

<b>[EN]</b>	Use and installation manual	<b>4</b>
<b>[IT]</b>	Manuale d'installazione e uso	<b>13</b>
<b>[DE]</b>	Bedienungs-und Montageanleitung	<b>22</b>
<b>[ES]</b>	Manual de instalación y uso	<b>30</b>
<b>[FR]</b>	Manuel d'installation et d'utilisation	<b>38</b>



# induction vitroceramic hob

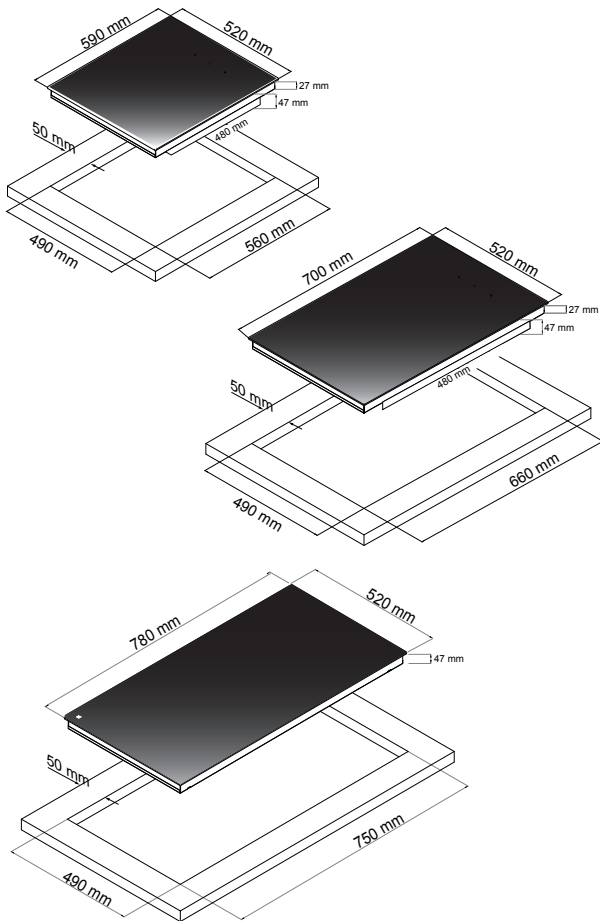
piano cottura induzione in vitroceramica

glaskeramik-induktions-kochfeld

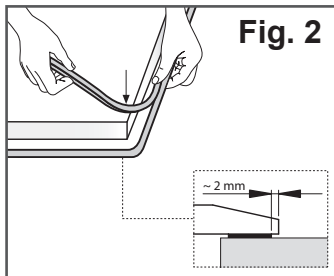
table de cuisson induction en vitrocéramique

placa inducción en vitrocerámica

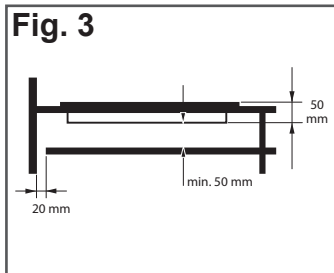
**Fig. 1**



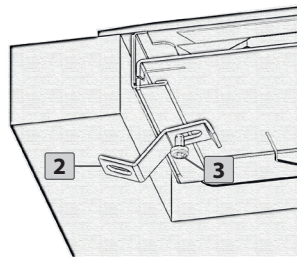
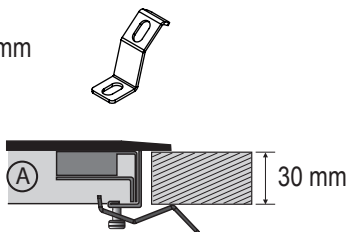
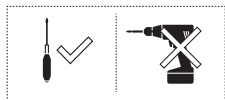
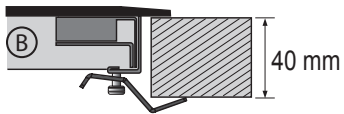
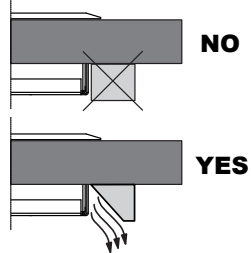
**Fig. 2**



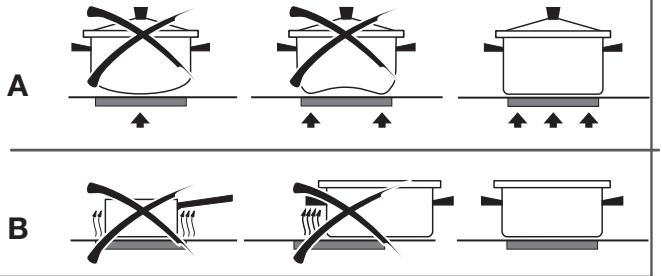
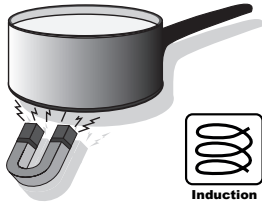
**Fig. 3**



**Fig. 4**



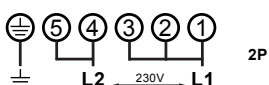
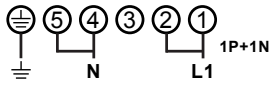
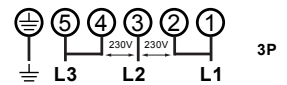
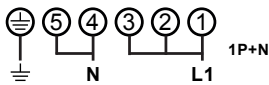
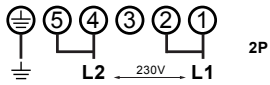
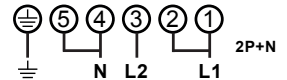
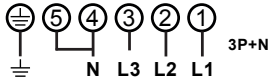
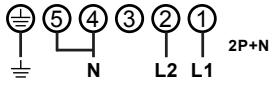
**Fig. 5**



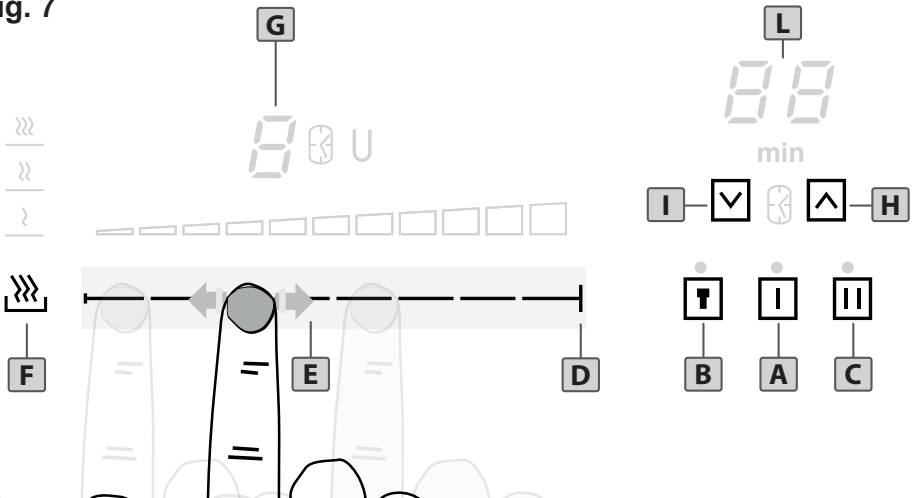
**Fig. 6**

**4 ZONES**

**6 ZONES**



**Fig. 7**



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

### **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per

l'utente.

#### • **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!

- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

## **INSTALLAZIONE**

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C.

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

## **POSIZIONAMENTO**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

## **VENTILAZIONE**

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. (Fig.3).

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## **CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.6)**

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. **La messa a terra è obbligatoria per legge.**

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnicolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnicolare deve essere facilmente raggiungibile.

## **LA COTTURA AD INDUZIONE**

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola. Questo sistema offre una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono cibi o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di

produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

## **RECIPIENTI PER LA COTTURA**

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Solo **pentole/recipienti ferromagnetici** sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.5). Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. In questo caso si scalda solamente la zona magnetizzabile, pertanto può succedere che il calore non venga distribuito uniformemente.

Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

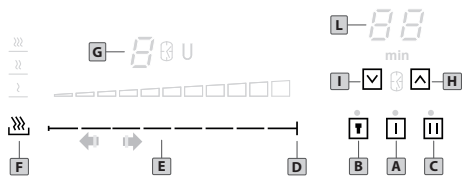
Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.5A). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.5B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

## **USO DEL PIANO COTTURA**

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

## **• PANNELLO COMANDI (Fig. 7)**



- A.** tasto **On/Off**
- B.** tasto **Blocco**
- C.** tasto **Pausa**
- D.** tasto **Booster**
- E.** "Slider" zona cottura
- F.** tasto **Programmi**
- G.** Display zona cottura
- H.** tasto **Timer** [^] (aumenta il valore)
- I.** tasto **Timer** [v] (diminuisce il valore)
- L.** Display Timer

## **• ACCENSIONE PIANO COTTURA**

Premere il tasto **On/Off** per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «0».

Il pannello di controllo rimane attivo per **10 secondi**. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

## **• RICONOSCIMENTO AUTOMATICO PENTOLE**

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo che lo rende molto semplice da usare.

Nel momento in cui si posiziona una pentola su una zona cottura questa viene automaticamente riconosciuta ed il relativo display sopra lo slider corrispondente si accende indicando lo «0». A questo punto è possibile regolare la potenza della zona di cottura. Quando la pentola viene rimossa il display relativo mostra il simbolo «☐», il simbolo scompare se la pentola viene riposizionata sulla zona e la cottura riprende secondo le regolazioni precedentemente impostate.

Dopo l'uso riportare sempre a «0» la

potenza della zona (non lasciare mai attivo il simbolo «☐»).

Il simbolo «☐» potrebbe comparire nel display della zona cottura anche nel caso in cui:

- 1) Il recipiente usato non è adatto alla cottura ad induzione.
- 2) Il diametro della pentola è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.

### • CALORE RESIDUO

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo «H» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

### • REGOLARE LA POTENZA DI COTTURA

La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli e sarà visualizzata nel display corrispondente con un numero da «1» a «9». Accendere l'apparecchio e regolare il livello di potenza della zona di cottura agendo sullo slider corrispondente. Scorrere il dito sullo slider verso destra per aumentare la potenza, verso sinistra per diminuirla.

### • BOOSTER

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portando la temperatura al livello di potenza massimo per **10 minuti**. Allo scadere di questo tempo, la potenza della zona cottura torna automaticamente al livello «9». L'utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per cuocere la pasta) o di altre pietanze.

Per attivare questo programma premere il tasto **Booster** oppure scorrere il dito verso destra sullo slider fino a che il simbolo «P» appare sul display della zona cottura.

### • PAUSA

Quando almeno una zona di cottura

è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio interrompendo momentaneamente la cottura.

Per attivare questa funzione premere il tasto **Pausa**. Il led relativo si accende e i display di tutte le zone cottura mostrano il simbolo «||». Tutti i Timer eventualmente attivi vengono interrotti. La pausa ha una durata massima di **10 minuti** al termine dei quali l'apparecchio si spegne.

Per disattivare la Pausa premere il tasto **Pausa** e scorrere il dito verso destra sullo slider lampeggiante entro 10 secondi.

### • RICHIAMA

Se si spegne l'apparecchio accidentalmente è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone di cottura premendo il tasto **On/Off** entro 6 secondi. Se la funzione Richiama è disponibile il led del tasto **Pausa** lampeggia alla riaccensione del piano. Richiamare quindi i settaggi premendo il tasto **Pausa** entro 6 secondi.

### • TIMER

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «01» (1 minuto) a «99» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla regolandone la potenza e premere simultaneamente i **tasti** [^] e [v] **del timer** fino all'accensione del simbolo dell'orologio accanto al display della zona di cottura. Agire sui tasti [^] e [M] del timer entro 5 secondi per regolare il tempo dell'autospegnimento. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display indica lo «00» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto [^] o [v] del timer per spegnere i segnali.

Per disattivare il timer di una zona cottura premere più volte simultaneamente i tasti [^] e [v] fino alla comparsa del simbolo dell'orologio accanto al display della

zona cottura desiderata. A questo punto premere nuovamente e simultaneamente i tasti [^] e [M] e poi agire sul tasto [V] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «00». Attendere 5 secondi, il simbolo dell'orologio accanto al display della zona cottura si spegne confermando la disattivazione della funzione.

### • EGG TIMER/PROMEMORIA

Quando nessuna zona di cottura è in funzione è possibile stabilire un promemoria acustico che rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Quando l'Egg timer/Promemoria è attivo la funzione Timer non può essere attivata.

Per attivare il promemoria premere simultaneamente i tasti [^] e [M] fino alla comparsa del simbolo dell'orologio sotto il display dell'area Timer. Agire sui tasti [^] e [M] del timer entro 5 secondi per regolare il tempo. Attendere 5 secondi, il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo il display indica lo «00» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto [^] o [M] del timer per spegnere i segnali. Per disattivare il promemoria attivo premere simultaneamente i tasti [^] e [M]. Il simbolo dell'orologio compare sotto il display dell'area Timer. A questo punto agire sul tasto [M] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «00». Attendere 5 secondi per la conferma, il simbolo dell'orologio si spegne confermando la disattivazione della funzione.

### • BLOCCO COMANDI

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Per attivare questa funzione premere il tasto **Blocco**. Il led relativo si accende. Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto **Blocco**. Quando il blocco dei comandi

è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

### • FUNZIONE BRIDGE

Questa funzione consente di collegare, in verticale, due zone di cottura adiacenti ampliando quindi l'area su cui appoggiare le pentole. E' particolarmente indicata quando si deve cuocere con pentole di grandi dimensioni (es. pirofile, tegami). La funzione si attiva premendo contemporaneamente i tasti **Booster** delle due zone cottura adiacenti. L'avvenuta selezione viene visualizzata di lato ai display con i simboli **U** e **N**. La regolazione della potenza della zona di cottura bridge è abilitata solo dallo slider della zona cottura anteriore. La funzione può essere disattivata premendo contemporaneamente i **tasti Booster**.

### • PROGRAMMI SPECIALI

Il piano cottura è provvisto di 3 programmi speciali che sono già stati impostati per effettuare particolari tipologie di cottura:

- 1) Il programma "Warming" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **42°C** per tenere i cibi cucinati in caldo. Per attivare questo programma premere una volta il tasto **Programmi**. Il led 'Warming' si accende nel display della zona cottura.
- 2) Il programma "Melt" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **70°C** per sciogliere cioccolato, burro o alimenti simili. Per attivare questo programma premere due volte il tasto **Programmi**. Il led 'Melt' si accende nel display della zona cottura.
- 3) Il programma "Simmer" imposta la potenza della zona di cottura selezionata a **94°C** per portare ad una ebollizione lenta nella preparazione di sughi, minestre e stufati. Per attivare questo programma premere tre volte il tasto **Programmi**. Il led 'Simmer' si accende nel display della zona cottura.



## • SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura agire sullo slider per riportare il livello a «0».

## • SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto **On/Off**.

## • SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## • GESTIONE DELLA POTENZA

Tutte le zone cottura sono collegate ad una fase. La fase ha un carico massimo di elettricità di **3700 W/230V** (si veda il paragrafo "Specifiche Tecniche").

La funzione divide la potenza tra le zone cottura e si attiva quando il carico totale di elettricità delle zone cottura supera i **3700 W**. La funzione diminuisce la potenza sulle altre zone cottura. Il display della potenza delle zone in cui la stessa è stata ridotta cambia tra due livelli.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.



**ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore.**









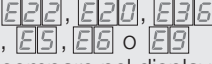
## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



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.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

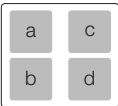
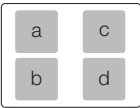
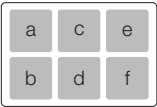
Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento al paragrafo <i>“collegamento elettrico”</i> .
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono passati più di <b>10 secondi</b> dall'accensione del piano.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di <b>10 secondi</b> .
	Sono stati toccati 2 o più tasti contemporaneamente.	Toccare un tasto alla volta.
	la funzione “Pausa” è attiva.	Consultare il capitolo <i>“Uso del piano cottura”</i>
Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
	Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo.
Il piano cottura si disattiva.	Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo.
La spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
La funzione “Riscaldamento Automatico” non funziona.	La zona è calda.	Lasciare raffreddare la zona.
	E' stata impostata la potenza più alta.	La potenza più alta ha la stessa potenza della funzione.
L'impostazione della potenza varia fra due livelli.	La funzione “Gestione potenza” è attiva.	Consultare il capitolo <i>“Uso del piano cottura”</i>
I tasti del pannello di controllo si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
 compare nel display.	La funzione “Spegnimento Automatico” è attiva.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
 compare nel display.	La funzione “Sicurezza bambini” è attiva.	Fare riferimento al capitolo <i>“uso del piano cottura”</i>

 compare nel display.	Acqua o utensili da cucina presenti sul quadro comandi.	Rimuovere gli oggetti dal quadro comandi.
 compare nel display.	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo <i>"la cottura a induzione"</i> .
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo <i>"la cottura a induzione"</i> .
 compare nel display.	Le pentole non coprono il riquadro/ la croce/il cerchio.	Fare in modo che la croce/ il riquadro/il cerchio siano completamente coperti.
	Le piastre a induzione sono surriscaldate.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
 e un numero compaiono nel display.	C'è un errore nell'apparecchio.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se il codice di errore compare di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
 compare nel display.	L'apparecchio è surriscaldato. La ventola di raffreddamento potrebbe essersi bloccata.	Far raffreddare l'apparecchio. Verificare se degli oggetti stiano bloccando la ventola di raffreddamento. Se il simbolo appare ancora, contattare un centro assistenza.
 compare nel display.	Configurazione dati errata.	E' necessaria una nuova configurazione. Contattare un centro assistenza autorizzato.
 compare nel display.	Comunicazione assente o difettosa tra il quadro comandi e le serpentine ad induzione.	Assicurarsi che il cavo di connessione sia correttamente inserito e funzionante.
 compare nel display.	Il quadro comandi è stato collegato in modo errato.	Collegare alla tensione di alimentazione corretta.
 compare nel display.	Un componente interno dell'apparecchio deve essere sostituito.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

**Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati.**

## SPECIFICHE TECNICHE

Ai sensi del regolamento (EU) No. 66/2014

	Zona cottura	Dimensioni zona (cm)	Dimensioni minime pentola (cm)	Output (W) 230V	EC Consumo Energetico (Wh/kg)
	a,b,c, d,e,f	20x18	Ø 14,5	2100 3700*	171
	a+b/c+d/ e+f	20x37	23x14,5	2100 3700*	171
tipologia piano cottura: <b>a incasso</b> tecnologia di riscaldamento: <b>induzione</b>			max. (*booster)	<b>3700</b>	<b>171</b>

**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.  
LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

### **SAFETY WARNINGS**

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.

- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **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:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY**

**ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C. Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

## **POSITIONING**

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

## **VENTILATION**

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

## **ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.6)**

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

**Grounding is mandatory by law.** If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening

between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

## **INDUCTION COOKING**

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

This system offers the following advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

## **COOKING RECIPIENTS**

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. **Only ferromagnetic cookware** made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.5).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. If the base of the cookware it's not completely ferromagnetic, only the area that is magnetizable will get hot.

Thus it can happen that the heat is not distributed evenly.

To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.5A). This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.5B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

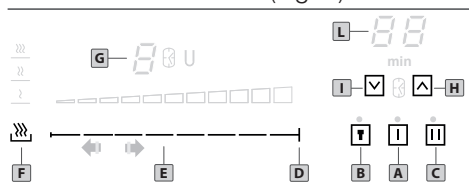
It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

## USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

## • TOUCH CONTROL (Fig. 7)



- A. On/Off key
- B. Control Lock key
- C. Pause key
- D. Booster key
- E. Cooking Zone Slidebar
- F. Programs
- G. Cooking zone Display
- H. Timer [^] key (increase)
- I. Timer [v] key (decrease)
- L. Timer Display

## • SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the **On-Off** key to switch the hob on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the «0» standby position. The control unit remains active for **10 seconds**. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

## •AUTOMATIC POT DETECTION

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. After switching on the cooktop, when you put a cookware on the glass, the control system automatically detects it. This system also automatically indicates you which slider control to use by displaying a «0» over it. You then just have to set the desired cooking level. If the cookware is removed, the display shows the symbol «☐» and disappear when the cookware is repositioned on the cooking zone, continuing with the previous settings. After use, always bring power to «0» (**do not leave on the symbol «☐»**).

The symbol «☐» also appears on one of the cooking zones displays when:

- 1)The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2)The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.

## • SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone and press or slide on the corresponding slidebar. The power of the single cooking zone can be adjusted in **9** different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9». Slide right on the slidebar to increase the power level, slide left to decrease it.

## • BOOSTER

This function further reduces the cooking time of a certain cooking zone, by bringing the temperature to the maximum

heat level for **10 minutes**.

At the end of this timeframe, the cooking zone heat level will automatically go back to level «9». The use of this function is recommended for heating large quantities of liquids (e.g. water to cook pasta) or food in a very short time.

To activate this program press the **Booster** key or slide right on the slidebar until the «P» symbol appears on the cooking zone display.

#### • PAUSE

When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the heating elements by pressing the **Pause** key. When the pause function is active the relative led is on.

The pause function has a maximum duration of **10 minutes**. If the status is not terminated within this time the appliance switches off.

The pause function can be deactivated by pressing the **Pause** key and within 10 seconds any of the control keys. Previously programmed timers will be stopped during the pause.

#### • RECALL

When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the **On-Off** key within 6 seconds, then pressing the **Pause** key within another 6 seconds. If the recall function is available the relative led of the **Pause** key will be enlightened when the appliance is switched on again.

#### • TIMER

This function allows you to set the time from «01» (1 minute) to «99» (99 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone.

Switch on a cooking zone by sliding on the slidebar to adjust the heat level. To activate the timer press simultaneously the timer **[^]** and **[v]** keys until the clock

symbol lights up beside the cooking zone display, then set the desired time using the timer **[^]** and **[v]** keys within 5 seconds. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be start on the timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the timer display will show a flashing «00» and an acoustic signal will be heard. Press the **[^]** or **[v]** key to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press repeatedly and simultaneously the **[^]** and **[v]** keys until the clock symbol lights up beside the display of the desired cooking zone, press again the **timer [^]** and **[v]** keys simultaneously, then bring the timer value back to «00» by using the **timer [v]** key. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock symbol beside the cooking zone display goes off.

#### • EGG TIMER/REMINDER

When no cooking zone is active it is possible to set an acoustic reminder which stays active after switching the appliance off. When the Egg timer/Reminder function is active, the Timer function cannot be selected.

To enable this function press simultaneously the **timer [^]** and **[v]** keys. The clock symbol lights up below the timer display. Set the time, ranging from «01» (1 minute) to «99» (99 minutes), by pressing the timer **[^]** and **[v]** keys. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the display will show a flashing «00» and an acoustic signal will be heard. Press the **[^]** or **[v]** key on to stop the signals.

To disable the Egg timer/Reminder function press simultaneously the **timer [^]** and **[v]** keys. The clock symbol lights up below the timer display. Bring the timer value back to «00» by using



the [✓] key. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock symbol beside the timer display goes off.

### • CONTROL LOCK

Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the settings (children, cleaning operations, etc.). To activate this function press the **Control Lock key**. The relative led will light up. The function remains active when the appliance is switched off and on again.

To disable the Control Lock function simply press the **Control Lock key**. The relative led will go off.

### • BRIDGE FUNCTION

This function allows you to combine the front cooking zone to the rear cooking zone to create one large zone where to place the pots. It is particularly suitable when it comes to cooking with large pans (eg. oven pans). To activate the Bridge function between two cooking zones press simultaneously on both **Booster** keys. The bridge luminous symbols **U** and **∩** will appear on the side of the two cooking zones display indicating that the function is active. The settings of the bridge zone are only enabled by the front cooking zone slidebar and sensor keys. The function can be disabled by pressing simultaneously the two **Booster** keys.

### • SPECIAL PROGRAMS

The cooktop has three special programs that have already been set to perform special cooking operations:

#### 1) Warming

The “**Warming**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **42°C** to keep food warm. To activate this program press the **Programs key** once. The Warming led lights up besides the cooking zone display.

#### 2) Melt

The “**Melt**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **70°C** to melt chocolate, butter or the like. To activate this program press the **Programs key** twice. The Melt led lights up besides the cooking zone display.

#### 3) Simmer

The “**Simmer**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **94°C** to bring to a boil slowly preparing sauces or soups and stews. To activate this program press three times the **Programs key**, the Simmer led lights up besides the cooking zone display.

### • SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off bring its level back to «0» by sliding left on the slidebar.

### • SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the **On-Off** key.

### • POWER MANAGEMENT

All cooking zones are connected to one phase. The phase has a maximum electricity loading of **3700 W/230V** (see “*Technical specifications*” paragraph).

The function divides the heat level between cooking zones and activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds **3700 W**. The function decreases the heat level to the other cooking zones. The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.

### • RESIDUAL HEAT

If the temperature of the cooking zone is still high (over **50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the «**H**» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

## • SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

**WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**



## **DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**









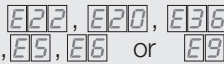


The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

## TROUBLESHOOTING

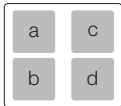
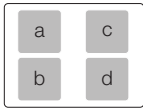
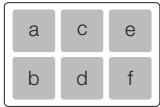
Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to “electrical connection” chapter.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
	it's been more than <b>10 seconds</b> from the switching on of the appliance.	Activate the appliance again and set the heat setting in less than <b>10 seconds</b> .
	You touched 2 or more sensor keys at the same time.	Touch only one sensor key.
	Pause function operates.	Refer to “Using the cooktop” chapter.
The hob deactivates.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	You put something on the sensor key ON-OFF.	Remove the object from the sensor key.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot contact an Authorised Service Centre.
Automatic Warm Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to “Using the cooktop” chapter.
The sensor keys become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on.	The Child Lock function operates.	Refer to “Using the cooktop” chapter.

 comes on.	Water or cooking utensils above the control panel.	Remove the objects from the control panel.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to “Induction Cooking” chapter.
	The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to “Induction Cooking” chapter.
	The cookware does not cover the cooking zone.	Cover the cooking zone fully.
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	The induction coils are overheated.	Allow the appliance to cool down.
 comes on.	The appliance is overheated. The cooling fan might be blocked.	Allow the appliance to cool down. Check if objects block the cooling fan. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	Incorrect data configuration.	New configuration needed. Contact an Authorised Service Centre.
 comes on.	None or faulty communication between control panel and induction coils.	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
 comes on.	Control Panel is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage.
 comes on.	An internal component of the appliance needs replacing.	Contact an Authorised Service Centre.

**If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate.**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

  	Cooking zone	Cooking zone dimensions (cm)	Minimum pot dimensions (cm)	Output (watt) 230V	EC - Energy Consumption (Wh/kg)
	a,b,c, d,e,f	20x18	Ø 14,5	2100 3700*	171
	a+b/c+d/ e+f	20x37	23x14,5	2100 3700*	171
type of hob: <b>built-in</b> heating technology: <b>induction</b>			max. (*booster)	<b>3700</b>	<b>171</b>

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.  
THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.**

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt.

Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

### SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
- **Stromschlaggefahr!** Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie

es vom Stromnetz.

- **ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- **ACHTUNG:** Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Einen kurzfristigen Kochübergang ständig überwachen. Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
- **Brandgefahr:** Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

### INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Wenn eine integrierte Ofen oder andere Geräte, die Wärme erzeugt, muss direkt unter dem Kochfeld Ofen montiert werden,

**ES IST** müssen solche Geräte (Backofen) und **IN** Glaskeramik-Kochfeld richtig isoliert sind, so dass die Wärme aus dem Ofen nehmen, auf der rechten Seite von der Unterseite des Kochfeldes gemessen, nicht mehr als 60°C erzeugt.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems führen TOUCH CONTROL.

## **POSITIONIERUNG**

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt.

Geben Dichtungsmittel (Abb. 2) entlang des gesamten Umfangs (cut Größe (Abb. 1). Block Apparatur auf der Arbeitsfläche mit den 4 Stützen, unter Berücksichtigung der Dicke der Ebene (Abb. 4). Wenn der Unterseite des Gerätes, nach der Installation ist von der Unterseite des Gehäuses, eine Unterteilungszuschnitt Einhaltung der angegebenen Maße (Abb. 3).

## **LÜFTUNG**

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten (Abb.3).

Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

## **ELEKTROANSCHLUSS (Abb.6)**

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen;
- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die

Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur. Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung (der Dirigent gelb / grün sein sollte unterbrochen durch den Schalter). Nach der Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

## **INDUKTIONSKOCHEN**

Das Hauptmerkmal der Sauganlage ist die direkte Übertragung von Energie von der Wärmequelle mit dem Kochgefäß.

Vorteile:

- Die Energieübertragung erfolgt nur, wenn der Behälter auf die Kochzone gestellt wird.
- Die Wärme wird nur an der Unterseite des Behälters erzeugt und direkt in der Lebensmittel gekocht werden.
- Reduzierte Aufheizzeiten und geringer Energieverbrauch während des Kochens Startzeit, so dass ein Gesamt-Energieeinsparung.
- Die keramische Glasoberfläche bleibt kühl. Die Wärme, die auf dem Herd Filz ist der von dem Boden des Behälters reflektiert.

## **KOCHGESCHIRR**

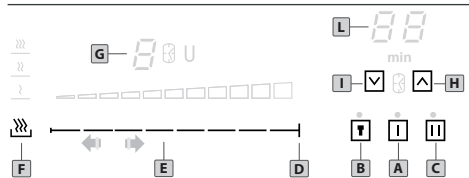
Der Einsatz von geeigneten Gefäßen ist ein wesentlicher Faktor für Induktion. Achten Sie darauf, Ihre Töpfe eignen sich für die Sauganlage. Die Behälter müssen daher enthalten Eisen. Sie können überprüfen, ob das Material der Pfanne ist magnetisch mit einem einfachen Magneten (Abb. 5). Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (5A). Verwenden Sie keine Pfannen mit einem rauen Grundlage, um Kratzer zu vermeiden die Oberflächentemperatur des Plans. Auf diese Weise kann die Energie optimal genutzt werden. Ein wesentlicher Faktor bei der Induktion Kochen sind letztlich die Größe des Pots in Bezug

auf die Platte verwendet (Abb. 5B). Die Kochzonen erlauben die Verwendung von Behältern mit unterschiedlichen Durchmesser. Es „immer noch vorzuziehen, die entsprechende Kochzone dem Durchmesser des Topfes Sie verwenden möchten, verwenden:

## **BEDIENUNG DES KOCHFELDS**

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf das Bedienfeld und die Signaltöne bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken.

### **• BEDIENFELD (Abb. 7)**



- A.** Ein/Aus-taste
- B.** Verriegelung-Taste
- C.** Pause/Recall-Taste
- D.** Booster-Taste
- E.** Slider
- F.** Programme-Taste
- G.** Kochzone Display
- H.** Timer [^] (Inkrement)
- I.** Timer [v] (Dekrement)
- L.** Timer Display

### **• KOCHFELD EINSCHALTEN**

Drücken Sie die Taste **A**, um auf dem Boden drehen.

Alle Display-Bereiche «0» zum Kochen in den Standby schalten. Die Steuereinheit bleibt für eine Zeit von **10 Sekunden** aktiviert. Wenn innerhalb dieser Frist nicht wählen wird jeder Bereich der Küche Heizofen schaltet sich automatisch ab.

### **• AUTOMATISCHE ERKENNUNG VON KOCHGESCHIRR**

Dieses Kochfeld ist mit einer interaktiven Steuerung versehen, die die Bedienung des Geräts erleichtert.

Das Kochfeld erkennt automatisch das auf der Kochzone abgestelltes Kochgeschirr, und auf dem entsprechenden Display über dem Slider wird ein «0» angezeigt. Jetzt kann die Leistungsstufe der Kochzone eingestellt werden. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, zeigt das entsprechende Display das Symbol «☐» an. Das Symbol erlöscht, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird. Der Kochvorgang setzt sich dann automatisch auf der ursprünglich eingestellte Leistungsstufe fort.

Nach Kochende die Leistungsstufe auf «0» zurückstellen (**das Symbol «☐» muss gelöscht sein**).

Das Symbol «☐» wird auf dem Display auch angezeigt, falls:

- 1) das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld nicht geeignet ist;
- 2) der Bodendurchmesser kleiner ist als der vom Gerät vorgesehene.

### **• RESTWÄRME**

Wenn die Temperatur der Kochzone noch hoch (mehr als **50°**) nach dem Ausschalten, wird die Anzeige in Bezug auf diesen Bereich angezeigt (Restwärme). Die Anzeige verschwindet, wenn es keine Gefahr von Verbrennungen.

### **• KOCHZONEN EINSCHALTEN**

Das Kochfeld einschalten und die Leistungsstärke mittels des Sliders innerhalb von 10 Sekunden einstellen. Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen programmiert und wird mit einer Nummer von «1» bis «9» auf dem entsprechenden Display angezeigt. Schieben Sie Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen, nach links, um die Einstellung zu verringern.



## • BOOSTER-FUNKTION

Dieses Feature reduziert die Kochzeit in einem bestimmten Gebiet, wobei die Temperatur bei maximaler Leistung für einen **10-Minuten-Intervall**. Am Ende dieses Bereichs die Macht der Kochzone schaltet automatisch wieder auf Stufe 9. Der Einsatz dieser Funktion ist für die kurze Zeit Beheizung von großen Mengen an Flüssigkeit (zB Wasser zum Kochen Teigwaren) oder Speisen angegeben.

Nach der Auswahl einer Zone ist möglich Dok fuznionere der

Booster durch Drücken der **Booster-Taste**, speist diese Funktion für eine 10 Minuten Zeit, die ausgewählte Platte mit voller Leistung «**P**».

## • PAUSE

Drücken Sie die Taste **Pause/Recall-Taste**, wenn mindestens eine Zone ist in Aktion können Sie das Gerät anhalten, vorübergehend Unterbrechung des Kochens. Die entsprechende LED leuchtet auf. Die Pause dauert **10 Minuten** danach wird sie automatisch abgeschaltet. Die Pause-Funktion kann durch Drücken der Taste **Pause/Recall-Taste** und innerhalb von 10 Sekunden, eine der wichtigsten Befehle deaktiviert werden. Verwenden Sie die Pause-Funktion stoppt alle aktiven Timer.

## • RECALL

Wenn Sie das Gerät aus Versehen den Herd können Sie die gespeicherten Einstellungen vorher aktiven Kochzone wieder auf dem Boden mit der **Ein/Aus-taste** innerhalb von 6 Sekunden und drücken Sie die Taste **Pause/Recall-Taste** innerhalb von 6 Sekunden. Wenn diese Funktion zur Verfügung, um die Ebene der **Pause/Recall-Taste** -Taste, LED- eustart ist leuchtet.

## • TIMER

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit (von **1 Minute bis 99 Minuten**)

zum automatischen Ausschalten des gewählten Kochzone gesetzt.

Aktivieren Sie den Timer durch Drücken der Tasten [^] und [v].

Drücken Sie eine Taste, um die Garzeit auf dem Display angezeigt wird. Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit einer Bar von Tasten und ein LED unter dem Display umfasst der Bereich aktiviert, was die Auswahl. Setzen Sie die Macht der Bereich zwischen 1 und 9 mit gleichen Schlüsseln E. Setzen Sie an dieser Stelle verlangte die Shutdown-Zeit mit den Tasten [^] oder [v] zu Zone-Timer. Die Einbeziehung der Timer mit dem Uhr-Symbol wird neben der Anzeige der Kochzone ausgewählt erscheinen.

Der Countdown wird auf dem Display über den Tasten [^] angezeigt werden [v]. Wenn die Zeit abgelaufen der Kochbereich wird automatisch ausgeschaltet, und Sie werden einen Piepton aus, der durch Drücken einer der Befehle können gedreht werden hören. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Taste [^] und den Timer.

## • EGG TIMER / ERINNERUNG

Und 'möglich, eine Erinnerung einstellen, Sound gleichzeitiges Drücken der Tasten [^] und [v]. Das Gebiet der zentralen LED-Timer blinkt. Durch die Taste [^] oder [v] stellen Sie eine Zeit für Erinnerungen **1 bis 99 Minuten**. Zur eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, der durch Drücken einer der Befehle gedreht werden kann. Die Kochstellen auf vorher aktiv bleiben. Die Funktion der Eieruhr / Erinnerung bleibt auch nach dem Ausschalten aktiv. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die [^] und [v] und dann die [v]-Taste, um Wert.

## • VERRIEGELUNG

Und 'möglich, die Bedienelemente sperren, um das Risiko von unbeabsichtigten Änderungen an den Einstellungen (Kinder, Reinigung, etc..) Zu vermeiden. Durch Drücken der **Verriegelung-Taste**, die

Tasten sind gesperrt und die Kontrolllampe leuchtet auf. Um die Steuerelemente wieder zu aktivieren und kehren Sie an den Einstellungen (zB um den Garvorgang zu unterbrechen) zu handeln, müssen Sie die Taste B. Wenn der Block von Befehlen aktiv ist kann möglich sein, schalten Sie das Kochfeld. In diesem Fall wird der Steuerblock bleibt auch riaccensione an den Plan.

### • BRIDGE-FUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie eine Verbindung herstellen, vertikal, die beiden Kochzonen Vergrößerung der Fläche, wo die Töpfe setzen, ist es besonders nützlich, wenn Sie mit großen Töpfen kochen müssen. Die Funktion wird durch Drücken der Tasten **Booster-Taste** der beiden Kochstellen neben dem ausgewählten Status auf der Seite angezeigt wird, um die Symbole **U** und **∩** die Macht die Kontrolle über die Kochstelle Anzeige ist nur mit dem Schlüssel und dem unteren Kochzone aktiviert aktiviert. Die Funktion kann durch Drücken der Tasten gleichzeitig, **Booster-Taste**. deaktiviert werden.

### • SPEZIELLE PROGRAMME

Das Kochfeld hat drei Sonderprogramme, die bereits eingestellt sind, um besondere Kochvorgänge auszuführen.

#### - Warming

Das „Warming“-Programm stellt die Temperaturstufe der ausgewählten Kochzone auf **42°C** und ist für das Warmhalten der Speisen gedacht. Zur Aktivierung dieses Programms drücken Sie einmal die **Programme-Taste**.

#### - Melt

Das „Melt“-Programm stellt die Temperaturstufe der ausgewählten Kochzone auf **70°C**, um Schokolade, Butter oder ähnliches zu schmelzen. Zur Aktivierung dieses Programms doppel drücken Sie die **Programme-Taste**.

#### - Simmer

Das „Simmer“-Programm stellt die Temperaturstufe der ausgewählten Kochzone auf **94°C**, um Saucen, Suppen und Eintöpfe langsam zum Köcheln zu bringen. Zur Aktivierung dieses Programms drücken Sie dreimal auf die **Programme-Taste**.

### • KOCHZONEN AUSSCHALTEN

Schieben Sie Ihren Finger auf dem Slider bis «0».

### • KOCHFELD AUSSCHALTEN

Um das Gerät vollständig das Kochfeld ausschalten, drücken Sie **Ein/Aus-taste**.

### • SICHERHEITSAUSSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet, das alle Kochzonen nach der Betriebsdauer-Begrenzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall erscheint auf dem Kochzonen-Display die Restwärme «H».

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG (Stunden)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### • POWER MANAGEMENT

Alle Kochzonen sind zu einer Phase zusammengeschlossen. Die Phase hat eine maximale Leistung von **3700 W/230V** (siehe Kapitel „Technische Daten“).

Die Funktion verteilt die Hitzeleistung zwischen den Kochzonen und aktiviert sich, wenn die Gesamtleistung der Kochzonen **3700 W** übersteigt. Die Funktion reduziert die Hitzeleistung auf die anderen Kochzonen. Die Anzeige der Hitzeeinstellung der reduzierten Kochzonen wechselt zwischen den beiden Stufen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel- und Tropfen Fett von der Kochfläche mit einem speziellen Schaber auf Anfrage geliefert.

Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff scioltisi versehentlich oder Rückstände von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.

**ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.**

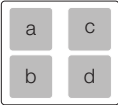
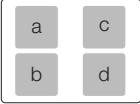
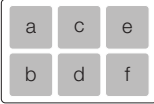
## ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

## TECHNISCHE DATEN



Gemäß Verordnung (EU) No. 66/2014

  	Kochzone	Messer Kochzone (cm)	Mindestdurchmesser (cm)	Output (W) 230V	Energieverbrauch EC (Wh/kg)
	a,b,c, d,e,f	20x18	Ø 14,5	2100 3700*	171
	a+b/c+d/ e+f	20x37	23x14,5	2100 3700*	171
Kochfeld-Typ: <b>Einbau</b> Heiztechnologie: <b>Induktion</b>			max. (*booster)	<b>3700</b>	<b>171</b>

**FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG.**

**DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.**

## STÖRUNGSSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „ <i>Elektroanschluss</i> “.
	Die Sicherung ist gefallen.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Störung ausgelöst hat. Fällt die Sicherung immer wieder, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft
	Seit dem Einschalten des Kochfelds sind mehr als 10 Sekunden vergangen.	Schalten Sie das Gerät wieder ein und stellen Sie die Hitzestufe innerhalb von <b>10 Sekunden</b> ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensortasten gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur eine Sensortaste.
	Auf dem Bedienfeld sind Wasser- oder Fettflecken.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Die Pausen-Funktion ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds“.
Das Kochfeld schaltet sich aus.	Sie haben etwas auf die EIN/AUS-Taste gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von der Sensortaste.
Die Restwärme-Anzeige schaltet sich nicht ein.	Die Zone ist nicht heiß, weil sie nur kurz in Betrieb war.	War die Zone lange genug in Betrieb, um heiß zu werden, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik funktioniert nicht.	Die Zone ist heiß.	Lassen Sie die Zone ausreichend abkühlen.
	Die höchste Hitzestufe ist eingestellt	Die höchste Hitzestufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Hitzeeinstellung wechselt zwischen zwei Stufen.	Die Power-Management-Funktion ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds“.
Die Sensortasten werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder es steht zu nahe am Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr wenn möglich auf die hinteren Kochzonen.
 erscheint.	Die Ausschaltautomatik ist in Betrieb.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 erscheint.	Die Kindersicherung ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds“.

erscheint.	Wasser oder Kochutensilien auf dem Bedienfeld.	Entfernen Sie die Gegenstände vom Bedienfeld.
erscheint.	Kein Kochgeschirr ist auf der Zone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Zone.
	Das Kochgeschirr ist falsch.	Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
	Die Größe des Topfbodens ist zu klein für die Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr der richtigen Größe. Siehe Kapitel „Induktionskochen“.
	Das Kochgeschirr bedeckt nicht die Kochzone.	Bedecken Sie die Kochzone vollständig.
und eine Zahl erscheint.	Fehler am Gerät.	Trennen Sie das Gerät vorübergehend vom Stromnetz. Entfernen Sie die Sicherung aus dem Schaltkasten. Schließen Sie alles wieder an. Tritt das Problem erneut auf, wenden Sie sich an den Kundendienst.
erscheint.	Die Induktionsspulen sind überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
erscheint.	Das Gerät ist überhitzt. Das Gebläse könnte blockiert sein.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Prüfen Sie, ob etwas die Lüfterblätter blockiert. Tritt das Problem erneut auf, wenden Sie sich an den Kundendienst.
erscheint.	Nicht korrekte Datenkonfiguration.	Neue Konfiguration nötig. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
erscheint.	Keine oder falsche Kommunikation zwischen Bedienfeld und Induktionsspulen.	Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel richtig angeschlossen ist und funktioniert.
erscheint.	Das Bedienfeld ist falsch angeschlossen.	Schließen Sie an korrekte Netzspannung an.
erscheint.	Ein innerer Bestandteil des Geräts muss ersetzt werden.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Wenn Sie selbst keine Lösung für Ihr Problem finden können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an.**

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conservar el manual para cada ulterior consulta.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

**ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD**

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan

correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.

- **¡Riesgo de descarga eléctrica!** No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado
- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- **¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo

o un sistema de control remoto por separado.

## **INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION**

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C. La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

## **POSICIONAMIENTO**

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.2) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1). Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.4). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3).

## **VENTILACIÓN**

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire (Fig.3). No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

## **CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.6)**

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

### **La toma a tierra es obligatoria por ley.**

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento.

Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente accesible.

## **LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

La característica principal del sistema a inducción, es el traslado directo de la energía de calentamiento desde el generador al recipiente de cocción.

### **Ventajas:**

- El traslado de energía ocurre solamente cuando el recipiente es puesto sobre la zona de cocción.
- El calor se genera solo en el fondo del recipiente y se transmite directamente a los alimentos que han de cocinarse.
- El tiempo de calefacción reducido y el bajo consumo de energía durante el inicio de la cocción, permiten un ahorro total de energía.
- La placa de cocina en vitrocerámica queda fría. El calor que se advierte sobre la placa de cocina, es el reflejado por el fondo del recipiente.

## **RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN**

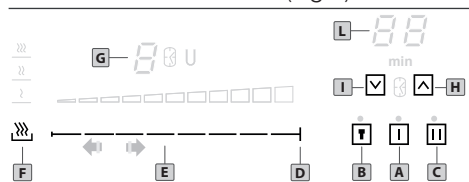
El uso de recipientes apropiados, es un factor esencial para la cocción a inducción.

Averigüe que sus ollas sean idóneas para el sistema a inducción. Por lo tanto, **los recipientes tienen que contener hierro**. Puede averiguar si el material de la olla es magnético con un simple imán (Fig.5). Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.5A). No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.5B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar:

## USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.

### • PANEL DE MANDOS (Fig.7)



- A.** tecla **On-Off**
- B.** tecla **Bloque**
- C.** tecla **Pausa**
- D.** tecla **Booster**
- E.** deslizador
- F.** tecla **Programas**
- G.** pantalla visualización zona cocción
- H.** tecla **Timer** [^] (aumentos)
- I.** tecla **Timer** [v] (disminuciones)
- L.** pantalla visualización Timer

### • ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse el tecla **On-Off** para encender la placa. Todos los displays de las zonas

de cocción se activarán en posición de standby «0».

La unidad de control permanecerá activa durante **10 segundos**. Si en este plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

### • DETECCIÓN AUTOMÁTICA DE OLLAS

Esta placa vitrocerámica está equipada con un sistema de control interactivo por lo que resulta fácil de usar.

En el momento en el que se coloca una olla sobre una zona de cocción ésta se reconoce de manera automática y su pantalla de visualización encima del cursor de desplazamiento correspondiente se enciende y aparece un «0». A continuación es posible ajustar la potencia de la zona de cocción. Cuando se quite la olla en la pantalla de visualización aparecerá el símbolo «☐», que desaparecerá si la olla se volverá a colocar encima de la zona y la cocción continuará según los ajustes efectuados al principio.

Después de haberla usado volver a colocar la potencia de la zona de cocción siempre a «0» (no dejar nunca activado el símbolo «☐»).

El mismo símbolo podría aparecer en la pantalla de visualización de la zona de cocción también en las siguientes situaciones:

- 1) el recipiente usado no es adecuado para la cocción por inducción.
- 2) el diámetro de la olla es inferior al consentido por el aparato.

### • CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo «H» (calor residual). Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

### • ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Encender el aparato y ajustar el calor con el nivel de potencia usando el deslizador correspondiente dentro de **10 segundos**.



La potencia de cada zona se puede regular en 9 niveles diferentes y se podrá ver en la pantalla de visualización correspondiente con un número que va de «1» a «9». Deslizar el dedo sobre el deslizador hacia la derecha para aumentar la potencia y hacia la izquierda para bajarla.

### • CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona determinada llevando la temperatura a la máxima potencia en un intervalo de **10 minutos**. Al final de este intervalo la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. El uso de esta función está indicada para la calefacción a corto plazo de grandes cantidades de líquido (por ejemplo, agua para cocinar pasta) o los platos. Para activar esta función, cuando esté disponible, seleccione la zona de cocción y pulse el tecla D en la pantalla y el símbolo aparecerá «P».

### • PAUSA

Al pulsar la tecla **Pausa** cuando al menos una zona de cocción está en la acción puede detener la unidad, interrumpiendo momentáneamente el proceso de cocción. Las luces LED. La pausa tiene una duración de **10 minutos** después de que el dispositivo se apaga automáticamente. La función de pausa se puede desactivar pulsando la tecla **Pausa** y, dentro de los 10 segundos, cualquiera de las combinaciones de botones. El uso de la función de pausa detiene los temporizadores activos.

### • VOLVER A LA CONFIGURACIÓN

Si erróneamente se apaga el plano de cocción es posible recuperar las configuraciones activadas precedentemente en la zona de cocción, reencendiendo el plano con la tecla **On-Off** dentro de 6 segundos, y pulsando la tecla **Pausa** dentro de 6 segundos. Cuando esta función será disponible para reencender el plano, el led correspondiente se iluminará.

### • TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de **1 a 99 minutos**) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida. Activar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia. Habilitar el temporizador pulsando contemporáneamente la tecla **Timer** [^] y la tecla **Timer** [v]. Pulse cualquier tecla para ajustar el tiempo de cocción se muestra en su pantalla. Seleccione la zona de cocción deseada con uno de los botones y la barra de LED en el display de la zona activa, lo que indica la selección. Establecer la potencia de la zona comprendida entre 1 y 9 teclas con el mismo deslizador. Establecido en este punto, el tiempo deseado utilizando las teclas **Timer** [^] o **Timer** [v] en el área. La inclusión del temporizador con el símbolo del reloj aparecerá al lado de la pantalla de la zona de cocción.

La cuenta atrás se mostrará en la pantalla del Timer. El temporizador se apagará automáticamente la zona de cocción y se escuchará una señal acústica que se puede desactivar pulsando cualquiera de los comandos. Para desactivar el temporizador, pulse la tecla **Timer** [^] llaves y el temporizador.

### • EGG TIMER/ MEMORIA

Cuando todas las zonas de cocción están apagadas es posible programar un aviso acústico pulsando contemporáneamente las teclas **Timer** [^] y **Timer** [v]. El led central de la zona temporizador parpadea. Mediante las teclas **Timer** [^] y **Timer** [v] se puede ajustar un intervalo para el aviso acústico entre **1 y 99 minutos**.

Al terminar el intervalo programado se emitirá una señal acústica que puede ser desactivada pulsando una tecla cualquiera del panel de mandos.

La función egg timer-memoria queda activada aunque el aparato esté apagado. Para desactivar esta función pulsar contemporáneamente las teclas **Timer** [^] y **Timer** [v], y luego la tecla **Timer** [v] hasta el valor «0».

## • BLOQUEO DE LOS MANDOS

Los mandos pueden ser bloqueados para que no puedan ser modificados accidentalmente (por niños, durante la limpieza, etc.). Los mandos se bloquean pulsando la tecla **Bloque**, y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar la tecla **Bloque**. Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa. En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

## • FUNCIÓN BRIDGE

Esta característica le permite conectar, vertical, las dos zonas de cocción ampliación de la zona donde poner las macetas, es particularmente conveniente cuando se trata de cocinar con ollas de gran tamaño. La función se activa pulsando simultáneamente las teclas **Booster** de dos zonas de cocción adyacentes. Se ha seleccionado a un lado para mostrar los símbolos **U** y **N** el control de la potencia de la zona de cocción sólo se activa mediante el deslizador por debajo de la zona de cocción. La función se puede desactivar pulsando simultáneamente las teclas **Booster** de las dos zonas de cocción adyacentes.

## • PROGRAMMAS ESPECIALES

La placa vitrocerámica posee cuatro programas especiales que fueron configurados para efectuar tipos de cocción especiales.

### • Warming (mantener caliente)

El programma "Warming (mantener caliente)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a **42°C** para mantener la comida caliente. Para activar este programa pulsar una vez la «tecla Programas», el símbolo "Warming" se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

### • Melt (derretir)

El programma "Melt (derretir)" configura la potencia de la zona de cocción

seleccionada a **70°C** para derretir chocolate, manteca o alimentos parecidos. Para activar este programa pulsar dos veces la «tecla Programas», el símbolo 'Melt' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

### • Simmer (Hervir)

El programa "Simmer (Hervir)" configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a **94°C** para llevar a ebullición lenta la preparación de salsas, sopas y estofados.

Para activar este programa pulsar tres veces la «tecla Programas», el símbolo 'Simmer' se enciende cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

## • APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para desactivar una zona de cocción usar el deslizador y llevarlo hasta el nivel «0».

## • APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción pulsar la tecla **On-Off**.

## • APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual «H» se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## • GESTIÓN DE LA POTENCIA

Todas las zonas de cocción se conectan en una fase. La fase tiene una carga máxima de electricidad de **3700 W/230V**

(vea el capítulo "especificaciones técnicas"). La función divide la potencia en tres zonas de cocción y se activa cuando la carga total de electricidad de las zonas de cocción supera los **3700 W**. La función disminuye la potencia de las otras zonas de cocción. La pantalla de visualización de la potencia de las zonas que se redujeron varía entre dos niveles.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar. Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

**ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR**

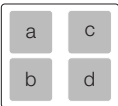
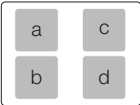
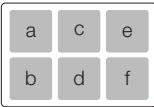
## ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar la obligación del recogido separado. Para ulteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio público propuesto o a el vendedor.


## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Según el reglamento (EU) No. 66/2014

	Zona Cocción	Dimensiones zona cocción (cm)	Dimensiones mínimas de la olla (cm)	Output (W) 230V	Consumo de Energía - EC (Wh/kg)
	a,b,c, d,e,f	20x18	Ø 14,5	2100 3700*	171
	a+b/c+d/ e+f	20x37	23x14,5	2100 3700*	171
tipo de placa vitrocerámica: <b>empotrado</b> tecnología de calentamiento: <b>inducción</b>			max. (*booster)	<b>3700</b>	<b>171</b>

**EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

## RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica o está conectado de manera incorrecta.	Verificar que el aparato esté conectado correctamente a la red eléctrica. Consultar el capítulo <i>"conexión eléctrica"</i> .
	El fusible está desconectado.	Comprobar que el fusible sea la causa del mal funcionamiento. Si el fusible se desconecta continuamente, contactar un electricista calificado.
	Han pasado más de <b>10 segundos</b> de l'encendido del aparato.	Encender de nuevo el aparato y configurar la potencia en menos de <b>10 segundos</b> .
	Han tocado 2 o más teclas sensoriales simultáneamente.	Tocar solamente una tecla sensorial a la vez.
	Función 'pausa' está activada.	Consultar el capítulo <i>"uso de la placa vitrocerámica"</i>
	Hay agua o manchas de grasa en el cuadro de control.	Limpiar el cuadro de control.
La placa vitrocerámica se apaga.	Han apoyado un objeto sobre la tecla sensorial ON-OFF (encendido/apagado).	Sacar el objeto de la tecla sensorial.
El indicador de calor residual no aparece.	La zona no está caliente porque estuvo en función por poco tiempo.	Si la zona estuvo encendida por un período de tiempo suficientemente largo para estar caliente, contactar un Centro de asistencia autorizado.
La función 'Calentamiento Automático' no funciona.	La zona está caliente.	Dejar que la zona se enfríe.
	Fuè configurada la potencia más alta.	La potencia más alta tiene la misma potencia de la función.
La configuración de la potencia varía entre dos niveles.	La función 'Gestión de potencia' está activada.	Consultar el capítulo <i>"Uso de la placa vitrocerámica"</i>
Las teclas sonseriales se calientan.	Las ollas son demasiado grandes o se colocaron demasiado cerca de los comandos.	Colocar las ollas grandes en las zonas posterior de la placa vitrocerámica si es posible.
 aparece.	La función 'Apagado Automático' está activada.	Apagar y volver a encender el aparato.

<b>-L-</b> aparece.	La función 'Bloque seguridad niños' está activada.	Consultar el capítulo "Uso de la placa vitrocerámica"
<b>⏏</b> aparece.	Agua y utensillos de cocina se encuentran en el cuadro de control.	Quitar los objetos del cuadro de control.
<b>⏏</b> aparece.	No hay ollas sobre la zona de cocción.	Colocar la olla en la zona de cocción.
	Las ollas utilizadas no son adecuadas.	Usar ollas adecuadas. Consultar el capítulo "la cocción por inducción".
	La medida del fondo de la olla es demasiado pequeña para la zona de cocción utilizada.	Usar ollas que tengan un tamaño adecuado. Consultar el capítulo "la cocción por inducción".
	Las ollas no cubren la zona de cocción.	Cubrir por completo la zona de cocción.
<b>E</b> y un número aparecen.	Hubo un error en el aparato.	Desconectar el aparato de la red eléctrica por algún tiempo. Desconectar el fusible del sistema eléctrico de la casa. Volver a conectar. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia autorizado.
<b>E2</b> aparece.	Los serpentines de calentamiento de inducción se calentaron demasiado.	Hacer enfriar el aparato.
<b>E27</b> aparece.	El aparato se ha calentado demasiado. El ventilador de enfriamiento podría estar bloqueado.	Hacer enfriar el aparato. Verificar si algunos objetos estén bloqueando el ventilador de enfriamiento. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia.
<b>E37</b> aparece.	Configuración de datos errada.	Se necesita volver a configurar. Contactar un centro de asistencia autorizado.
<b>E47</b> aparece.	Comunicación ausente o defectuosa entre el cuadro de control y los serpentines de calentamiento de inducción.	Comprobar que el cable de conexión esté correctamente colocado y funcione.
<b>U400</b> aparece.	El cuadro de control fue conectado de manera equivocada.	Conectar a la tensión de alimentación correcta.
<b>E22, E20, E36, E5, E6 or E9</b> aparece.	Un componente interno del aparato tiene que cambiarse.	Contactar un centro de asistencia autorizado.

**En caso de que no encuentren solos una solución al problema, contacten al distribuidor o el Centro de Asistencia Técnica Autorizado. Suministrar todos los datos presentes en la etiqueta de los datos técnicos.**

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (et le câblage électrique) doivent être effectuées par le Personnel Qualifié Conformément à Tous les Codes & Normes Applicables en Vigueur.

### **CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ**

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.
- **Attention, risque de choc électrique!** Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque

sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le producteur, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- **ATTENTION:** Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Danger d'incendie:** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement! Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

## **POSITIONNEMENT**

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme l'indique la (Fig.1). Appliquer le matériel collant (Fig.2) tout le long du périmètre (dimensions de la coupe Fig.1). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.4). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3).

## **VENTILATION**

La distance entre les meubles de cette appareil et de cuisine intégrée ou les équipements de cuisson doit garantir la ventilation suffisante d'air (Fig.3). Ne pas employer le cooktop si dans le four est dans le cours le procédé de pyrolyse.

## **CÂBLAGE ÉLECTRIQUE (Fig.6).**

Avant d'effectuer le câblage électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la

partie inférieure du plan de travail;

- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. **La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.**

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

Si on souhaite un branchement direct à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

## **LA CUISSON PAR INDUCTION**

La caractéristique fondamentale du système à induction est le transfert direct de l'énergie de chauffe du générateur au récipient de cuisson.

### **Avantages:**

- Le transfert d'énergie a lieu uniquement lorsque le récipient est placé sur la zone de cuisson.
- La chaleur est générée uniquement sur le fond du récipient et transmise directement aux aliments à cuire.
- Temps de chauffe réduits et faible consommation d'énergie au début de la cuisson, entraînent une épargne globale d'énergie.
- La surface en vitrocéramique reste froide. La chaleur ressentie sur le plan de cuisson est celle émanant du fond du récipient.

## **RECIPIENTS POUR LA CUISSON**

L'utilisation de récipients appropriés est un facteur essentiel pour la cuisson à induction. Vérifier que les casseroles soient adaptées à un système à induction.

**Les récipients doivent contenir du fer.**

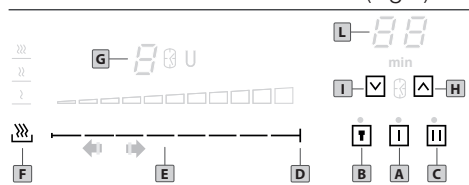
Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. (Fig.5). Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.5A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale.

Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig. 5B). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser:

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil utilise un système de programmation électronique «Touch Control». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications sur les displays et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.

### • PANNEAU DE COMMANDE (Fig. 7)



- A.** touche On/Off key
- B.** touche Verrouillage
- C.** touche Pause
- D.** touche Booster
- E.** Slider
- F.** touche Programmes
- G.** Affichage Zone de Cuisson
- H.** Timer [^] (augmentations)
- I.** Timer [v] (diminutions)
- L.** Affichage Timer

### • ALLUMAGE PLAN DE CUISSON

Appuyer sur la touche **On/Off** pour allumer le plan de cuisson. Tous les affichages

relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby «0».

L'unité de contrôle restera active pendant **10** secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

### • DÉTECTION AUTOMATIQUE DE RÉCIPIENT

Cette table de cuisson est pourvue d'un système de contrôle interactif qui facilite l'utilisation de l'appareil.

Lorsqu'un récipient est placé sur la zone de cuisson, cette-ci la reconnaît automatiquement et l'affichage correspondant au-dessus du Slider s'allume et indique «0». À ce point il est possible de régler la puissance de la zone de cuisson. Lorsque le récipient est retiré, l'affichage correspondant indique le symbole «☐»; le symbole s'éteint quand le récipient est placé de nouveau sur la zone et la cuisson reprend selon la puissance préalablement sélectionnée.

Après l'utilisation régler toujours la puissance de la zone sur «0» (**ne jamais laisser actif le symbole «☐»**).

L'affichage de la zone de cuisson indique aussi le symbole «☐» si :

- 1) Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson à induction.
- 2) Le diamètre du récipient utilisé est plus petit de celui permis par l'appareil.

### • CHALEUR RESIDUELLE

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de **50°**), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole «H» (chaleur résiduelle).

L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

### • ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Allumez l'appareil et réglez, dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la zone de cuisson par la «touche Slider» correspondante. La puissance de chaque zone est réglable en 9 différents niveaux.



L'affichage correspondant indique la puissance de « 1 » à « 9 ». Glissez votre doigt sur le Slider vers la droite pour augmenter la puissance, vers la gauche pour la diminuer.

### • FONCTION BOOSTER

Ce programme réduit davantage le temps de cuisson d'une zone de cuisson en réglant la température au niveau de puissance maximum pendant **10 minutes**. Une fois le temps écoulé, la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau « 9 ».

L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer en peu de temps des grandes quantités de liquides (p.ex. de l'eau pour cuire les pâtes) ou d'autres plats. Pour activer cette fonction faites glisser votre doigt sur le «Slider» vers la droite jusqu'au l'affichage de la zone de cuisson indique le symbole «P».

### • TIMER

Cette fonctionnalité vous permet de régler l'heure (de **1 minute à 99minutes**) pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée. Activer la minuterie en appuyant sur les touches et le **Timer [^]** et **Timer [v]**. Appuyez sur le bouton pour ajuster le temps de cuisson est indiqué sur son écran. Sélectionnez la zone de cuisson avec l'un des boutons et barres de LED sous le diplay de la zone est activée, indiquant la sélection. Réglez la puissance de la zone comprise entre 1 et 9 touches avec le même **slider**. Set à ce point le temps de sommeil désiré en utilisant les touches minuteries **Timer [^]** ou **Timer [v]** dans la région. L'inclusion de la minuterie avec le symbole de l'horloge apparaîtra à côté de l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le compte à rebours sera affiché sur l'écran du dessus des touches **Timer [^]** et **Timer [v]**. La minuterie s'éteint automatiquement la zone de cuisson et vous entendrez un bip sonore qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des commandes. Pour désactiver la fonction Egg-Timer/

Rappel, appuyez simultanément sur les touches **[^]** et **[v]**, depuis appuyez sur la touche **[v]** jusqu'à ce que l'affichage indique «00».

### • EGG TIMER/MÉMORANDUM

Et possible de définir un son de rappel en appuyant simultanément sur les touches **Timer [^]** et **Timer [v]**. La zone centrale clignote minuterie. Grâce à la touche **Timer [^]** ou **Timer [v]** mis un temps pour les rappels de **1 à 99 minutes**. A l'heure programmée, vous entendrez un bip qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des commandes. La zone de cuisson restera actif auparavant. La fonction de minuterie d'oeuf / rappel reste actif même après mise hors tension.

Pour désactiver la fonction appuyez simultanément sur les touches **[^]** et **[v]**, le symbole «horloge» s'allume au-dessous de l'affichage de la zone minuterie. Appuyez sur la touche **[v]** jusqu'à ce que l'affichage indique «00»..

### • PAUSE

Pressant la touche **Pause** quand au moins une zone de cuisson est active on peut mettre en pause l'appareil en interrompant momentanément la cuisson.

La led correspondante s'allume. La pause a une durée égale à **10 minutes**, après quoi l'appareil s'éteint automatiquement.

La fonction pause peut être désactivée en pressant la touche **Pause** et, en 10 secondes, une touche quelconque de la zone des commandes.

L'utilisation de la fonction pause interrompt les éventuelles minuteries actives.

### • RAPPEL

Si par erreur le plan de cuisson s'éteint, on peut rappeler les réglages actifs auparavant sur les zones de cuisson en rallumant le plan avec la touche **On/off** en 6 secondes et en pressant la touche **Pause** en 6 secondes. Quand cette fonction est disponible au moment du rallumage du plan la led de la touche est éclairée.

## • BLOCAGE DE COMMANDES

Il est possible de bloquer les commandes pour éviter des modifications non souhaitées (enfants, nettoyage, etc.). En appuyant la touche **Verrouillage**, les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume. Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche **Verrouillage**. Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

## • ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson glissez votre doigt sur le Slider vers la gauche pour ramener la puissance au niveau «0».

## • ETEINDRE L'APPAREIL

Pour éteindre l'appareil, gardez appuyée la touche **On/Off**.

## • FONCTION 'BRIDGE'

Cette fonction permet de combiner la zone de cuisson de devant avec celle de derrière pour créer une zone de cuisson plus grande, il est particulièrement adapté quand il s'agit de cuisiner avec de grandes casseroles. Pour activer la fonction appuyez simultanément sur les touches **Booster**. Le symbole de la fonction (**U** et **N**) s'allume à côté de l'affichage des deux zones de cuisson en indiquant que la fonction est active. Maintenant il est possible de régler le niveau de puissance du "Bridge". La puissance est réglé par le «Slider» et les touches tactiles de la zone de cuisson avant. Pour désactiver la fonction "Bridge", appuyez simultanément sur les touches **Booster**.

## • PROGRAMMES SPECIAUX

La table de cuisson est équipée de quatre programmes spéciaux, déjà programmés en usine, pour des cuissons spéciales.

### - **Warming**

Le programme "Warming" règle la

puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **42°C** pour garder les aliments au chaud. Pour activer ce programme, appuyez une fois sur la «touche Programmes» jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «Warming».

### - **Melt**

Le programme "Melt" règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **70°C** pour fondre le chocolat, le beurre ou d'autres aliments similaires. Pour activer ce programme, appuyez deux fois sur la **touche Programmes** jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «Melt».

### - **Simmer**

Le programme "Simmer" règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **94°C** pour porter lentement à ébullition les sauces, les soupes et les daubes. Pour activer ce programme, appuyez trois fois sur la «touche Programmes» jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole «Simmer».

## • EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé à la puissance sélectionnée. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la chaleur résiduelle par le symbole «H».

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## • GESTION DE LA PUISSANCE

Toutes les zones de puissance sont en phase. La tension maximale de la phase est de **3700W/230V** (voir section «Spécifications techniques »). La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et s'active lorsque la puissance totale des zones de cuisson dépasse

**3700W.** La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson. L'affichage de la puissance des zones dont la puissance a été réduit change entre deux niveaux.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.

Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

**ATTENTION:** NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

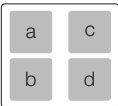
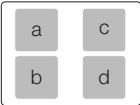
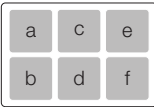
## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES









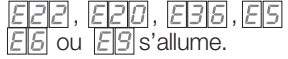
Conformément au règlement (EU) No. 66/2014

	Zone de cuisson	Dimension de la zone de cuisson (cm)	Dimension minimale du pot (cm)	Output (W) 230V	Consommation d'énergie EC (Wh/kg)
	a,b,c, d,e,f	20x18	Ø 14,5	2100 3700*	171
	a+b/c+d/ e+f	20x37	23x14,5	2100 3700*	171
type de cuisson: <b>encastrable</b> technologie de réchauffement: <b>induction</b>			max. (*booster)	<b>3700</b>	<b>171</b>

**TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.**

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le chapitre " <i>Branchement électrique</i> ".
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Il y a eu plus de <b>10 secondes</b> l'alimentation de la table de cuisson.	Allumez de nouveau la table de cuisson depuis et réglez le niveau de cuisson en moins de <b>10 secondes</b> .
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction ' <b>Pause</b> ' est activée.	Reportez-vous au chapitre « <i>Utilisation de la table de cuisson</i> ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ON-OFF.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction ' <b>Réchauffage automatique</b> ' de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Le niveau de cuisson change.	La fonction ' <b>Gestion de la puissance</b> ' est activée.	Reportez-vous au chapitre « <i>Utilisation de la table de cuisson</i> ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
☐ s'allume.	La fonction ' <b>Extinction de sécurité</b> ' est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
Ⓛ s'allume.	La fonction ' <b>Sécurité enfants</b> ' est activée.	Reportez-vous au chapitre « <i>Utilisation de la table de cuisson</i> ».

 s'allume.	De l'eau ou d'autres Enlevez les objets du panneau de objets se trouvent sur les commande. panneau de commande.
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient Placez un récipient sur la zone de sur la zone de cuisson. Recouvrez-vous au section "Détection de récipient".
	Le récipient n'est pas Utilisez un récipient adapté. adapté. Reportez-vous au chapitre «la cuisson par induction».
	La dimension du fond du Utilisez un récipient de dimensions récipient de cuisson est appropriées. trop petit pour la zone de Reportez-vous au chapitre «la cuisson cuisson. par induction».
	Le récipient de cuisson Recouvrez complètement la zone de ne cuisson. recouvre pas la zone de cuisson.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite Débranchez la table de cuisson de dans la table de cuisson. l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
 s'allume.	Les serpentins à induction Laissez refroidir l'appareil. sont surchauffés.
 s'allume.	L'appareil est surchauffé. Laissez refroidir l'appareil. Vérifiez si Le ventilateur de aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement peut être refroidissement. Contactez le Centre bloqué. d'Assistance Technique autorisé si le problème persiste.
 s'allume.	Configuration des Une nouvelle configuration est données erronée. nécessaire. Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé.
 s'allume.	Interface absente ou Assurez-vous que le câble de connexion dysfonctionnelle entre le est bien connecté et qu'il fonctionne panneau de commande bien. et les serpentins à induction.
 s'allume.	Le panneau de Vérifiez si la tension du réseau est commande n'est pas compatible. connecté correctement.
 s'allume.	Un composant de Contactez le Centre d'Assistance l'appareil doit être Technique autorisé. remplacé.

**Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un Centre d'Assistance Technique autorisé.**





