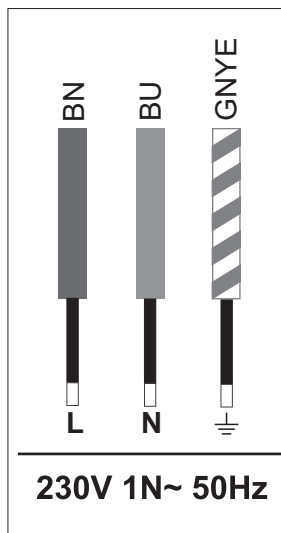
Advertencia. El instalador debe entregarle al usuario el "certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica" que se encuentra en la garantía.

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

Esquema de conexiones posibles

Advertencia. Tensión de los elementos calefactores: 230V.

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



Cable de fase L: BN - marrón

Cable neutro N: BU - azul

Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

Se recomienda utilizar cable de conexión **H05VV-F de 3 x 1,5mm²**.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra daño deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona calificada para evitar peligro.

▶ Antes de poner en marcha la placa por primera vez

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

Advertencia. Cuando se conecta la placa a la red eléctrica por primera vez, puede aparecer la letra “H” en el indicador de la zona de calentamiento. No se trata de un defecto y la letra “H” desaparecerá pasados unos 60 minutos.

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

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

USO

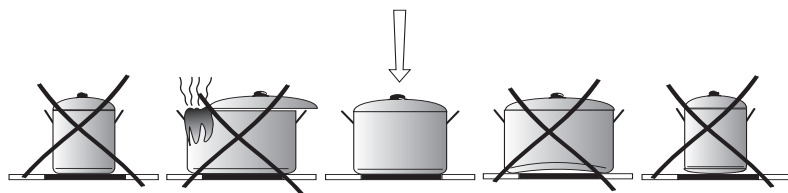
▶ Recipientes adecuados para cocinar

Existen recipientes fabricados especialmente para cocinar y asar en placas de inducción. Se deben seguir las instrucciones de sus fabricantes.

Los recipientes para cocción que tengan fondo de aluminio o de cobre pueden dejar manchas de colores que suelen ser difíciles de eliminar. Se recomienda tener una precaución especial en el caso de recipientes esmaltados que pueden ocasionar daños irreversibles una vez finalizada la cocción. Para conseguir óptimos consumos de energía y tiempos de cocción así como para evitar que los platos se quemen en la placa, se deben atender las siguientes indicaciones:

Fondo de la olla:

¡Los recipientes para cocer / asar deben tener un fondo estable y plano puesto que otro con bordes afilados, rebabas y restos de comida quemada puede rayar la placa vitrocerámica y dejar marcas como si fuera papel de lija!



Dimensión de olla:


El diámetro del fondo de las ollas y cacerolas debe coincidir exactamente con el diámetro del elemento calefactor de la placa vitrocerámica.

Tapa de recipiente:

La tapa de la olla evita que se escape el calor y por lo tanto reduce el tiempo de calentamiento y el consumo de energía.

USO

Panel de control

Después de conectar la placa a la red eléctrica debe oírse una corta señal sonora, después de la cual habrá bloqueo de sensores. Se debe desactivarla por medio de mantener el sensor  durante 3 segundos.




¡Advertencia!

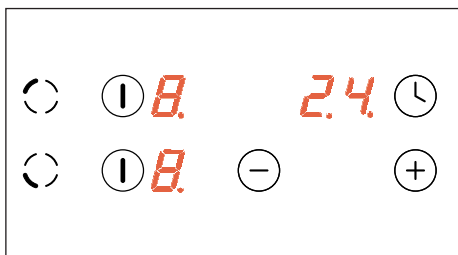
No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (puede ser activado el diagnóstico de fallo), estas superficies deben mantenerse constantemente limpias

Activación de placa y de zona de cocción

¡Advertencia!

La activación de la placa significa la activación de la zona de cocción.



Si tocamos el sensor  activamos la placa y la zona de cocción seleccionada. En el indicador de la zona activa, durante 10 segundos aparece el "0". Ahora puede ajustar el deseado grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor  y del sensor  (véase **Ajuste del grado de la potencia de calentamiento**)






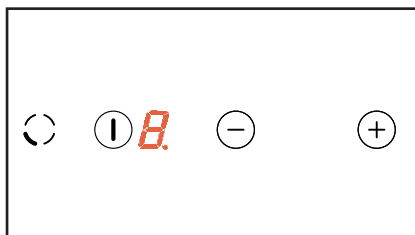
Cuando a los 10 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.

Cuando la protección contra niños está activa, entonces no se podrá activar la zona de calentamiento (véase Desbloqueo de la zona de calentamiento)

Ajuste del grado de la potencia de calentamiento

Cuando indica "0" se puede fijar el grado de calentamiento por medio del sensor  y del sensor .

En caso cuando se activan ambas zonas y cuando sea necesario cambiar de la potencia de cocción para la zona fijada como primera. Se debe tocar brevemente el sensor , y luego usar el sensor  ó  para realizar el cambio.

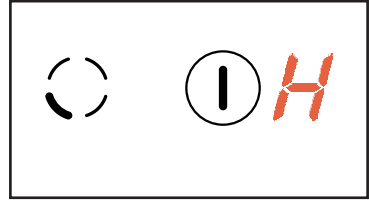


USO

Ahora en cualquier momento podemos cambiar el grado de la potencia de cocción de forma descrita en el capítulo „Ajuste del grado de la potencia de calentamiento”.

Desactivación de toda la placa de cocción

La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento. Manteniendo el sensor ① primero desactivamos la zona adecuada para él y, luego, toda la zona de cocción.



En el indicador de la zona de cocción aparecerá la letra "H" - símbolo de calentamiento residual.

Desactivación de una zona de calentamiento

Una zona de calentamiento se puede desactivar de la siguiente forma:

- apretamos el sensor ① y podemos desactivar la zona seleccionada
- apretamos al mismo tiempo el sensor ⊕ y el sensor ⊖ o
- con el sensor ⊖ reducimos el valor a "0".

En caso de dos zonas de cocción:

- con el sensor ① podemos desactivar la zona seleccionada
- con el apriete corto de sensor ①, activaremos la posibilidad de cambio de potencia y, luego:
- apretamos al mismo tiempo el sensor ⊕ y el sensor ⊖ o bien
- con el sensor ⊖ reducimos a „0".

En el indicador aparecerá la letra "H" – símbolo de calentamiento residual.

Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento

Todas las zonas de cocción están dotadas del Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento. Cuando activado, entonces la zona de cocción dada está activada con la potencia completa para el tiempo que depende del seleccionado grado de la potencia de cocción y, luego se pasará a este grado de la potencia de calentamiento para cocer.

La activación del sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento se prepara activando la selección del grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor \ominus . Entonces ilumina en el indicador de la zona de calentamiento el grado de la potencia de calentamiento "9" alternativamente con la letra "A" durante unos 10 segundos.

Cuando a los 10 segundos empezamos el ajuste del nivel de la potencia de cocción para cocer por medio de tocar el sensor \ominus , entonces el sistema de reducción automática de la potencia de cocción estará activo y la letra „A” iluminará alternativamente con el seleccionado nivel de potencia de la zona de cocción durante todo el tiempo cuando esté activo.

Ahora en cualquier momento podemos cambiar el grado de la potencia de cocción de forma descrita en el capítulo „Ajuste del grado de la potencia de calentamiento”.



Cuando empezamos fijar el grado de la potencia de calentamiento, pasados los 10 segundos, se apagará la letra "A" y el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento no estará activo.




Cuando no queramos activar el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento, entonces podremos empezar la selección del grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor \oplus .

Grado de la potencia de calentamiento para cocer	Tiempo de cocción rápida (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

USO

Función de bloqueo



La función de bloqueo es activada con el sensor "llave"  sirve para proteger la activada zona de calentamiento contra la desactivación no autorizada por los niños, animales de casa, etc.

Cuando bloqueemos la zona de calentamiento en el momento cuando todas las zonas de calentamiento están desactivadas, entonces la placa de calentamiento estará protegida contra la activación no deseada y su activación será posible después de su desbloqueo.





Después del fallo de tensión en la red, el bloqueo estará activado automáticamente.

Bloqueo de la zona de calentamiento

Para bloquear la zona de calentamiento, hay que apretar el sensor de la "llave"  hasta que aparezca el iluminador de bloqueo . Al principio, se oirá una corta señal acústica.

Desbloqueo de la placa de calentamiento

Para desbloquear la zona de calentamiento, hay que apretar el sensor de la "llave"  hasta que se apague el iluminador de bloqueo. Al final, se oirá una corta señal acústica.

También existe el bloqueo de la placa que se activa automáticamente después de conectar el aparato a la red de electricidad. Se desactiva por medio de mantener el sensor  durante unos 3 segundos.

Indicador de calentamiento residual

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



¡En este momento no se debe tocar la zona de calentamiento dado la posibilidad de quemarse ni colocar en ella objetivos susceptibles al calor!

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



Durante un corte de luz, el indicador de calor residual "H" ya no se muestra. A pesar de esto, las zonas de calentamiento pueden estar entonces todavía calientes!

USO

Limitación del tiempo de trabajo

A fin de aumentar la fiabilidad del funcionamiento, la placa de calentamiento está equipada con un limitador de tiempo de trabajo para cada una de las zonas de calentamiento. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último seleccionado grado de potencia de calentamiento.

Si no cambiamos el grado de potencia de calentamiento durante mucho tiempo (ver tabla), a continuación, las zonas de calentamiento correspondientes se apagarán automáticamente y el indicador de calentamiento residual se activará. Sin embargo, en cualquier momento podemos conectar y manejar las respectivas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Grado de la potencia de calentamiento	Máximo tiempo de trabajo durante las horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Función de reloj

Cuando la placa de calentamiento está dotada del reloj de control (Timer), a través del mismo se podrá fijar el tiempo de trabajo de cualquier zona de calentamiento.

La zona de cocción para la cual queremos fijar el reloj debe tener el valor mayor que 0. Si esta condición se cumple:

- apretamos el sensor de reloj,
- fijamos la hora de 0 a 99 por medio de sensores \oplus , \ominus

Después de apretar el sensor \oplus ó \ominus el reloj, en la pantalla de la zona de cocción fijada aparecerá la letra "t".

Si ambas zonas de cocción se activan:

- apretamos brevemente el sensor I de la zona en la cual queremos fijar el temporizador. Luego, seguimos las instrucciones de arriba.

Durante el funcionamiento del reloj en el iluminador aparecerá alternativamente el dígito del grado de la potencia de calentamiento y la letra "t".

Después del tiempo fijado, el campo de calentamiento se apagará automáticamente y se oír una señal sonora.

Para cancelar la función del reloj hay que apretar al mismo tiempo el sensor \oplus y el \ominus .

LIMPIEZA Y CONSERVACION

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

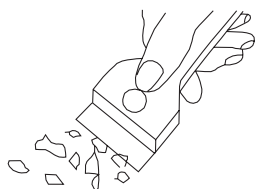


Al limpiar la vitrocerámica hay que seguir las mismas indicaciones que si fuera una superficie de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos o arena para limpiar o esponja con una superficie áspera.

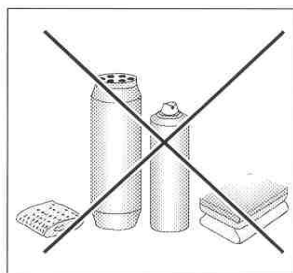
Para la limpieza no se deben usar limpiadores a chorro de vapor.

Limpieza después de cada uso

- **La suciedad pequeña, o no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. La aplicación de detergente en los platos puede causar una decoloración azulada. Estas manchas son difíciles de ser eliminadas en la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad adherida fijamente debe eliminarse con un rascador afilado. Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo**



Rascador para limpiar la placa



Eliminación de las manchas

- **Manchas claras de color perla (residuos de aluminio)** podrán ser retiradas de la placa de calentamiento cuando esté fría, con un detergente especial. Los restos de la piedra caliza (p. ej. después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o un detergente especial.
- Para quitar el azúcar, los alimentos que contienen azúcar, plásticos y papel de aluminio no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Deben rasparse inmediatamente los restos (en estado caliente) con un fuerte raspado de la zona afectada, siempre cuando se encuentre caliente. Después de quitar la suciedad, puede desconectarse la placa refrigerada, y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, tiendas de alimentación y salones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en las tiendas de hogar y ferreterías de construcción, así como en tiendas de accesorios de pintura.

LIMPIEZA Y CONSERVACION

Nunca aplique el detergente encima de la zona de calentamiento. Es mejor dejar que se sequen un poco los detergentes, y luego simplemente eliminarlos en mojado. Por otro lado, los restos de detergente que queden deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa. En caso contrario, estos pueden operar de forma corrosiva.

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

¡Advertencia!

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

¡Advertencia!

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

Revisiones periódicas

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

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

¡Advertencia!


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

SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

- Desconecte los grupos de trabajo de la placa.
- Retire la alimentación eléctrica.
- Comunique el fallo.

Usted mismo podrá resolver algunas averías leves si sigue las indicaciones que se muestran en la siguiente tabla. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, revise los puntos que contiene.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1.El aparato no funciona	Interrupción de la alimentación de energía.	Comprobar el fusible instalado en el domicilio y reemplazarlo si estuviera fundido.
2.El dispositivo no responde a los valores introducidos	El panel de control no está activo.	Conectar.
	El botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo).	Pulsar los botones durante un poco más de tiempo.
	Se han pulsado al mismo tiempo demasiados botones.	Pulsar siempre sólo un botón (excepto cuando se apaga la zona de calentamiento).
3. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	La protección para niños (bloqueo) está activada.	Desactivar la protección para niños (bloqueo).
4. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	Uso inadecuado (se han pulsado los sensores incorrectos o se ha pulsado demasiado rápido).	Reiniciar la placa.
	Sensor(es) cubierto(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar sensores.
5.Todo el dispositivo se apaga.	Después de conectar no introdujo ningún valor durante un tiempo superior a 10 s.	Activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
6. Una de las zonas de cocción se desconecta y en la pantalla aparece iluminada la letra "H".	Fin del tiempo de trabajo	Volver a conectar la zona de cocción.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Sobrecalentamiento de los elementos electrónicos.	
7. A pesar de que la zona de cocción aún está caliente, el indicador de calor residual no se ilumina.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	El indicador de calor residual vuelve a funcionar al desconectar y reiniciar el panel del control.
8.Rotura de la placa cerámica.	 ¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
9.Si el fallo no desaparece	Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano. ¡Importante! Usted es el responsable del perfecto estado del aparato y de su correcta utilización en el hogar. La garantía no cubrirá aquellos fallos de funcionamiento que se deban a errores que Usted haya cometido. El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.	

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal:	230V 1N~50 Hz
Potencia nominal:	3,0 kW
Modelo:	PB*2VQ203FTN
- Campo de calentamiento 1 x Ø 145 mm	1200 W
- Campo de calentamiento 1 x Ø 180 mm	1800 W
Dimensiones:	520 x 300 x 48;
Peso:	ca. 4,2 kg;

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

DEAR USER,

The plate is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the plate was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Note!

Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Basic information.....	24
Safety instructions.....	26
Description of the appliance.....	31
Installation.....	32
Operation.....	36
Cleaning and maintenance.....	44
Emergency procedures.....	46
Technical specification.....	47

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

- **Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.**
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100 °C. The requirement applies to the veneers, edges, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot.
- Residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot.
- Should there be a power failure, all the settings and indications will be cancelled. Please be careful when the power supply is restored as hotplates which have been hot before power failure will no longer be controlled by the indicator.
- If there is a mains socket located near the hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state, as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch off the plate but scrape away sugar or plastic using a sharp scrapper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.
- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate damaged places and get to the live components of the ceramic plate
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights.
- Do not use the surface of the plate as a carving board or a working top.
- It is recommended that metal objects like knives, forks, spoons and lids are not left on the ceramic plate as they can become hot.
- **Do not fit the plate over a cooker without a fan, dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.**

Note! If the fixed-mounted power cable gets damaged, it should be replaced by the manufacturer or in a specialist workshop or by a qualified person to avoid any accidents.

SAVING ENERGY



Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware**
Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!
- **Matching cookware to the size of the hotplate**
A cooking pot should neither be smaller nor bigger than the used hotplate.
- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean**
Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.
- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**
- **Not using the plate near refrigerators / freezers**
As the consumption of energy unnecessary rises.

UNPACKING



The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the

environment.

All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Note! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE



When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions

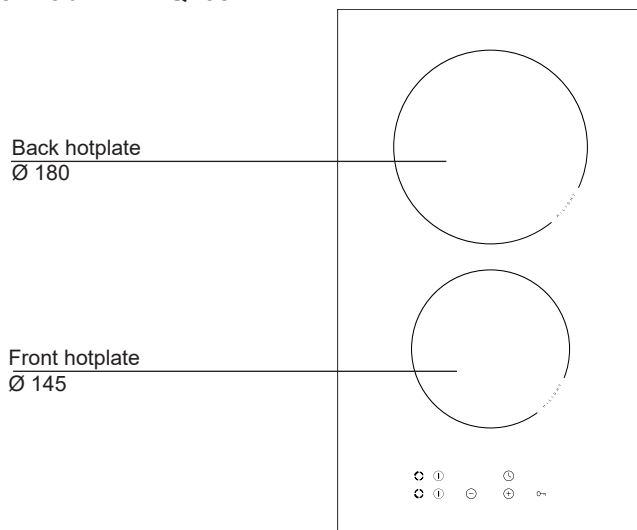
manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

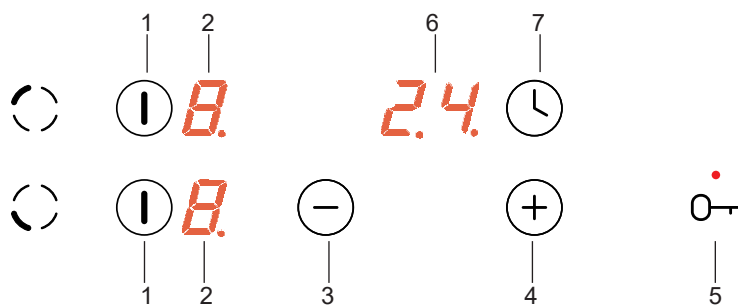
Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob PB*2VQ203FTN



Control panel



1. Main sensor
2. Hotplate indicators
3. Minus sensor
4. Plus sensor

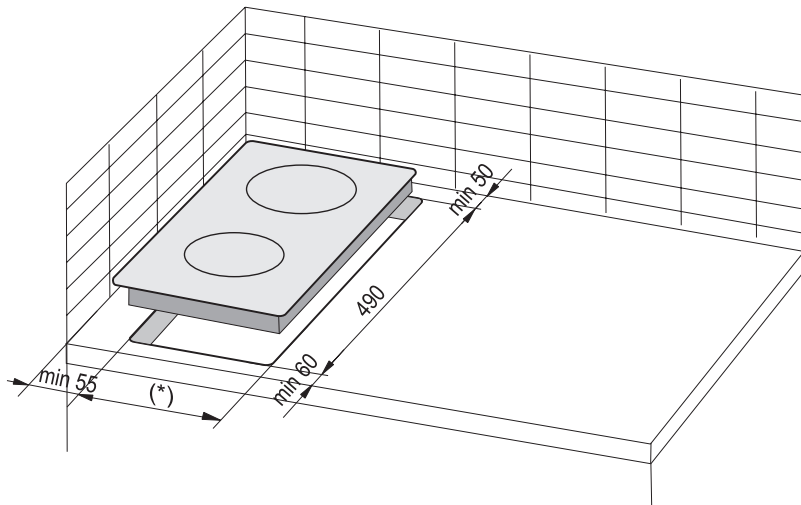
5. Key sensor with the lock function
6. Clock indicator
7. Sensor of the clock

INSTALLATION

Making the worktop recess

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

①





(*) 285 mm

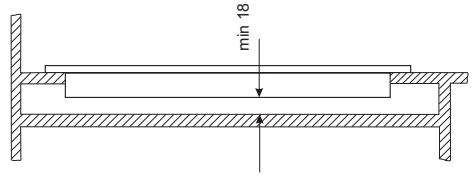
INSTALLATION

Note. When installing the hob in the kitchen worktop, install a partition panel, as shown on the picture. If the hob is to be installed above a built-in oven, installation of the partition panel is not required.

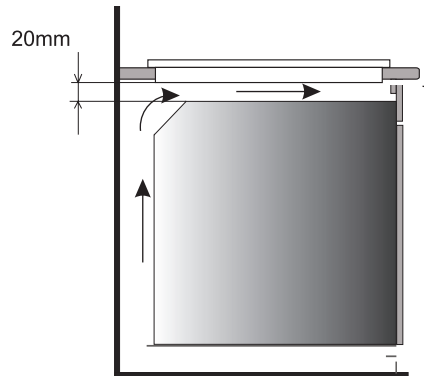
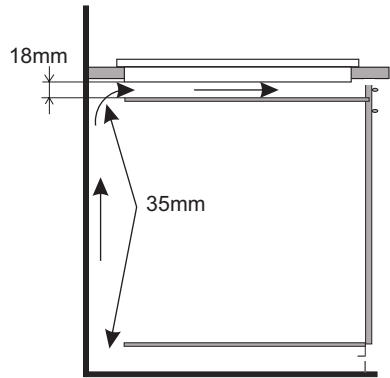
If the hob was installed in the kitchen worktop above the drawer, the bottom cover of the hob must be covered with a wooden panel or protective board for ceramic hobs.

 Do not install the hob above the oven without ventilation.

 Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.



Installing hob in kitchen cabinet worktop.

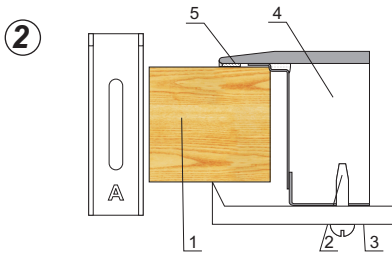


Installing hob in kitchen cabinet worktop above oven.

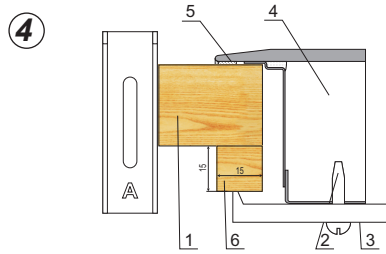
INSTALLATION

Installing PB*2VQ203FTN hob - bracket

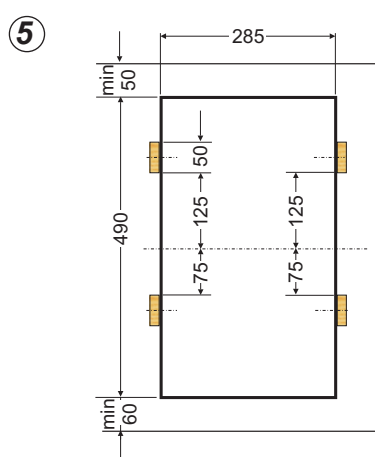
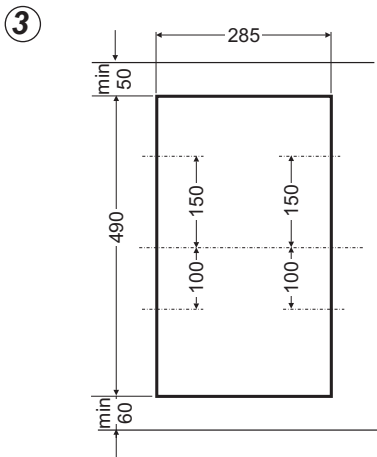
- Use four "A" brackets for 48 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm and 38 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to "A" brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block



INSTALLATION

Electrical connection

Warning!

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

The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead.

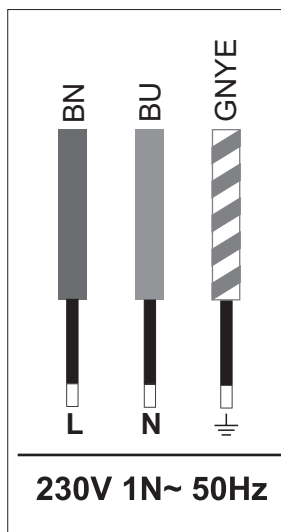
The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

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

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

Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the (⊕) PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Important!

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

OPERATION

▶ Before first use

- carefully clean the ceramic plate treating it as a glass surface,
- when used for the first time the plate can give off a bit of a smell so switch on the ventilation system or open the window,
- operate the plate observing the safety instructions.

Note. When you connect your appliance to power for the first time the cooking zone display may show the letter „H”. This is not a defect, and the letter „H” will disappear after about 60 minutes.

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with a finger.

Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

When switching the plate on and off and setting the heating power **always touch only one sensor**. If you touch several sensors at the same time (with the exception of switching off the hotplate or the clock), the system will ignore the entered settings and, should you keep touching the sensors for a long time, will emit a fault signal.

OPERATION

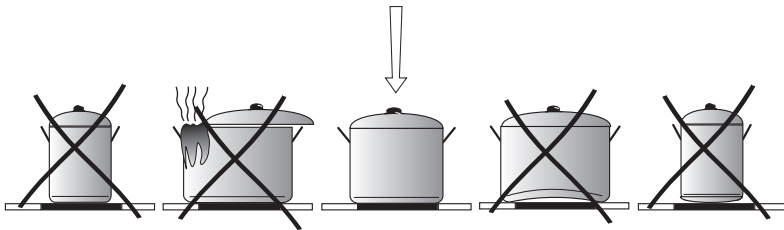
▶ Proper cookware

There is specially made and tested cookware for cooking on ceramic plates available on the market. Observe instructions provided by the cookware manufacturers.

Cookware with aluminium or copper bottoms can leave metallic discoloration, very difficult to remove. Be particularly careful when using enamelware, as it may irreparably damage your plate when left on a hotplate with the content boiled down. To achieve optimal power consumption, optimal cooking times and to avoid burning of food boiled over on the plate, observe the following recommendations.

Bottoms:

The cookware should have a stable, flat bottom, as sharp-edged bottoms or bottoms with burrs and charred food residuals can scratch your ceramic plate and have abrasive impact on it!



Sizes:

The diameter of the bottom surface of the pot should match the diameter of the used heating element.


Lids:

Lids prevent heat from escaping from the pot and thus shorten the cooking time and reduce the consumption of power.

OPERATION



Control Panel

When you connect the hob to mains, you will hear a short beep and sensors will be locked. Touch and hold  for 3 second to release the lock.




Important!

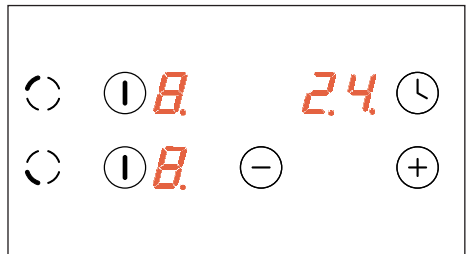
Do not place any objects on the sensors as this could cause an error. Always keep touch sensors clean.

Turn on the hob and a cooking zone

Important!



The hob is on when you activate a cooking zone.




Touch  to turn on the hob and a selected cooking zone. Active cooking zone display will show "0." Now set the desired heat setting using the  and  touch sensors (see Set the heating power)

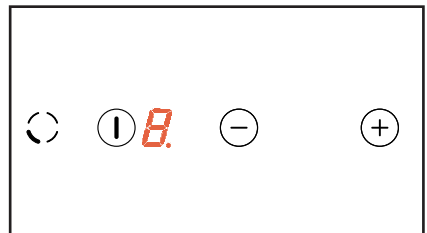


If none of the sensors is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off. If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Set the heat setting

When the power is set to "0" you can adjust it using the  or  sensor.

When both cooking zones operate and you need to adjust heat setting of the first cooking zone. Briefly touch  and then touch  or  to adjust the heat setting.



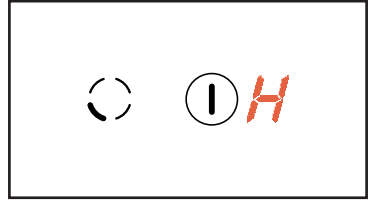
OPERATION

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the **"Set the heat setting" section**.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. Touch and hold **I** to turn off the selected cooking zone and then the appliance.

The letter "H" appears on the display to indicate residual heat.



Switching off selected cooking zone

Selected cooking zone may be switched off as follows:

- touch **I** to turn off the selected cooking zone
- simultaneously touch **+** and **-** sensors, or
- use **-** sensor to reduce heat setting to "0."


When both cooking zones operate:

- touch **I** to turn off the selected cooking zone
- touch **I** briefly to allow heat setting adjustment, and then:
- simultaneously touch **+** and **-** sensors, or
- use **-** sensor to reduce heat setting to "0."

The letter "H" appears on the display to indicate residual heat.

OPERATION

The Child Lock function



The child lock function, which is activated by touching the  child lock sensor field, protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets.

Setting the child lock function when all cooking zones are switched off protects the cooking surface from inadvertent operation. The appliance can be operated once the child lock function is released.





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

Set the child lock

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

Release the Child Lock


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


The appliance is also locked when first switched on after connecting to electricity. Touch and hold  for 3 second to release the lock.

OPERATION

Automatic warm-up function

Each cooking zone is equipped with an automatic warm-up function. When this is activated, then the given cooking zone is switched on at full power for a time depending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting originally set.

Activate the automatic warm-up function by setting the required heat setting by touching the  sensor first. Then the heat setting "9" is displayed intermittently on the cooking zone display with the letter "A" for around 10 seconds.


If you start to select the heat setting within 10 seconds by touching the  sensor field, then the automatic warm-up function is activated and the letter "A" is displayed intermittently with the cooking zone's heat setting selected for as long as the function is activated.

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the "Set the heating power" section".



If you do not start to select the heat setting within 10 seconds, then the letter "A" turns off and the automatic warm-up function is inactive.




If you do not wish the automatic warm-up function to operate, touch  sensor to select the heat setting.

The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

OPERATION

Lock function



The lock function, activated by the key sensor  prevents the activated hotplate from being accidentally switched off by children, pets etc.

If you lock the hob when all the hotplates are switched off, the hob will be protected from unintentional activation and can be operated only when unlocked.




After a power failure the lock is activated automatically.

Locking the hob

To lock the hob touch the key sensor  until the lock sensor starts flashing . At the beginning of touching a short sound is emitted.

Unlocking the hob

To unlock the hob touch the key sensor  until the lock sensor stops flashing. At the end of touching a short sound is emitted.

The residual heat indicator

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



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

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



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

OPERATION

Limit the operating time

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

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

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Timer

If the appliance is equipped with a timer, it can be used to set the operating time of any cooking zone.

To use timer with a cooking zone, it must operate with a heat setting of at least 1. If this condition is met:


- touch the timer sensor,
- touch (+) or (-) to set the time from 0 to 99

When you touch (+) or (-) the letter "t" will be shown on the relevant cooking zone display.

When both cooking zones operate:

- briefly touch (I) by the cooking zone for which you wish to set the timer. Continue as described above.

When timer is counting down the letter "t" will alternate with the heat setting on the display. When timer counts down to zero the cooking zone will turn off automatically and you will hear a beep.

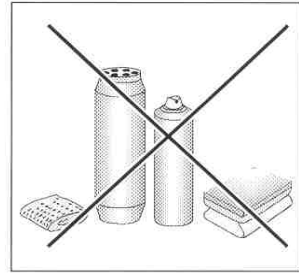
 Touch (+) and (-) simultaneously to cancel the timer.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

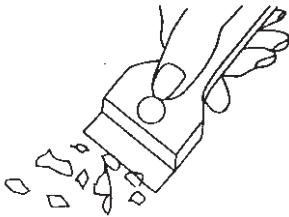


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges. Also do not use steam cleaning devices.



Cleaning the plate after every use

- Wipe off slight, not-burnt patches of dirt using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scraper and wipe off the surface with a damp cloth.



Cleaning scrapper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing dishes, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scrapper. When the dirt is removed you can switch off the plate and after cooling it down clean it again using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrapers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a damp cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before the next heating as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Attention!

If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.


Attention!

Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a short signal	- children lock has been activated	- switch off the children lock
4.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. One heating zone switches off, and "H" is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
7.Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	-the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	230V 1N~50 Hz
Rated power:	3,0 kW
Model:	PB*2VQ203FTN
- hotplate: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- hotplate: 1 x Ø 180 mm	1800 W

Dimensions: 520 x 300 x 48;

Weight: ca. 4,2 kg;

Complies with EU regulations EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards
