



MANUALE D'ISTRUZIONE

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto nostro il nostro piano di cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

INDICE

SICUREZZA	3
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	3
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	3
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	4
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	5
ALTRE PRECAUZIONI	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
DATI TECNICI.....	7
PANNELLO DI CONTROLLO	7
USO DELL'APPARECCHIO	8
DISPLAY	8
VENTILAZIONE.....	8
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	8
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	8
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	9
TASTI A SFIORAMENTO	9
PER INIZIARE.....	9
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA	9
INDICATORE DI CALORE RESIDUO	9
FUNZIONE BOOSTER.....	10
TIMER	10
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	11
LIMITAZIONE DEL TEMPO DI FUNZIONAMENTO	11
SUGGERIMENTI DI COTTURA	12
QUALITÀ DELLE PENTOLE	12
DIMENSIONI DELLE PENTOLE.....	13
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	13
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	13
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	14
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	15
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	16
CONNESSIONE ELETTRICA	17

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il Fabbrikante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapour potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnerle le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.

- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, o con mancanza di esperienza, a meno che non venga loro data supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono sempre essere sotto il controllo di un adulto quando sono nelle vicinanze dell'apparecchio, onde evitare che giochino con lo stesso.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.

- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato, disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.

IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA OR DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

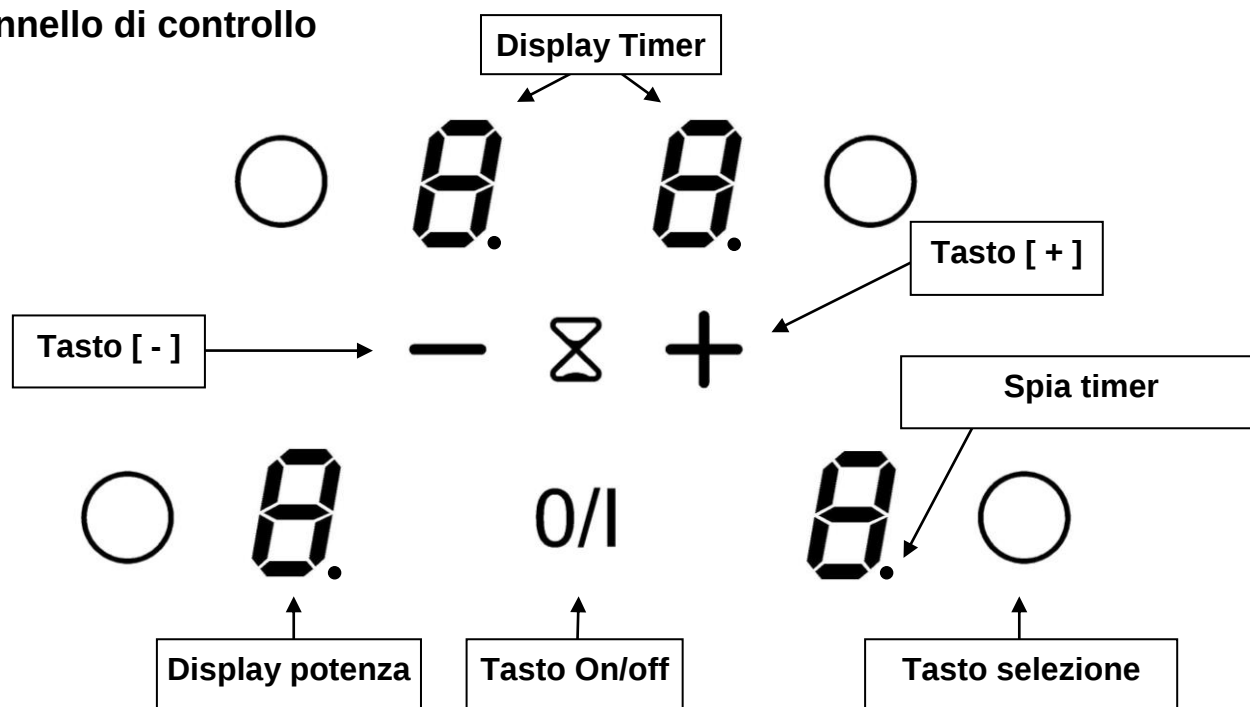
Dati tecnici

Typo	7331231	7370231
Potenza totale	6400 W	7100 W
Consumo di energia del piano cottura EC_{hob}^{**}	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	2000 W	2000 W
Categoria standard di pentola **	C	D
Consumo di energia EC_{CW}^{**}	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	-	-
Categoria standard di pentola **	B	B
Consumo di energia EC_{CW}^{**}	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Posizione posteriore destra	-	Ø 220 mm
Identificazione minimo	-	Ø 100 mm
Potenza nominale *	-	2300 W
Potenza booster *	-	3000 W
Categoria standard di pentola **	-	C
Consumo di energia EC_{CW}^{**}	-	171.1 Wh/kg
Posizione anteriore destra	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Identificazione minimo	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	2300 W	1400 W
Potenza booster *	3000 W	-
Categoria standard di pentola **	D	A
Consumo di energia EC_{CW}^{**}	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2).

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Funzione</u>
0	Zero	La piastra è attivata.
1...9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
<u>U</u>	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
<u>E</u>	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Prima booster	Prima booster è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo

Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinato livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l'apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico. **Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.**

Per iniziare

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per accendere	premere [0/I]	[0] lampeggiano
Per arrestare	premere [0/I]	niente o [H]

- **Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Diminuire la potenza	premere [-]	da [9] a [1]
Arrestare	premere [-]	[0] o [H]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza. L'induzione non funziona:

- Se non c'è pentola sulla piastra, o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza e il display mostra [U]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra di cottura: la cottura si arresta e il display mostra [U]. Il simbolo [U] scompare quando la pentola è posizionata nuovamente sulla piastra. La cottura ricomincia con il livello di potenza scelto precedentemente.

Dopo l'utilizzo, spegnere la piastra a induzione: non lasciare il simbolo [U] del sensore pentola acceso.

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento l'apparecchio, la piastra è ancora calda e il display indica [H].

Il simbolo [H] scompare quando la piastra può essere toccata senza pericolo di bruciature.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: **c'è rischio di bruciature o incendi.**

Funzione Booster

La funzione Booster [P] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per 5 minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spegnimento della funzione Booster:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Attivare il booster	premere [+]	[P] per 5 minuti
Arrestare il booster	premere [-]	[9]

- **Gestione della potenza:**

L'apparecchio ha un sistema di limitazione della potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, al fine di non eccedere in potenza, il sistema elettronico riduce automaticamente la potenza di una delle altre piastre. Il display lampeggia su [9] per qualche secondo e poi indica la Potenza massima consentita:

<u>Piastra selezionata</u>	<u>L'altra piastra:</u> (esempio: livello potenza 9)
Compare il simbolo [P]	[9] diventa [6] o [8] a seconda del tipo di piastra coinvolta

Timer

Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Selezionare il livello di potenza	premere [+] o [-]	[1]...[9] [P]
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo aumenta
Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare. Il tempo è confermato e la cottura inizia.		

- **Per arrestare il tempo di cottura**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	spia accesa
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	il tempo residuo
Disattivare « Timer »	premere [-]	Mostra [00] poi si arresta

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto.

- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display [0/I]	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
 Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto. L'apparecchio si spegne.

Blocco del Pannello di Controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [0/I]).

- **Blocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display [0/I]	[0] o [H]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra anteriore destra	Nessun cambiamento
	Premere di nuovo tasto selezione	[L]

- **Sblocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display [0/I]	[L]
Entro 5 secondi dall'accensione:		
Sblocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra anteriore destra	[0]
	Premere di nuovo tasto [-]	Nessuna spia sui display

Limitazione del tempo di funzionamento

L'apparecchio è fornito di un meccanismo che limita il tempo di funzionamento. Il tempo massimo di utilizzo di ciascuna piastra di cottura dipende dal livello di potenza selezionato.

Il tempo indicato si riferisce a una durata di funzionamento senza interruzione o modifica delle regolazioni del piano cottura. Quando il tempo limite è raggiunto, il piano cottura si spegne automaticamente.

Livello di potenza selezionato	Tempo massimo Di funzionamento (H: min)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

SUGGERIMENTI DI COTTURA

Qualità delle pentole

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

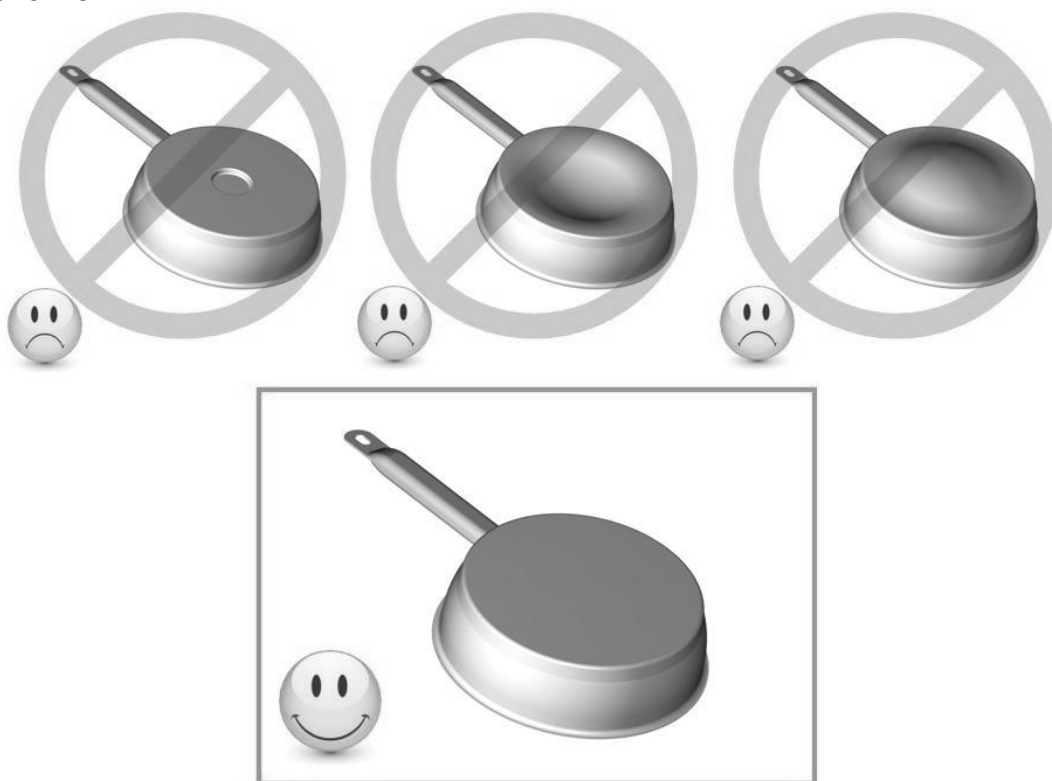
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anormale.

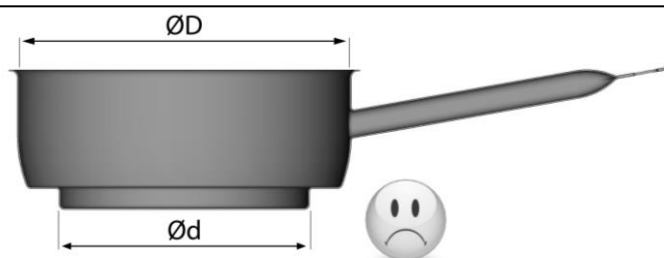
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Se il fondo della pentola ($\varnothing d$) è significativamente più piccolo del diametro del corpo ($\varnothing D$) **il rendimento ne è penalizzato e la pentola rischia di non essere identificata dalla piastra**



Dimensioni delle pentole

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro delle pentole. Tuttavia la pentola deve avere un diametro minimo, a seconda delle dimensioni della piastra.

Per ottenere l'efficienza migliore dal vostro apparecchio, posizionate la piastra nel centro della piastra.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatine Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Cuocere a fuoco lento Scongellare	Riso, budini, sciroppi di zucchero Verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate bollite, zuppe, pasta, Verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media Bollitura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, arrosti, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, patatine fritte, wafers
9	Friggere, arrostiti Far bollire l'acqua	Bistecche, omelettes, piatti fritti Acqua
P	Acqua bollente	Far bollire quantitativi significativi d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.

Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo: **rischio di ustioni!**

- Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.
- Detergenti altamente abrasivi e corrosivi, che possono causare graffi, devono assolutamente essere evitati.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare alcun oggetto che potrebbe graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurarsi che non vi siano granelli di polvere sul vetro ceramico o sulla pentola. Far scivolare pentole con fondo irregolare può causare graffi alla superficie del vetro ceramico.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danni alla superficie del vetro ceramico.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Appare il simbolo [E 4] :

I) L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:

- Ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
- Necessario un contenitore con fondo ferromagnetico.
- Iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione.
- Non usare il tasto [O/I].

II) Cancellare la configurazione esistente :

1) Premere il tasto [-] e tenere premuto

2) Con un dito dell'altra mano premere rapida successione (entro 2 secondi) tasti selezione. Premere ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> b -> c -> d). [-] Appare. Un doppio "bip" segnala una sequenza errata; in questo caso è necessario ricominciare dal punto 1.

3) Togliere tutte le dita, indi premere di nuovo e tenere premuto simultaneamente per alcuni secondi il tasto [-] e [+], finché appare il simbolo [E] lampeggiante.

4) Attendere fino a che [E] smette di lampeggiare.

5) Il simbolo [E] si trasforma automaticamente in [C]. La configurazione è stata completata.

Nota : Apparecchi a tre piaster: la piastra posteriore destra non esiste. Premere ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> a -> c -> d).

VI) Come configurare l'apparecchio?

1) Utilizzare una pentola da induzione adatta con un diametro minimo di 16 cm.

2) Selezionare la piastra di cottura premendo il corrispondente tasto.

3) Posizionare la pentola sulla piastra corrispondente.

4) Attendere fino a che il simbolo [C] cambia in [-]. La piastra è configurata.

5) Utilizzare la stessa procedura per ogni altra piastra che mostra il simbolo [C]

6) La configurazione è completa se tutte le piastre vengono identificate correttamente e non compare alcun simbolo sul display .

Utilizzare solo una pentola per configurare l'apparecchio.

Non mettere mai due o più pentole sulle piastre durante la configurazione.

- Se compare il simbolo [E 4] e rimane acceso, chiamare l'assistenza tecnica.

L'apparecchio non si accende

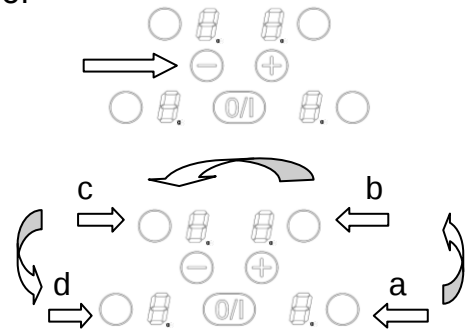
- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

Compare il simbolo [U]

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

Compare il simbolo [E]

- Sconnettere e riconnettere il piano.
- Contattare l'assistenza tecnica.



Una delle piastre viene disattivata

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio

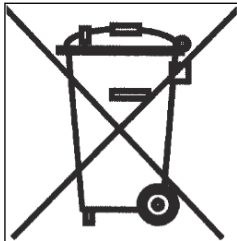
- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

Il pannello di controllo indica [L]:

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Il materiale dell'imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L'apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell'apparecchio al momento della sua dismissione.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

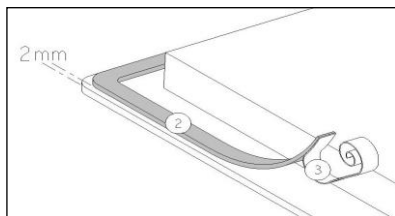
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:

Tipo	Foro incasso
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettiera.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

La morsettiera si trova sul lato posteriore del fondo dell'apparecchio (cassetta). Per aprire il coperchio utilizzare un cacciavite medio. Posizionarlo nelle fessure e aprire il coperchio.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6/1990

Connessione del piano cottura

Per i vari tipi di connessione, utilizzare i ponticelli di ottone forniti nella scatolina a fianco della morsettiera.

Monofase 230V~1P+N

Inserire il primo ponticello tra i terminali 1 e 2.

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale 4, la fase L a uno dei terminali 1 o 2.

Bifase 400V~2P+N

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale 4, la fase L1 al terminale 1 e la fase L2 al terminale 2.

Attenzione! Serrare e svitare frequentemente le viti sulla scatola di connessione rischia di danneggiare le capacità di serraggio delle stesse. È pertanto consigliabile ridurre tali operazioni al minimo indispensabile.

Assicurarsi che i cavi siano inseriti correttamente e serrati saldamente.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	19
PRECAUTIONS BEFORE USING	19
USING THE APPLIANCE	19
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	19
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	20
OTHER PROTECTIONS	21
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	22
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	22
CONTROL PANEL	22
USE OF THE APPLIANCE.....	23
DISPLAY	23
VENTILATION.....	23
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	23
BEFORE THE FIRST USE.....	23
INDUCTION PRINCIPLE	24
SENSITIVE TOUCH.....	24
STARTING-UP.....	24
PAN DETECTION	24
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	24
BOOSTER FUNCTION	25
TIMER	25
CONTROL PANEL LOCKING	26
OPERATING TIME LIMITATION	26
COOKING ADVICES.....	27
PAN QUALITY	27
PAN DIMENSION.....	28
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	28
MAINTENANCE AND CLEANING	28
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	29
ENVIRONMENT PRESERVATION	30
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	31
ELECTRICAL CONNECTION	32

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **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.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY
INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC
COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.
IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE
HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO
THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

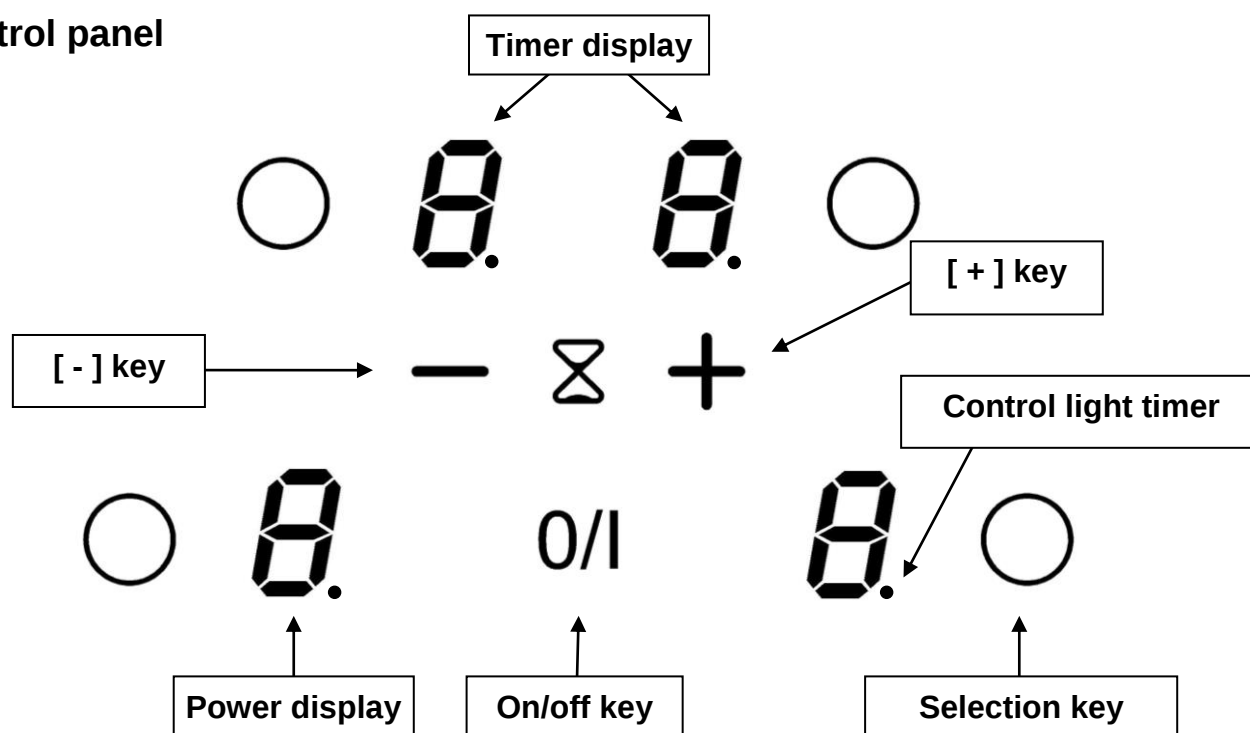
Technical characteristics

Type	7331231	7370231
Total power	6400 W	7100 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	2000 W	2000 W
Standardised cookware category**	C	D
Energy consumption EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	-	-
Standardised cookware category**	B	B
Energy consumption EC _{cw} **	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Rear right heating zone	-	Ø 220 mm
Minimum detection	-	Ø 100 mm
Nominal power*	-	2300 W
Booster power*	-	3000 W
Standardised cookware category**	-	C
Energy consumption EC _{cw} **	-	171.1 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2300 W	1400 W
Booster power*	3000 W	-
Standardised cookware category**	D	A
Energy consumption EC _{cw} **	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	Pan detection	No pan or inadequate pan.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
<u>H</u>	Residual heat	The heating zone is hot.
<u>P</u>	Booster	The boosted power is activated.
<u>L</u>	Locking	Control panel locking.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [0/I]	[0]
Touch the key	Press key [0/I]	Nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+]	[P] during 5 min
Stop the booster	Press key [-]	[9]

- **Power management :**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed ([6] or [8]).

<u>Heating zone selected</u> [P] is displayed	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9) [9] goes to [7] depending the type of zone
--	---

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] ... [9] [P]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00] then stops

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [0/I]	[0] or [H]
Select« Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

- **Locking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [0/I]	[0] or [H]
Hob locking	Press <u>simultaneously</u> [-] and selection key from the front right zone Repress selection key	[0] or [H] 4 x [L]

- **Unlocking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [0/I]	4 x [L]
In the 5 seconds after start:		
Unlocking the hob	Press <u>simultaneously</u> [-] and selection key from the front right zone Repress key [-]	4 x [L] No light on the displays

Operating time limitation

The hob has a limited time of operating. The duration of use from each cooking zone depends on the selected power level.

The indicated times correspond to an operating time without interruptions or settings changing on the cooking zone.

When the limit of time is reached, the cooking zone stops automatically

Selected Power level	Maximum Time operating (H : min)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

Put a littler water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.

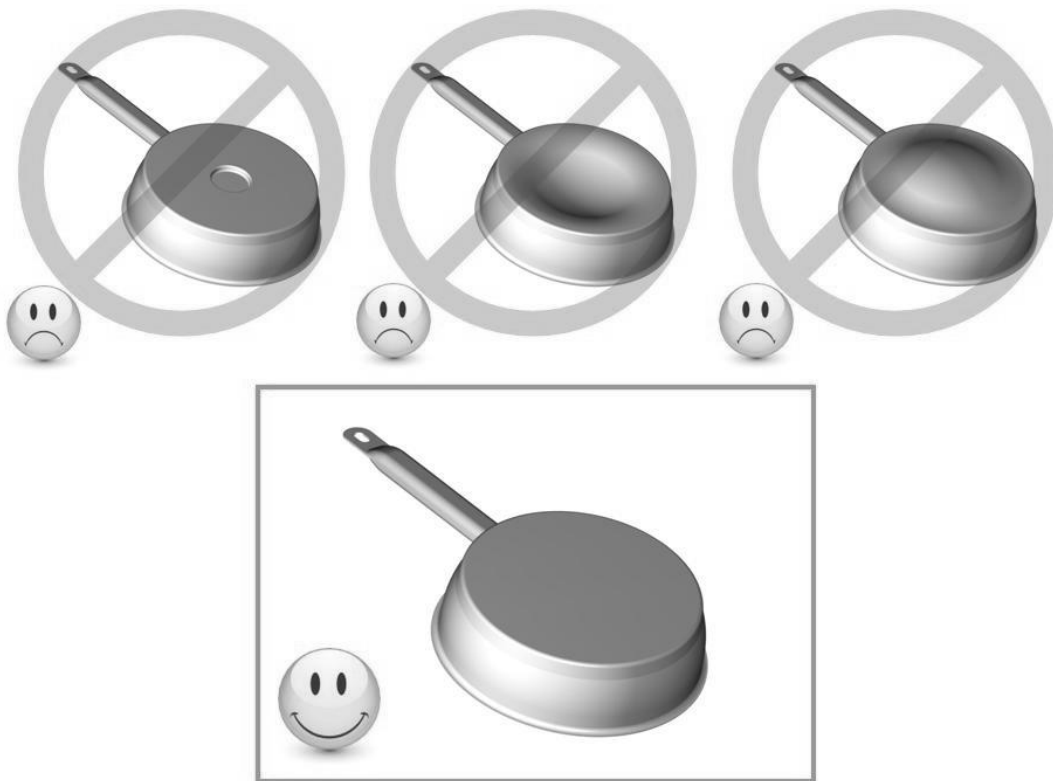
A magnet stuck on the bottom of the pan.

Some pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

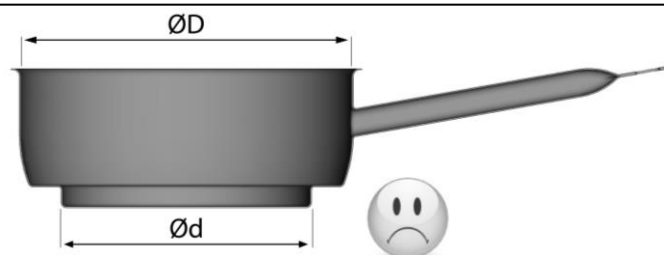
The pans must be certified by the manufacturer as **compatible with induction hobs**.

However, it is possible that certain pans, even though declared compatible, may have characteristics which are not adapted to be used with induction hobs.

We recommend to verify, when purchasing the pans, that they respect at least the following conditions:



If the bottom of the pan ($\varnothing d$) is significantly smaller than the diameter of the body ($\varnothing D$) **the performance will not be good, and the pan might not be identified by the plate**



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

When the symbol [E 4] appears:

I) The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

Important: before you start:

- make sure there is no more pot on the hob
- take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
- disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
- reconnect the table to the grid
- don't use the [0/I] touch

II) First step: cancel the existing configuration

1) Press [-] and hold down

2) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [O] key. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).

A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

3) Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [+] and [-] during few seconds, until blinking [E] symbols appear.

4) Wait until [E] symbols stop blinking.

5) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

Note: For induction hobs with 3 cooking zones, The rear right zone (b) doesn't exist, so push 2 times on the front right zone (a) that means (a → a → c → d).

III) Second step: new setup

1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm

2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [O] key

3) Place the pot on the area to be set

4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected zone is now configured.

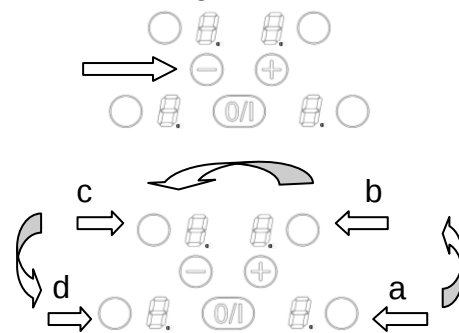
5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.

6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care



The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays or [E]:

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob:

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

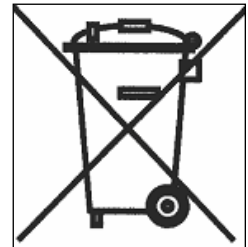
The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter control panel locking page.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

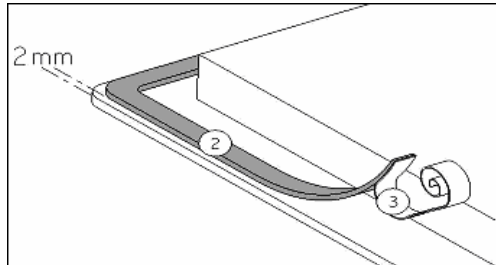
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Reference	Cut-size
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE.....	34
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	34
UTILISATION DE L'APPAREIL	34
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	35
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	36
AUTRES PROTECTIONS	37
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	38
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	38
BANDEAU DE COMMANDE	39
UTILISATION DE L'APPAREIL	39
AFFICHAGE	39
VENTILATION.....	39
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	39
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	39
PRINCIPE DE L'INDUCTION	40
TOUCHES SENSITIVES	40
MISE EN ROUTE.....	40
DETECTION DE RECIPIENT	40
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	40
FONCTION BOOSTER.....	41
FONCTION MINUTERIE	41
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	42
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	42
CONSEILS DE CUISSON	43
QUALITE DES CASSEROLES	43
DIMENSION DES CASSEROLES.....	44
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	44
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	44
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	45
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	46
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	47
CONNEXION ELECTRIQUE	48

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.

- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.**

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



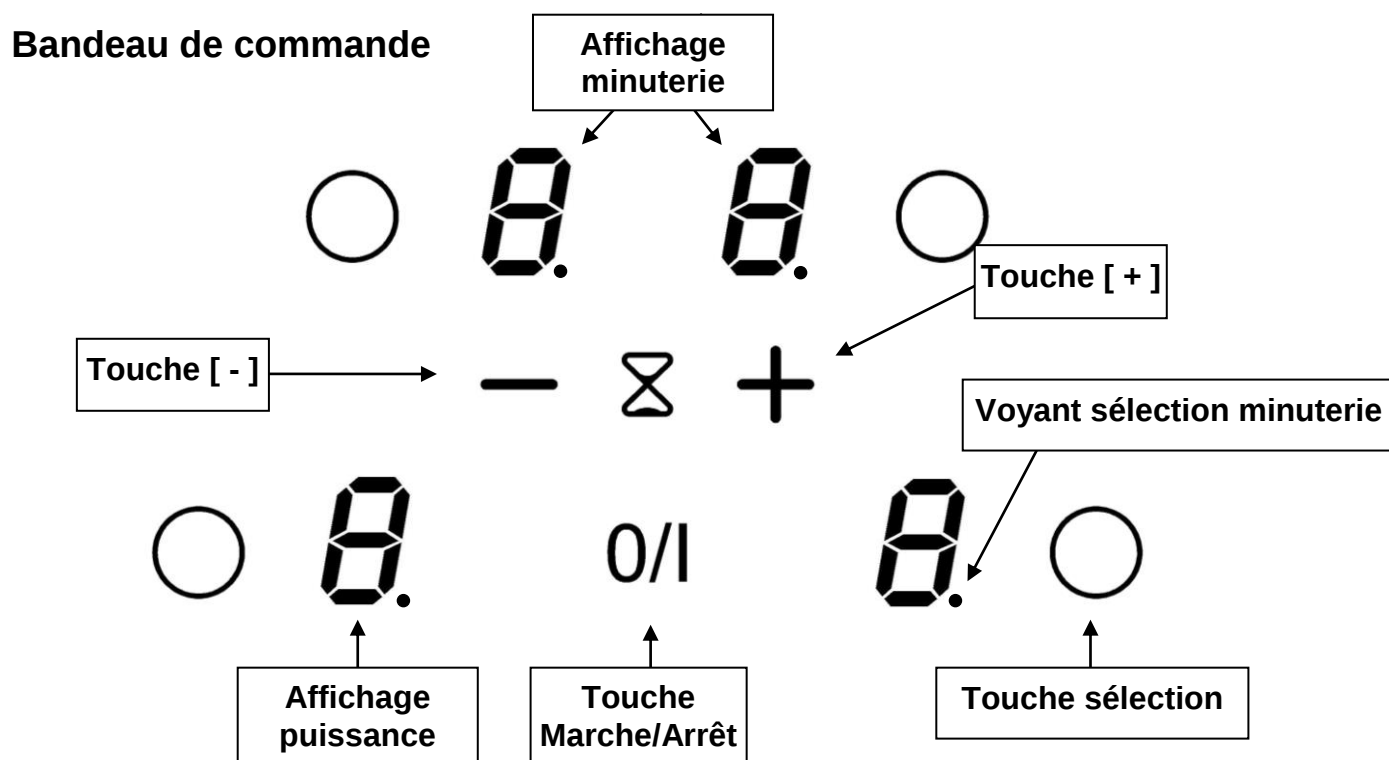
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	7331231	7370231
Puissance Totale	6400 W	7100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	2000 W	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	C	D
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	-	-
Catégorie de la casserole standard**	B	B
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Foyer arrière droit	-	Ø 220 mm
Détection minimum	-	Ø 100 mm
Puissance nominale*	-	2300 W
Puissance du booster*	-	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	-	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	-	171.1 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2300 W	1400 W
Puissance du booster*	3000 W	-
Catégorie de la casserole standard**	D	A
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
<u>E</u>	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [+]	[P] pendant 5 min
Stopper le booster	appuyer sur [-]	[9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (par ex.: cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [7] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+] ou [-]	[1]...[9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	le temps augmente

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [-]	passe à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [0/I] appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	voyants de zone allumés [00]
Diminuer la durée Augmenter la durée	Appuyer sur [-] Appuyer sur [+]	[00] passe à 30,29,28... le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route Verrouiller la table	appuyer sur [0/I] appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	[0] ou [H] [0] ou [H]
	ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant droit	4 x [L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [0/I]	4 x [L]
Dans les 5 secondes après la mise en route : Déverrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit ré-appuyer [-]	4 x [L] les afficheurs sont éteints

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.

Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (H : min)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

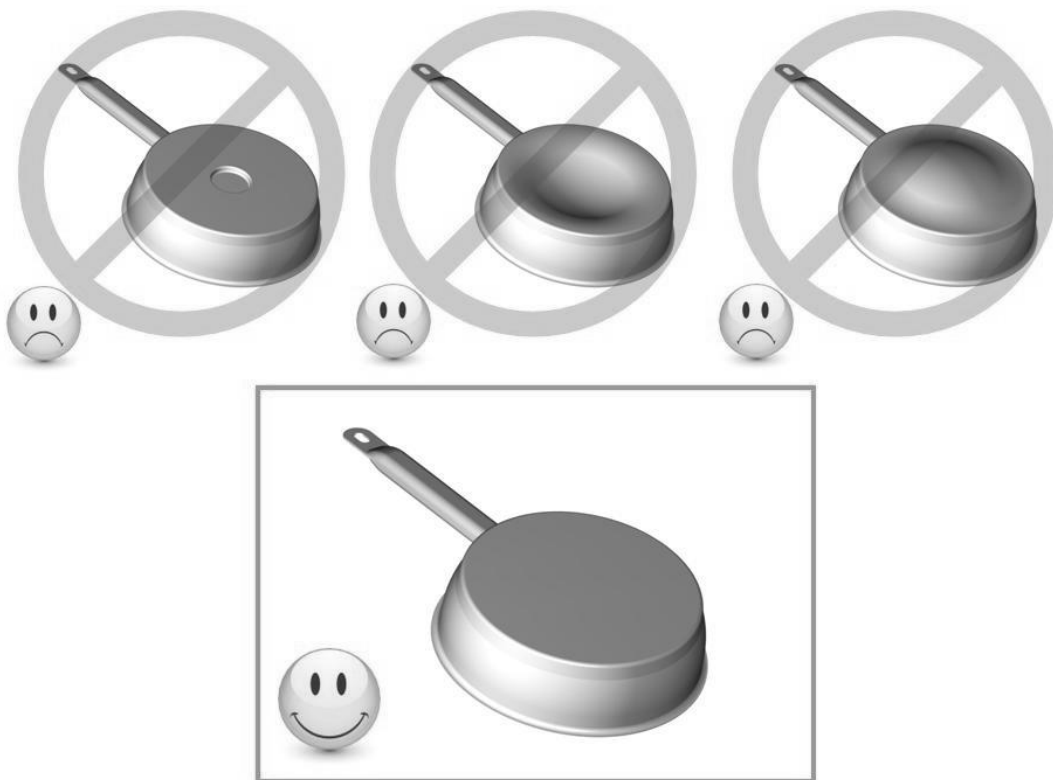
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

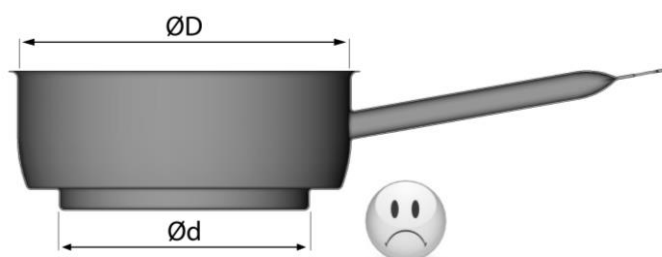
Les casseroles doivent être certifiées par le fabricant comme **compatible avec l'induction**.

Il est toutefois possible que certaines casseroles certifiées aient en réalité des caractéristiques non adaptées.

Nous recommandons de vérifier au moment de l'achat que les casseroles respectent les conditions suivantes :



Si le fond de la casserole ($\varnothing d$) est significativement plus petit que son corps ($\varnothing D$) **le rendement en est affecté et la casserole risque de ne pas être détectée.**



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

Le symbole [E 4] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

- Avant de commencer la procédure, il faut :
- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [O/I].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyer sur [-] et rester appuyé.

2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».

En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Des [-] apparaissent.

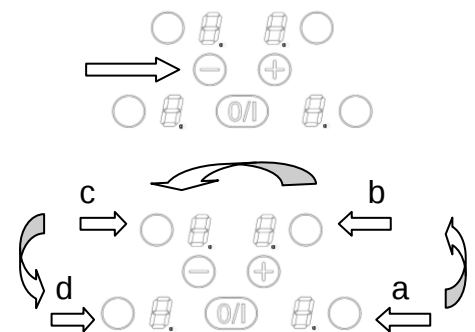
Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [-] et le [+] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.

4) Attendre que les [E] deviennent fixes.

5) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

Nota : tables à induction avec 3 zones de cuisson : La touche Arrière Droite (b) est inexistante, il faut appuyer 2 fois sur la zone Avant-droite (a) c'est à dire (a → a → c → d).



III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [U] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

Le symbole [E] s'affiche :

- d'ébranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

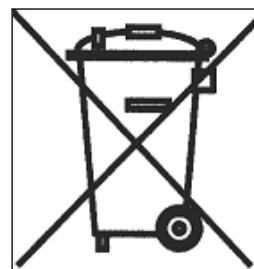
Le symbole [L] s'affiche :

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

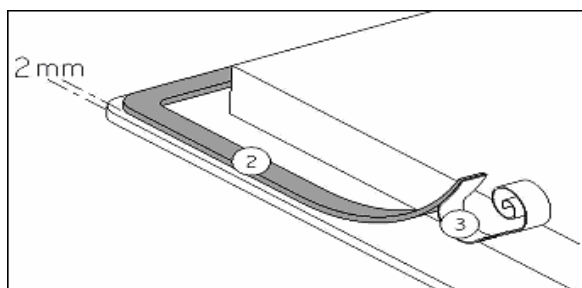
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Appareil	Découpe
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

**Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.
Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	50
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	50
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	50
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG	52
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	53
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	53
GERÄTEBESCHREIBUNG	54
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	54
BEDIENFELD	54
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	55
ANZEIGE	55
BELÜFTUNG	55
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	56
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	56
INDUKTIONSPRINZIP	56
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	56
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	56
TOPFERKENNUNG.....	57
RESTWÄRMEANZEIGE	57
POWERFUNKTION	57
ZEITSCHALTUHR.....	57
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	58
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG	59
KOCH EMPFEHLUNGEN	60
KOCHGESCHIRR	60
GESCHIRRGRÖßE	61
EINSTELLBEREICHE	61
REINIGUNG UND PFLEGE.....	61
WAS TUN WENN.....	62
UMWELTSCHUTZ.....	63
MONTAGEHINWEISE.....	64
ELEKTROANSCHLUSS.....	65

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.

- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plazierte ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

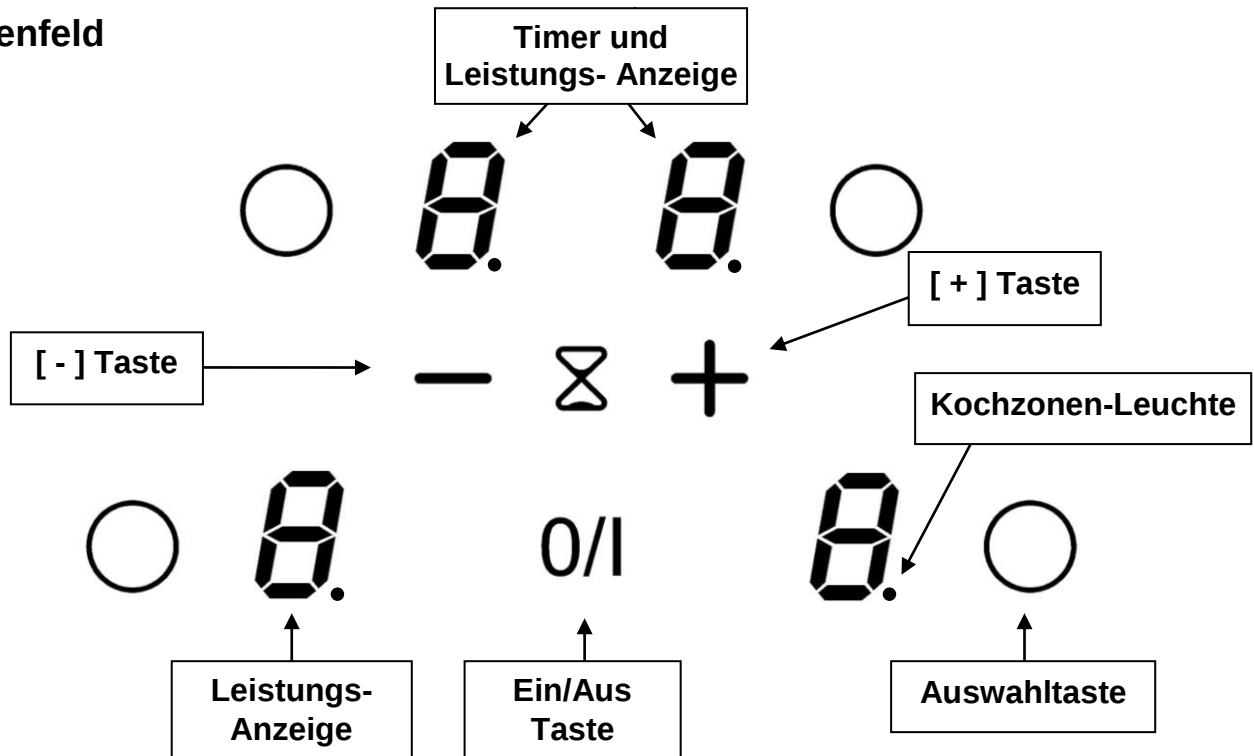
Technische Beschreibung

Typ	7331231	7370231
Gesamt Leistung	6400 W	7100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	2000 W	2000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	D
Energieverbrauch EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	-	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	-	Ø 220 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	-	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	-	2300 W
Booster Leistung*	-	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	-	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	-	171.1 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2300 W	1400 W
Booster Leistung*	3000 W	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.
 Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird.
 Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guss, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [0/I] drücken	4 x [0]
Ausschalten	Auf [0/I] drücken	keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	4 x [0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [0] und [-] gemeinsam drücken oder auf [-] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:

Verbrennungsgefahr!

Powerfunktion

Alle 4 Kochzonen sind mit einer Powerfunktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0/I] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Power einschalten	Auf [+] drücken	[P] während 5 min
Power ausschalten	Auf [-] drücken	[9]

- **Automatische Steuerung des Power:**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Power-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die [9] und die reduzierte Leistung [7] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [7] reduziert

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 30 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [O] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf [+]	[1] ... [9] [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Zeitschaltuhr [00] min
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert
Nach einigen Sekunden stellt das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt		

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [O] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-]	[00] dann « aus »

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, brauchen Sie nur diese Betätigung mehrmals zu wiederholen.

- **Automatisches ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur eine beliebige Taste zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	[00] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur eine beliebige Taste zu betätigen.

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [0/I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	4 x [0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [-] und [O] vorne rechts drücken Auf [O] drücken	Keine Änderung 4 x [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[L] auf alle Anzeige

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [-] und [O] vorne rechts drücken Auf [-] drücken	4 x [0] oder [H] keine Anzeige
-------------------------	--	---------------------------------------

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Stahl mit magnetisierbarem Boden, Aluminium mit magnetisierbarem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Stahl mit nicht magnetisierbarem Boden, Kupfer, Messing, Steingut, Porzellan

Im Allgemeinen geben die Hersteller an, ob ihrer Garbehälter sich zum Kochen auf Induktionskochfeldern eignen.

Um zu prüfen, ob die Garbehälter für das Garen auf dem Induktionskochfeld geeignet sind:

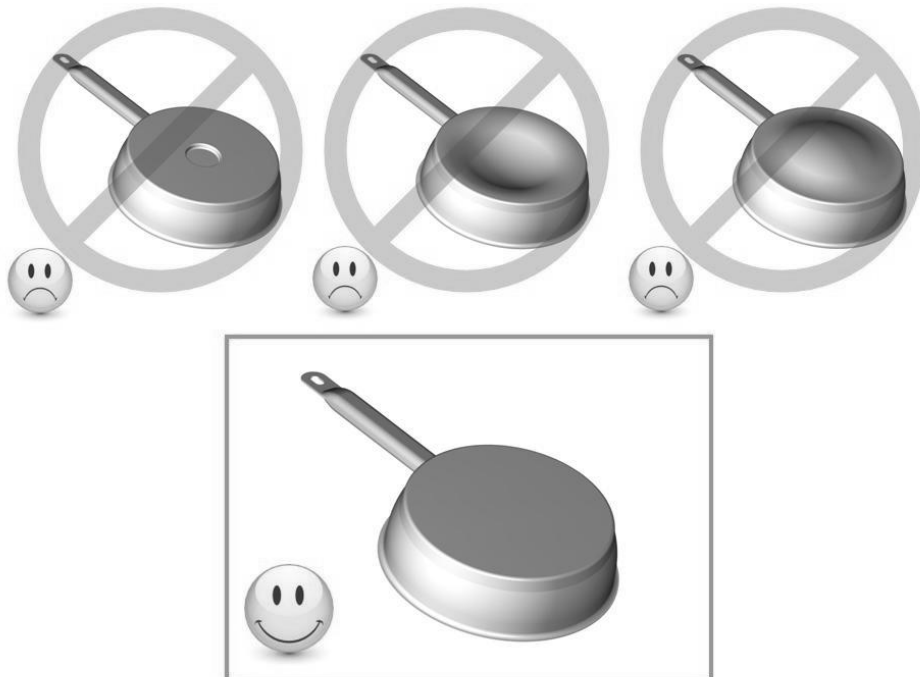
- Eine kleine Menge Wasser in den Topf geben und diesen auf die Induktionskochzone stellen. Die Zone einschalten und die Stufe auswählen [9]. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Mit einem Magnet den Topfboden berühren. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf für das Induktionskochfeld geeignet.

Einige Behälter können Geräusche verursachen, wenn sie auf einem Induktionskochfeld abgestellt werden. Dies ist kein Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld defekt ist oder nicht korrekt arbeitet.

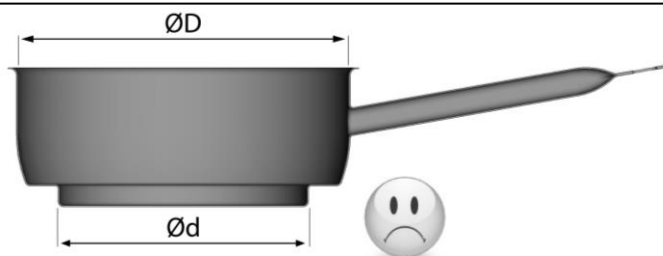
Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für Induktionsgaren geeignet** bescheinigt sein.

Es kann dennoch vorkommen, dass einige Töpfe, auch wenn ihre Eignung bescheinigt wurde, tatsächlich Eigenschaften besitzen, die nicht für den Gebrauch mit Induktionskochfeldern geeignet sind.

Wir empfehlen Ihnen, beim Kauf der Töpfe zu prüfen, dass zumindest die folgenden Bedingungen erfüllt werden:



Sollte der Boden des Topfes ($\varnothing d$) bedeutend kleiner als der Durchmesser des Körpers ($\varnothing D$) sein, **führt dies zu einer Leistungsminderung, und der Topf könnte möglicherweise nicht vom Kochfeld erkannt werden**



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muß es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

[E4] in der Anzeige erscheint:

I) Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehende Hinweise:
Vor Beginn des Verfahrens muss:

- Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
- nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
- Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden
- Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
- starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten
- verwenden Sie nicht den Hauptschalter

II) löschen der existierenden Konfiguration

- 1) Drücken Sie auf die [-] Taste und halten Sie diese gedrückt**

- 2)** Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie nacheinander, entgegen dem Uhrzeigersinn, die [O] Taste (a -> b -> c -> d).

Ein doppelter “Beep“ soll heissen, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.

- 3)** Lassen die Taste los. Dann drücken Sie auf die [-] und [+] Taste gleichzeitig, bis dass blinkende [E] Symbole angezeigt werden.

- 4) Erwarten bis die [E] fix bleiben

- 5)** [E] werden dann automatisch [C]-Symbole. Das Löschrprozess ist erledigt.

Bemerkung: bei Induktionskochfelder mit 3 Kochzonen gibt es nicht die Taste hinten rechts, auf Taste vorne rechts zweimal drücken (a) das bedeutet (a -> a -> c -> d).

III) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

- 1) Nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)**

- 2) Wählen Sie eine Kochzone-Bedienung aus beim drücken auf die [(.)].

- 3) Stellen Sie den Topf auf der entsprechenden Kochzone.**

- 4) Warten bis [C] sich in [-] umwandelt. Die Kochzone ist konfiguriert.

- 5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Kochzone.**

- 6) Die Kochzonen sind konfiguriert, sobald nichts mehr angezeigt wird.**

Verwenden Sie den gleichen Topf um die gesamte Konfiguration durchzuführen.

Während der Konfiguration dürfen keine weitere Töpfe auf der Mulde liegen.

- Falls die [E4]-Anzeige bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihrem Kundendienst.

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

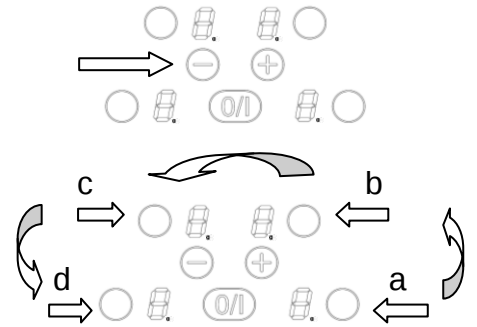
- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktiongeeignet.
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Den Kundendienst anrufen.



Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

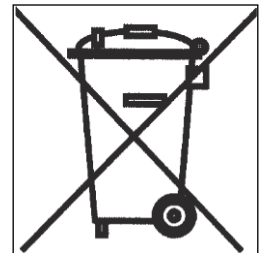
Der Auftrag Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvollen Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

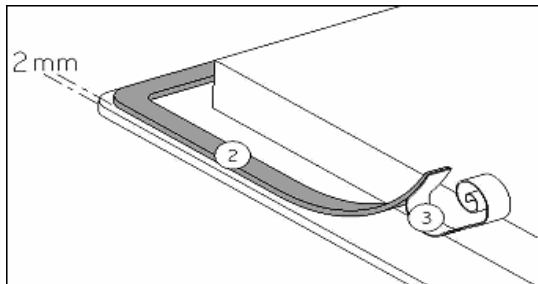
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau:

- **Einfüßdimensionen:**

Typ	Einbaumasße
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

Anschluss des Kochfelds:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Biphasen 400V~2P+N

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

Achtung! Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen die Schrauben im leeren.
Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Foster spa

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: service@fosterspa.com

www.fosterspa.com



gebruikshandleiding

manual de instrucciones

instrukcja obsługi

Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

INHOUD

VEILIGHEID.....	3
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	4
VOORZORGSMATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	5
VOORZORGSMATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	6
ANDERE BESCHERMINGEN.....	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	7
TECHNISCHE KENMERKEN	7
BEDIENINGSPANEEL.....	8
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	8
DISPLAY	8
VENTILATIE	8
IN WERKING STELLEN.....	8
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8
PRINCIPE VAN INDUCTIE	9
TIPTOETSEN	9
INWERKINGSTELLING	9
DETECTIE VAN DE PAN	9
BOOSTER FUNCTIE	10
TIMER FUNCTIE	10
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	11
BEPERKING VAN DE WERKINGSTIJD	11
KOOKADVIES.....	12
KWALITEIT VAN DE PANNEN	12
AFMETINGEN VAN DE PANNEN.....	13
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	13
ONDERHOUD EN REINIGING.....	13
KLEINE STORINGEN VERHELPEN.....	14
MILIEUBESCHERMING	15
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	16
ELEKTRISCHE AANSLUITING	17

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- pak alle materialen uit
- de installatie en het aansluiten van de apparatuur dient door een erkend vakman te worden gedaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor beschadigingen of anderszijds die veroorzaakt zijn door installatiefouten
- de apparatuur moet op de juiste manier worden geïnstalleerd en op een degelijke ondergrond geplaatst
- dit apparaat is exclusief ontworpen voor het bereiden van voedsel en mag niet toegepast worden voor commercieel en/of industrieel gebruik
- verwijder alle stickers en labels van het keramische glas
- wijzig niets aan de apparatuur
- de kookplaat kan niet gebruikt worden als vrijstaande unit of als werk oppervlak
- de apparatuur moet geaard en aangesloten worden conform de lokale voorschriften
- gebruik geen verlengde kabels voor de aansluiting
- de apparatuur kan niet gebruikt worden boven een afwasmachine, of een wasdroger; stoom kan de elektronica beschadigen
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- schakel de kookzones uit na gebruik
- houd het koken in de gaten indien gebruik wordt gemaakt van oliën en vetten; deze kunnen snel vlam vatten
- wees voorzichtig jezelf niet te branden tijdens of na het gebruik van de apparatuur
- overtuig jezelf dat er geen kabels of andere materialen in contact komen met het glas of hete pannen
- magnetische voorwerpen (credit cards, floppy discs, rekenmachines) moeten niet in de nabijheid van de apparatuur worden geplaatst
- gebruik geen metalen voorwerpen, behalve daarvoor geschikte schalen. In het geval van oververhitting kunnen deze smelten of zelfs verbranden
- bedek het apparaat nooit met kleding of een beschermingsdeken. Deze kunnen erg heet worden en in brand vliegen
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heel heet kunnen worden

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Ruwe pannenbodems, of beschadigde pannen (niet geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere krassende materialen kunnen het keramische glas beschadigen
- vermijd het vallen van voorwerpen, zelfs kleine op het keramische glas
- overtuig uzelf dat de ventilatie van het apparaat functioneert zoals door de fabrikant aangegeven.
- Stoot niet met pannen tegen de hoeken van het glas.
- Laat geen lege pannen achter op de keramische kookplaat.
- Suiker, synthetische materialen of aluminium vellen mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen breuk en wijzigingen veroorzaken van het glas door afkoeling; schakel het apparaat direct uit en verwijder de voorwerpen van de hete zones (voorzichtig dat je jezelf niet brand).
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een hete pan op het bedieningspaneel.
- Indien een lade onder de ingebouwde apparatuur is geplaatst, zorg er dan voor dat de tussenruimte groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel om een correcte ventilatie te garanderen.
- Plaats nooit brandbare materialen in de lade (sprays) onder de kookplaat. Eventuele automatische laden moeten hittebestendig zijn-

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen

Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.

DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

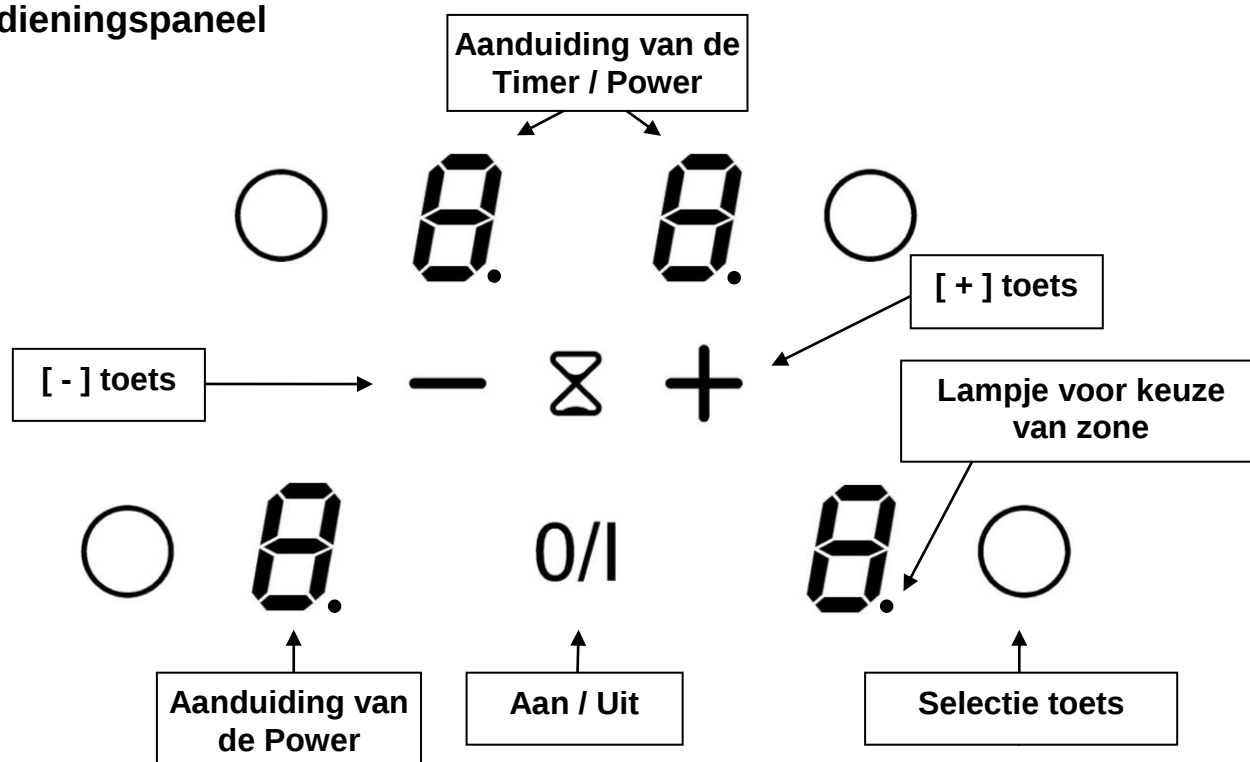
Technische kenmerken

Type	7331231	7370231
Total vermogen	6400 W	7100 W
Energieverbruik van de kookplaat EC _{hob} **	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Vóórzijde links zone	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Detectie kookpan	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Normaal*	1400 W	1400 W
Met Booster*	2000 W	2000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C	D
Energieverbruik EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Achter links zone	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Detectie kookpan	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Normaal*	1400 W	1400 W
Met Booster*	-	-
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B	B
Energieverbruik EC _{cw} **	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Achter rechts zone	-	Ø 220 mm
Detectie kookpan	-	Ø 100 mm
Normaal*	-	2300 W
Met Booster*	-	3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	-	C
Energieverbruik EC _{cw} **	-	171.1 Wh/kg
Vóórzijde rechts zone	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Detectie kookpan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Normaal*	2300 W	1400 W
Met Booster*	3000 W	-
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	D	A
Energieverbruik EC _{cw} **	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen (EN 60350-2)

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0.	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
U	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Tafel is beveiligd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen zeep, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie bobine. Wanneer deze in werking is produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de pan. Hierdoor verwarmt de pan die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste pannen vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen pannen met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen pannen, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle pannen in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magneet...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte pan. Is de diameter te klein dan werkt de pan niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de pan niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool (U) branden.

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Inwerkingstelling

- **In- en uitschakelen van de kookplaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	4 x [0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	Druk op [0] van de zone	[0]
Instellen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Daling	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk gelijktijdig op [0] van de zone en [-] Of druk op [-]	[0] of [H] [0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de pan

De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid. De inductie functioneert niet:

- indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een pan op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de pan terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pantedectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden.

Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Booster functie

De booster functie [P] verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen. De booster is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- In en uitschakelen van de booster:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [O] van de zone	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
De booster inschakelen	Druk op [+]	[P]
De booster uitschakelen	Druk op [-]	[9]

- Beheer van het maximaal vermogen:**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de booster functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven:

<u>Gekozen kookzone</u>	<u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)</u>
[P] wordt weergegeven	[9] wordt [7] naargelang de kookzone

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

- Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [O] van de zone	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Timer [00]
Verminder de tijd	Druk op [-]	[00] tot 30,29,28,27...
Vermeerder de tijd	Druk op [+]	de tijd vermeerderd
De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.		

- Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [O] van de zone	lampje van de zone aan
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	resterende tijd
Uitschakelen	Druk op [-]	Timer [00] dan uit
Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.		

- Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op een toets om het geluid en het knippen te beëindigen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat activeren	druk op [0/I]	4 x [0] of [H]
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
Verminder de tijd	Druk op [-]	[00] tot 30,29...
Vermeerder de tijd	Druk op [+]	de tijd vermeerderd
Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.		
Druk op een toets om het geluid en het knipperen te beëindigen.		

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

- **Vergrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk op [0/I]	[0] of [H]
Vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en [O] Rechts voor Druk opnieuw op [O]	[L]

- **Ontgrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk [0/I]	[L]
In de 5 seconden na de start:		
Kookplaat ontgrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en [O] Rechts voor Druk opnieuw op [-]	[0] alle zone lampjes uit

Beperking van de werkingstijd

Het toestel is uitgerust met een mechanisme om de werkingstijd te beperken. De maximale gebruikstijd van iedere kookplaat hangt af van het geselecteerde vermogensniveau.

De aangeduide tijd komt overeen met een werkingsduur zonder onderbreking of wijziging van de instellingen van de kookplaat. Wanneer deze tijdslimiet wordt bereikt, gaat de kookplaat automatisch uit.

Vermogensniveau geselecteerd	Maximale tijd voor de werking (U : min)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Kwaliteit van de pannen

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

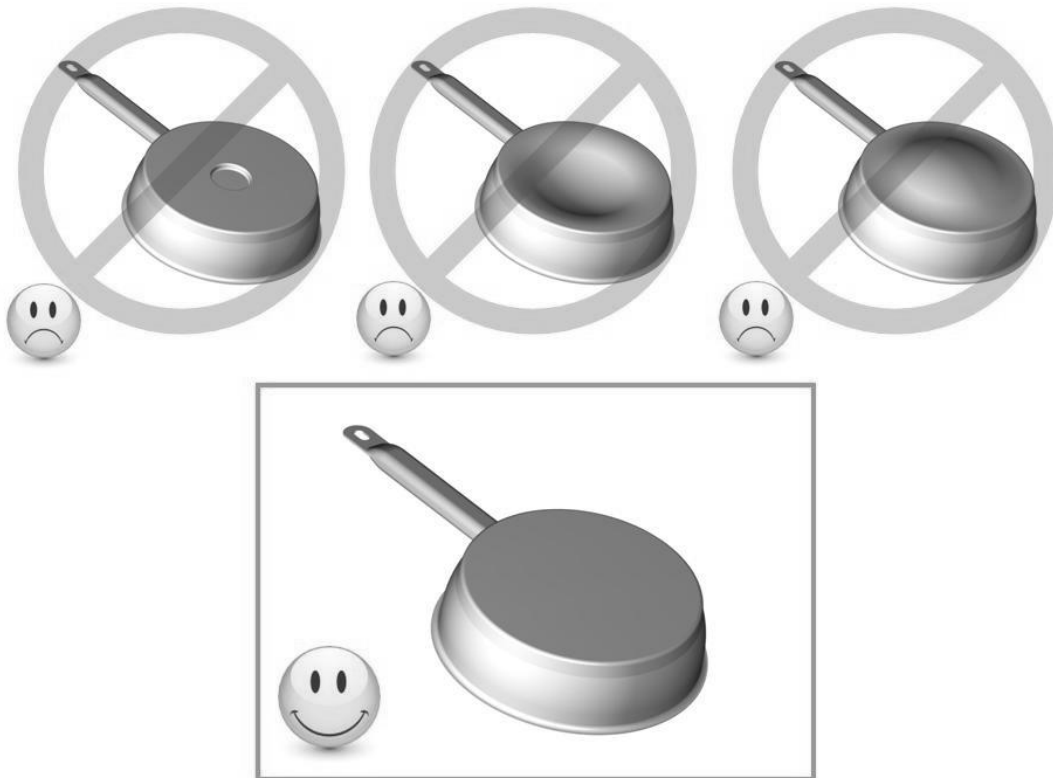
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

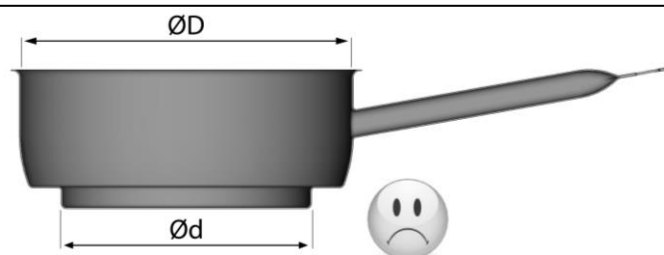
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Se il fondo della pentola ($\varnothing d$) è significativamente più piccolo del diametro del corpo ($\varnothing D$) **il rendimento ne è penalizzato e la pentola rischia di non essere identificata dalla piastra**



Afmetingen van de pannen

De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van de pan aan. De bodem van deze pan dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de pan goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 tot 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 tot 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken, braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P	Braden Op kooktemperatuur brengen	Water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruikt in geen enkel geval apparaten “aan stoom” of “druk”.
- Geen voorwerpen gebruiken die het gevaar zouden lopen vitrokeramiek te strepen.
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een goede doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijsen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

[E4] verschijnt in het display:

- De plaat moet worden geconfigureerd volgens onderstaande procedure:
 - I) Opgelet: u mag niet meteen pannen plaatsen op de inductieplaat.
 - II) Koppel de plaat los van het stroomnet: verwijder de stop of schakel de zekering uit.
 - III) Verbind de plaat weer op het stroomnet: plaats de stop terug of schakel de zekering weer in.
 - IV) Procedure:
 - * Neem een pan met magnetische bodem met een minimale diameter van 16 cm.
 - * start de plaat binnen 2 minuten na het aansluiten op het stroomnet op.
 - * druk niet op [0/I]
 - V) Eerst moet de bestaande configuratie worden geannuleerd
 - 1) Druk op toets [-] en houd deze toets ingedrukt.
 - 2) Druk met een vinger van uw andere hand achtereenvolgens en snel (binnen 2 sec.) op de "selectie" toets.

Waarbij u begint met de zonerechtsboven en u tegen de klok in beweegt(a -> b -> c -> d).

Een [-] verschijnt.

Een dubbele piep duidt op een bewerkingfout.

Herhaal in dat geval de bewerking vanaf stap 1.
 - 3) Laat de toetsen los en druk gelijktijdig op [-] en [+] gedurende enkele seconden tot de knipperende [E] verschijnen.
 - 4) Wacht tot de [E] ophouden met knipperen.
 - 5) De [E] veranderen vervolgens automatisch in [C]. De configuratie is geannuleerd.
- VI) Hoe kunt u de plaat opnieuw configureren?
 - 1) Neem een magnetisch pan met een diameter van minstens 16 cm.
 - 2) Selecteer de kookzone door op de selectie toets bijbehorende.
 - 3) Plaats de bak op de zone die u wilt configureren.
 - 4) Wacht tot [C] verandert in [-]. De kookzone is geconfigureerd.
 - 5) Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [C] weergeven.
 - 6) De kookzones zijn geconfigureerd als alle zones zijn gedetecteerd en er niets meer wordt weergegeven.

Gebruik slechts één pan om de configuratie uit te voeren.

Plaats tijdens de configuratie nooit meerdere pannen op de zones.

Als de weergave [E 4] blijft, bel dan de klantenservice.

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

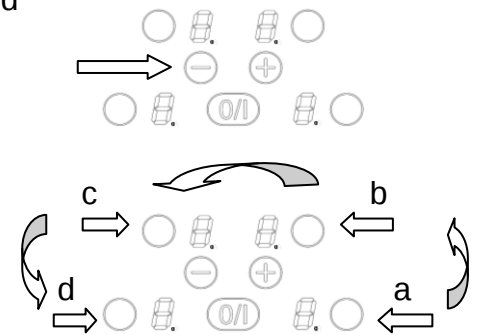
- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten
- De zekering is gesprongen --> controleer de zekering in de meterkast.
- Kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- De tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- Er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- Er staat geen pan op de kookzone
- De pan is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de bodem van de pan is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Bel de Dienst na Verkoop.



Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- De veiligheid is in werking getreden
- Deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- De veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- Een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- De kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- Dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- De ventilator stopt vanzelf

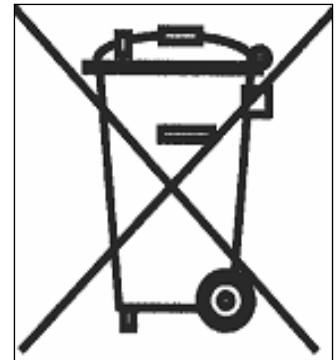
Het symbool [L] licht op:

- Zie hoofdstuk vergrendeling

MILIEUBESCHERMING

- De verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- De elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recycle-mogelijkheden.

- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
 - Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente



INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

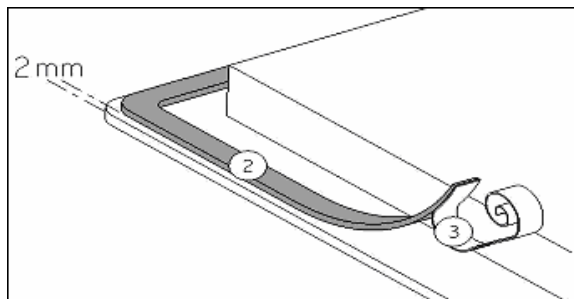
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:

Type	Uitsparing voor vlakbouw
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat dient men een afstand van 20 mm te voorzien om een goede ventilatie van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op!

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsk aliber
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6

Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

Monofase 230V~1P+N

Plaats een brug tussen 1 en 2.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4, de fase L op de aansluitklem 1 of 2.

Bi-fase 400V~2P+N

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

Let op! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

Apreciado clienta, apreciado cliente

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.

Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

RESUMEN

SEGURIDAD	19
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	19
UTILIZACION DEL APARATO	20
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	21
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	22
OTRAS PRECAUCIONES	22
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	23
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	23
ZONA DE MANDOS	24
UTILIZACIÓN DEL APARATO	24
INDICACIONES	24
VENTILACIÓN	24
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	24
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	24
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	25
TECLAS TÁCTILES	25
PUESTA EN MARCHA	25
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	25
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	26
FUNCIÓN 'TURBO'	26
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	26
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	27
LIMITACION DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO	27
CONSEJOS DE COCCIÓN	28
CALIDAD DE LAS CACEROLAS	28
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	29
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	29
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	29
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	30
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	31
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	32
CONEXIÓN ELÉCTRICA	33

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Arranque todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA** : Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- Los aparatos usados contienen metales preciosos. Consulte con la administración de recuperación sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



LA GARANTÍA SE VENCE SI SE USAN OLLAS NO IDÓNEAS O BIEN ACCESORIOS EXTRAÍBLES COLOCADOS ENTRE LA OLLA Y LA PLANCHA PARA CALENTAR OLLAS NO IDÓNEAS PARA LA INDUCCIÓN.

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER DAÑO A LA PLACA DE COCCIÓN O POR DAÑOS RELACIONADOS A LO ANTERIOR.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

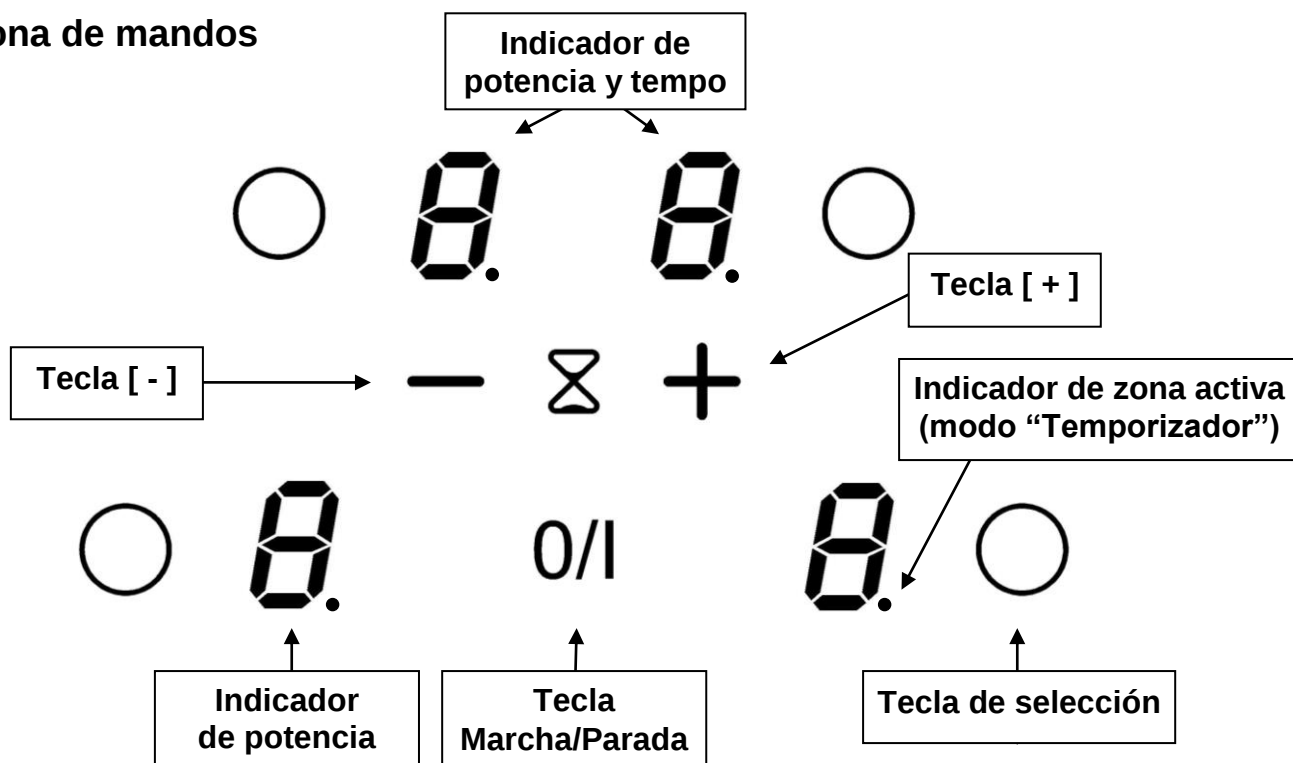
Características técnicas

Modelo	7331231	7370231
Potencia total	6400 W	7100 W
Consumo energético para placas EC_{hob}^{**}	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Fogón delantera izquierda		
Diámetro mínimo	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Potencia nominal *	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia de refuerzo *	1400 W	1400 W
Potencia de refuerzo *	2000 W	2000 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C	D
Consumo energetico EC_{CW}^{**}	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Fogón trasera izquierda		
Diámetro mínimo	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Potencia nominal *	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia de refuerzo *	1400 W	1400 W
Potencia de refuerzo *	-	-
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B	B
Consumo energetico EC_{CW}^{**}	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Fogón trasera derecha		
Diámetro mínimo	-	Ø 220 mm
Potencia nominal *	-	Ø 100 mm
Potencia de refuerzo *	-	2300 W
Potencia de refuerzo *	-	3000 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	-	C
Consumo energetico EC_{CW}^{**}	-	171.1 Wh/kg
Fogón delantera derecha		
Diámetro mínimo	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Potencia nominal *	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia de refuerzo *	2300 W	1400 W
Potencia de refuerzo *	3000 W	-
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	D	A
Consumo energetico EC_{CW}^{**}	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Turbo	Activada la potencia 'turbo'
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo [U].

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora. **No toque una tecla más de una vez.**

Puesta en marcha

En primer lugar debe conectar la placa de cocción y después la zona de calentamiento:

- **Conectar / Apagar a placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [0/I]	[0]
Apagar	Pulsar [0/I]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar	Pulsar tecla de selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulsar [+] de la zona	[1] hasta [9]
Disminuir	Pulsar [-]	[9] hasta [1]
Apagar	Pulsar [-]	[0] o [H]

Si no se hace ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]. El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro. Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor ¡Peligro de quemadura y de incendio!

Función 'turbo'

La función 'turbo' [P] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada. Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia notablemente más alta. El 'turbo' está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función 'turbo':**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar tecla de selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulsar [+]	[1] hasta [9]
Conectar el 'turbo'	Pulsar [+]	[P] durante 5 min.
Apagar el 'turbo'	Pulsar [-]	[9]

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función 'turbo', y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento. Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción centellea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

<u>Zona de cocción seleccionada</u> [P] está indicado	<u>Otra zona de cocción</u> (por ej.: cocción de nivel 9) [9] pasa a [7] según el tipo de placa
--	--

Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar tecla de selección de la zona	[0]
Seleccionar la potencia	Pulsar [+] o [-]	[1] ... [9]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar simultáneamente [+] y [-]	Minutero [00] minutos
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[30] pasa a 29, 28, ...
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta...
Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo".		
La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.		

- **Detener la función Temporizador:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar tecla de selección de la zona	[1] ... [9]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar simultáneamente [+] y [-]	Tiempo restante
Desactivar "Temporizador"	Pulsar [-]	Pasa a [00] y después se apaga

Cuando hay varios temporizadores activados, basta repetir la operación.

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar [0/I]	[0]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar simultáneamente [+] y [-]	Minutero [00] minutos
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[30] pasa a 29, 28, ...
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta...

El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga.
 Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.
 Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).

- **Bloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Puesta en marcha	Pulsar [0/I]	[0] o [H]
Bloquear la placa	Pulsar simultáneamente [-] y tecla de selección de la zona derecha Pulsar de nuevo tecla de selección de la zona derecha	Sin cambio [L]

- **Desbloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Puesta en marcha	Pulsar [0/I]	[L]
En los 5 segundos Desbloquear la placa	Pulsar simultáneamente [-] y tecla de selección de la zona derecha Pulsar de nuevo [-]	[L] ninguno

Limitación del tiempo de funcionamiento

El aparato está equipado con un mecanismo que limita el tiempo de funcionamiento. El tiempo máximo de uso de cada placa de cocción depende del nivel de potencia seleccionado.

El tiempo indicado se refiere a una duración de funcionamiento sin interrupción o modificación de las regulaciones de la placa de cocción. Cuando el tiempo límite se alcanza, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Nivel de potencia seleccionado	Tiempo máximo de funcionamiento (H: min)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

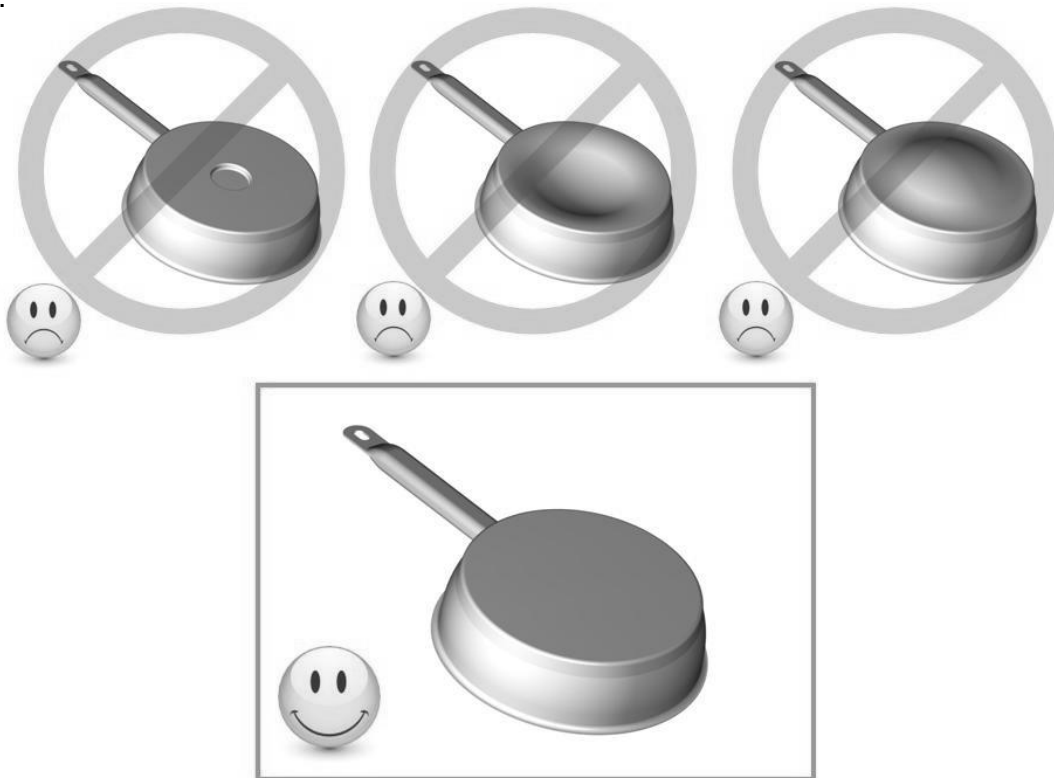
Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

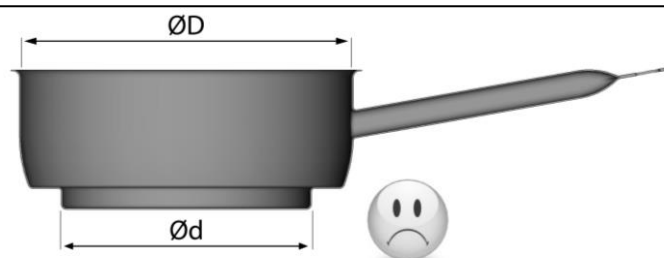
Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

Las cacerolas tienen que ser certificadas por el fabricante como adecuadas para la inducción. Sin embargo es posible que algunas cacerolas, aunque indiquen que son adecuadas, en realidad sean inadecuadas para utilizarlas con placas de inducción.

Os recomendamos que, en el momento de comprar las cacerolas, éstas respeten las siguientes condiciones:



Si el fondo de la cacerola ($\varnothing d$) es significativamente más pequeño que el diámetro del cuerpo ($\varnothing D$) **el rendimiento se verá perjudicado y la cacerola podría no ser identificada por la placa.**



Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

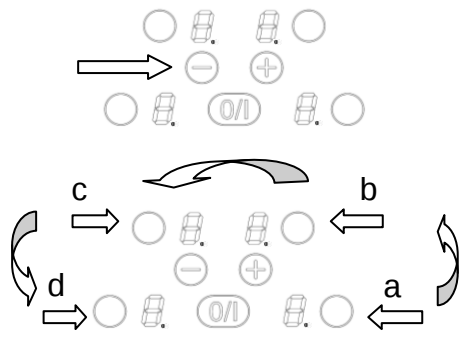
Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

Aparece el símbolo [E 4]:

- I) La placa debe ser reconfigurada según el siguiente procedimiento: Antes de iniciar el procedimiento hay que:
- Retirar todos los recipientes de la placa de inducción.
 - Tener a mano un recipiente adecuado para inducción.
 - Desconectar la placa de la red eléctrica: Desconectar el cable de corriente.
 - Conectar otra vez la placa a la red eléctrica: Conectar de nuevo el cable de corriente.
 - Iniciar el procedimiento al menos de 2 minutos después de la conexión a la red eléctrica.
 - No pulsar la tecla [0/I]
- II) Primero hay que anular la configuración existente
- 1) Apretar la tecla [-] y dejarla apretada.
 - 2) Con un dedo de la otra mano apretar sucesivamente y rápido (en menos de 2s) en las teclas de selección partir de Arriba-izquierda y en sentido inverso a las agujas del reloj (a → b → c → d). Un "bip" doble significa error de manipulación. En este caso, repetir la operación a partir de la etapa nº1.
 - 3) Quitar los dedos de las teclas y apretar simultáneamente la tecla [+] y [-] durante un segundo hasta que aparezca el símbolo [E] parpadeando.
 - 4) Esperamos a que [E] quede fijo.
 - 5) Los símbolos [E] se transforman automáticamente en [C]. La configuración está anulada.
- Nota:** En las placas de inducción con tres zonas de cocción. La zona trasera derecha no existe, hay que pulsar dos veces la zona delantera derecha (a → a → b → c).
- 
- III) Reconfigurar la placa
- 1) Coger un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
 - 2) Seleccionar la zona de cocción apoyando en tecla de selección correspondiente.
 - 3) Poner el recipiente en la zona a configurar.
 - 4) Esperar hasta que [C] se transforme en [-]. La zona de cocción está configurada.
 - 5) Proceder de la misma manera con todas las zonas que aparezca [C].
 - 6) La placa de cocción ha sido configurada cuando todas las zonas han sido detectadas y no aparezca ningún símbolo.
- Utilice un solo recipiente para efectuar la configuración.
Nunca poner varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración.
- Si el símbolo [E 4] persiste llamar al Servicio Post Venta.

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

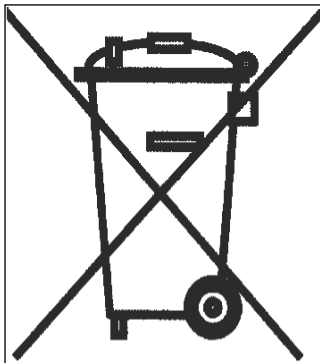
- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El panel de control indica [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato



- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

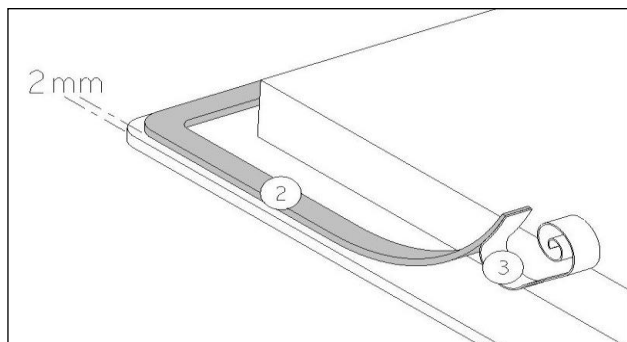
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Modelo	Abertura
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una fiche accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de conexión. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la encimera:

Para adaptarse a la red eléctrica (230V~ 1P+N o 400V~ 2P+N), utilice los puentes de latón situados en la caja de conexión.

Monofásico 230V~ 1P+N:

Poner un puente entre los bornes 1 y 2.

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4.

Atornillar la fase L en uno de los bornes 1 ó 2.

Bifásico 400V~ 2P+N:

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4.

Atornillar la fase L1 en el borne 1 y la fase L2 en el borne 2.

Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za wybranie przez Was naszej płyty indukcyjnej.

W celu jak najlepszego wykorzystania swojego urządzenia, radzimy uważnie przeczytać poniższe informacje i zachować je na później do wglądu.

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO.....	35
ŚRODKI OSTROŻNOSCI PRZED UŻYCIEM	35
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	36
ŚRODKI OSTROŻNOSCI, ABY NIE USZKODZIC URZĄDZENIA	37
ŚRODKI OSTROŻNOSCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA.....	38
INNE ŚRODKI OSTROŻNOSCI.....	38
OPIS URZĄDZENIA	39
DANE TECHNICZNE	39
PANEL KONTROLNY.....	40
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	40
WYŚWIETLACZ	40
WENTYLACJA	40
URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	40
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	40
ZASADA INDUKCJI	41
PRZYCISKI DOTYKOWE	41
PIERWSZE WŁĄCZENIE	41
WYKRYWANIE NACZYNIA KUCHENNEGO	41
WSKAZNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	42
FUNKCJA BOOSTER	42
MINUTNIK	42
BLOKADA PANELU KONTROLNEGO	43
OGRANICZENIE CZASU FUNKCJONOWANIA.....	43
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	44
JAKOŚĆ NACZYŃ.....	44
WYMIARY NACZYNIA	45
PRZYKŁADY USTAWIEN MOCY GOTOWANIA	45
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	45
CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?	46
OCHRONA ŚRODOWISKA	47
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI.....	48
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	49

Środki ostrożności przed użyciem

- Rozpakować wszystkie materiały.
- Instalację i połączenie urządzenia należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście. Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane błędami zabudowy lub podłączenia.
- Przed użyciem urządzenie należy odpowiednio wyposażyć i zainstalować w segmencie kuchennym oraz na zaadaptowanej i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności i nie może służyć do innych zastosowań domowych, handlowych i przemysłowych.
- Usunąć z powierzchni szkła ceramicznego wszelkie etykiety i naklejki.
- Nie wolno poddawać urządzenia żadnym zmianom ani modyfikacjom.
- Płyty kuchennej nie należy używać, jako urządzenia wolnostojącego ani jako powierzchni roboczej.
- Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi normami.
- Do podłączenia nie wolno stosować przedłużacza.
- Urządzenia nie można instalować nad zmywarką do naczyń ani nad suszarką do odzieży: para wodna może uszkodzić urządzenia elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego stopera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Obsługa urządzenia

- Po użyciu płyty wyłącz pola grzewcze.
- Należy szczególnie uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia, gdyż nagrzewa się ono podczas pracy.
- Upewnij się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.
- W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów).
- Na powierzchni płyty nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych (noże, widelce, łyżki, pokrywki, itp.) z wyjątkiem naczyń do gotowania. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nie umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń. W przypadku niezamierzonego włączenia lub obecności ciepła resztkowego po gotowaniu, mogłyby one rozpuścić się lub nawet zapalić się.
- Nigdy nie należy przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.
- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

Środki ostrożności, aby nie uszkodzić urządzenia

- Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Unikaj upuszczenia przedmiotów, nawet niewielkich, na powierzchnię vitroceramiczną.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyniami.
- Upewnij się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczaj i nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie vitroceramicznej.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi, gdyż podczas schładzania mogą powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła vitroceramicznego. W takim wypadku należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć).
- Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj na powierzchni płyty żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu kontrolnym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.
- Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztuce muszą być odporne na ciepło.

Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia

- W przypadku zauważenia defektu działania, zgasić urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Jeżeli szkło ceramiczne jest złamane lub pęknięte, natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać serwis techniczny.
- Jakakolwiek naprawa musi być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Z żadnego powodu nie otwierać urządzenia.
- UWAGA: Jeżeli powierzchnia szkła jest pęknięta lub złamana, natychmiast zgasić urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Inne środki ostrożności

- Upewnić się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczynia musi zakrywać jak największy obszar pola grzewczego.
- W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca, pole magnetyczne urządzenia może mieć wpływ na funkcjonowanie rozrusznika. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub konsultacji u lekarza.
- Nie stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych.
- **NIGDY** nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.



**STOSOWANIE NIEODPOWIEDNIICH GARNKÓW LUB
AKCESORIÓW UMIESZCZONYCH MIĘDZY GARNKIEM
I PŁYTĄ CELEM PODGRZANIA GARNKÓW
NIEODPOWIEDNIICH DLA PŁYT INDUKCYJNYCH
PROWADZI DO WYGAŚNIĘCIA GWARANCJI.
PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI
ZA WSZELKIE SZKODY DLA PŁYTY LUB INNE,
ZWIĄZANE Z TYM SZKODY.**



OPIS URZĄDZENIA

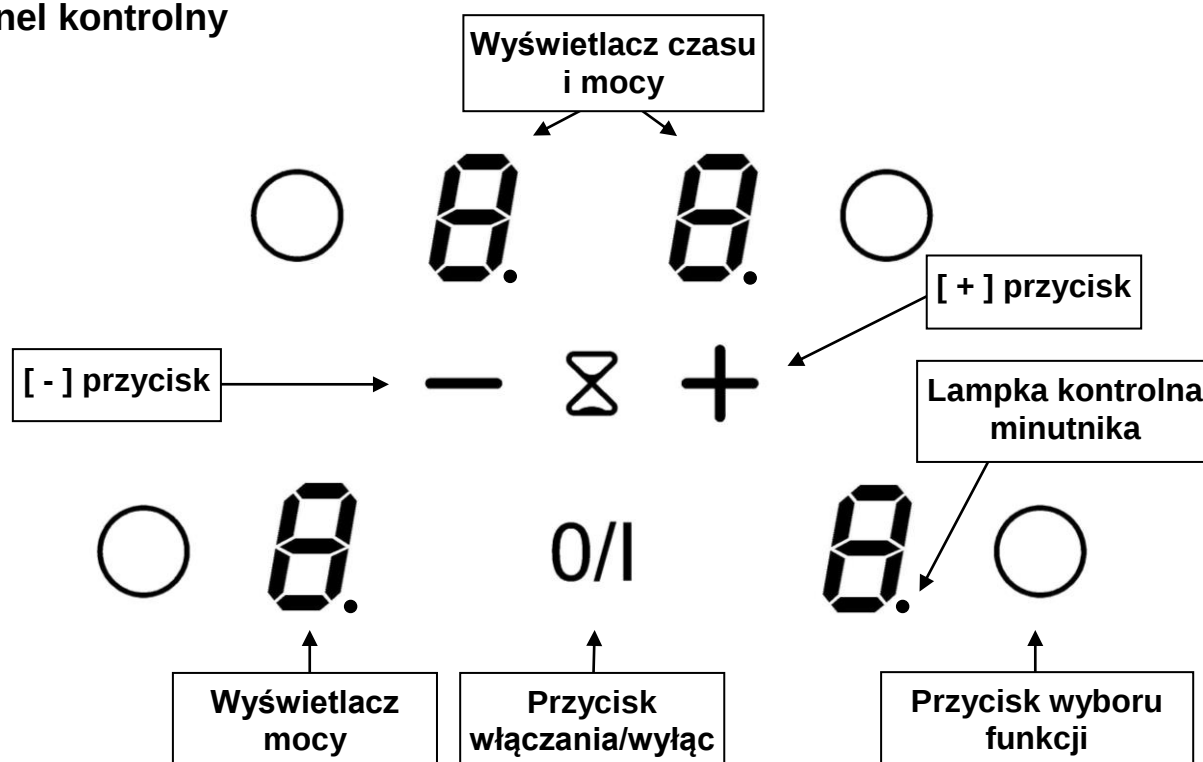
Dane techniczne

Typ	7331231	7370231
Moc całkowita	6400 W	7100 W
Zużycie energii EC _{hob} *	176.6 Wh/kg	177.8 Wh/kg
Pole grzewcze przednie, przednia lewa	Ø 190 mm	Ø 190 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	2000 W	2000 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	D
Zużycie energii EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Pole grzewcze przednie, tylna lewa	Ø 170 mm	Ø 170 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	-	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	B	B
Zużycie energii EC _{cw} **	177.3Wh/kg	177.3 Wh/kg
Pole grzewcze przednie, tylna prawa	-	Ø 220 mm
Minimalna średnica detekcji	-	Ø 100 mm
Moc nominalna*	-	2300 W
Moc funkcji Booster*	-	3000 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	-	C
Zużycie energii EC _{cw} **	-	171.1 Wh/kg
Pole grzewcze przednie, przednia prawa	Ø 260 mm	Ø 150 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Moc nominalna*	2300 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	3000 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	D	A
Zużycie energii EC _{cw} **	171.6 Wh/kg	181.9 Wh/kg

*Podana moc może się zmienić w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

** Obliczone zgodnie z metodą pomiaru zużycia energii (EN 60350-2).

Panel kontrolny



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

<u>Wyświetlacz</u>	<u>Opis</u>	<u>Funkcja</u>
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
<u>U</u>	Obecność naczynia	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie.
<u>E</u>	Błąd wiadomości	Błąd elektroniczny.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P	Booster	Wzmocnienie mocy aktywne.
L	Zamykanie	Zamknięcie panelu kontrolnego.

Wentylacja

System chłodzenia jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący zaczyna działać przy niewielkiej prędkości, gdy ciepło wykrywane przez system elektroniczny osiąga pewien poziom. Wentylator przełącza się na wysokie obroty przy intensywnym użytkowaniu płyty. Wentylator obniża obroty i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny odpowiednio ochładza się.

URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Należy przeczyścić płytę wilgotną szmatką i następnie dokładnie osuszyć powierzchnię. Nie stosować detergentów, bowiem mogą one spowodować pojawienie się niebieskawych smug na szklanej powierzchni.

Zasada indukcji

Cewka indukcyjna umieszczona jest pod każdym polem grzewczym. Po włączeniu, wytwarza ona zmienne pole elektromagnetyczne, które powoduje powstawanie prądów indukcyjnych w ferromagnetycznym dnie naczynia umieszczonego na danym polu. Rezultatem jest ogrzewanie naczynia umieszczonego na polu grzewczym.

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (proszę to sprawdzić przy pomocy niewielkiego magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem...
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki...

Indukcyjne pole grzewcze dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Nie działa to przy naczyniach o zbyt małej średnicy. Średnica ta zależy od średnicy danego pola grzewczego. Jeśli naczynie nie jest dostosowane do płyty indukcyjnej, to na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

Przyciski dotykowe

Twoja płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

W przypadku ogólnego zastosowania, w tym samym czasie naciskać tylko jeden przycisk.

Pierwsze włączenie

- **Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie	nacisnąć przycisk [0/I]	[0]
Wyłączenie Wyświetlacz	nacisnąć przycisk [0/I]	nic lub [H]

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	Nacisnąć [0] dla danego pola	[0]
Zwiększanie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Zmniejszanie mocy	Nacisnąć [-]	[9] do [1]
Wyłączenie	Nacisnąć równocześnie [+] oraz [0] lub nacisnąć [-]	[0] lub [H] [0] lub [H]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, to elektronika urządzenia przejdzie w stan czuwania

Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia, lub jeśli naczynie nie jest dostosowane do indukcji. W tym przypadku nie ma możliwości zwiększenia mocy, a wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzewczym zostanie postawione naczynie.
- Jeśli naczynie zostanie usunięte z pola grzewczego, to jego działanie zostanie przerwane. Wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie postawione na polu grzewczym. Gotowanie będzie kontynuowane przy ustawionym wcześniej poziomie mocy.

Po użyciu, wyłączyć element grzewczy: nie pozwolić na aktywowanie funkcji wykrywania naczynia [U].

Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całkowitym wyłączeniu płyty, pola grzewcze są nadal gorące, a wyświetlacz pokazuje [H].

Symbol [H] znika, gdy pola grzewcze mogą być dotykane bez zagrożenia.

Tak długo jak wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, nie dotykać pól grzewczych ani nie umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.**

Funkcja Booster

Funkcja Booster [P] umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego.

Po włączeniu tej funkcji pola grzewcze przez 5 minut uzyskują większą moc działania.

Dodatkowa moc potrzebna jest np. do szybkiego podgrzania dużej ilości wody, np. na makaron.

- Włączanie/wyłączanie funkcji Booster:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	Nacisnąć [O] wybranego pola	[0]
Zwiększanie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Włączanie funkcji Booster	Nacisnąć [+]	[P] przez 5 min
Wyłączanie funkcji Booster	Nacisnąć [-]	[9]

- Kontrola mocy:**

Cała płyta kuchenna posiada maksymalny zakres mocy. Po uruchomieniu funkcji Booster, aby zapobiec przekroczeniu maksymalnego zakresu mocy, system elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom mocy w pozostałych polach grzewczych. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga [9], a następnie pokazuje się maksymalny dozwolony poziom mocy ([6] lub [8]).

<u>Wybrane pole grzewcze</u>	<u>Inne pola grzewcze:</u>	(przykład: poziom mocy 9)
Wyświetlacz pokazuje [P]	[9] przechodzi do [7]	zależnie od typu pola

Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z 4 polami grzewczymi, przy różnych ustawieniach czasowych (od 0 do 99 minut) dla każdego pola.

- Ustawianie i zmiana czasu gotowania:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	Nacisnąć [O] dla danego pola	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Wybór Minutnika	Nacisnąć równocześnie [-] oraz [+]	Minutnik [00] min
Skrócenie czasu	Nacisnąć [-]	[00] przechodzi 30,29
Wydłużenie czasu	Nacisnąć [+]	wydłużanie czasu

Po kilku sekundach kontrolka przestaje migać.

Czas zostaje potwierdzony i gotowanie rozpoczyna się i trwa do osiągnięcia [00].

- Zatrzymywanie czasu gotowania:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	Nacisnąć [O]	[0]
Wybór Minutnika	Nacisnąć równocześnie [-] oraz [+]	Pozostały czas
Wyłączanie Minutnika	Nacisnąć [-]	[00], wyłącza się

Jeśli włączono kilka minutników, należy operację powtórzyć.

- **Automatyczne zatrzymywanie na koniec czasu gotowania:**

Gdy wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wskazuje migający symbol [00] i słychać sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał i miganie należy przycisnąć którykolwiek przycisk.

- **Funkcja gotowania jajek:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	Nacisnąć [0/I]	[0] lub [H]
Wybór Minutnika	Nacisnąć równocześnie [-] and [+]	Minutnik [00] min
Skrócenie czasu	Nacisnąć [-]	[00] przechodzi 30,29....
Wydłużenie czasu	Nacisnąć [+]	Wydłużenie czasu
Po kilku sekundach kontrolka przestaje migać.		
Gdy wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wskazuje migający symbol [00] i słychać sygnał dźwiękowy.		
Aby wyłączyć sygnał i miganie należy przycisnąć którykolwiek przycisk.		

Blokada panelu kontrolnego

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, zwłaszcza podczas mycia, panel kontrolny można zablokować (pomijając przycisk włączania/wyłączania [0/I]).

- **Zakładanie blokady:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie	Nacisnąć [0/I]	4 x [0] lub [H]
Zakładanie blokady	Nacisnąć równocześnie [-] oraz [O] przedni prawy Nacisnąć ponownie [O]	Bez zmian 4 x [L]

- **Zdejmowanie blokady:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie	Nacisnąć [0/I]	4 x [L]

W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:

Zdejmowanie blokady	Nacisnąć równocześnie [-] oraz [O] prawy przedni Nacisnąć ponownie [-]	4 x [0]
---------------------	--	-----------

Ograniczenie czasu funkcjonowania

Urządzenie wyposażone jest w mechanizm ograniczający czas funkcjonowania. Maksymalny czas używania każdej płyty kuchennej zależy od poziomu wybranej mocy.

Wskazany czas odpowiada ciągłemu czasowi trwania bez przerw i zmian ustawień płyty kuchennej. Po osiągnięciu tej granicy czasu, płyta wyłącza się automatycznie.

Wybrany poziom mocy	Czas maksymalny funkcjonowania (H : min)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość naczyń

Odpowiednie materiały: stal, stal powlekana, żeliwo, żelazo z magnesowanym spodem, aluminium z magnesowanym spodem

Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal z niemagnesowanym spodem, miedź, mosiądz, ceramika, porcelana

Zazwyczaj, producenci wskazują, czy pojemniki do gotowania nadają się do płyt indukcyjnych.

Aby sprawdzić, czy pojemniki są odpowiednie do płyt indukcyjnych.

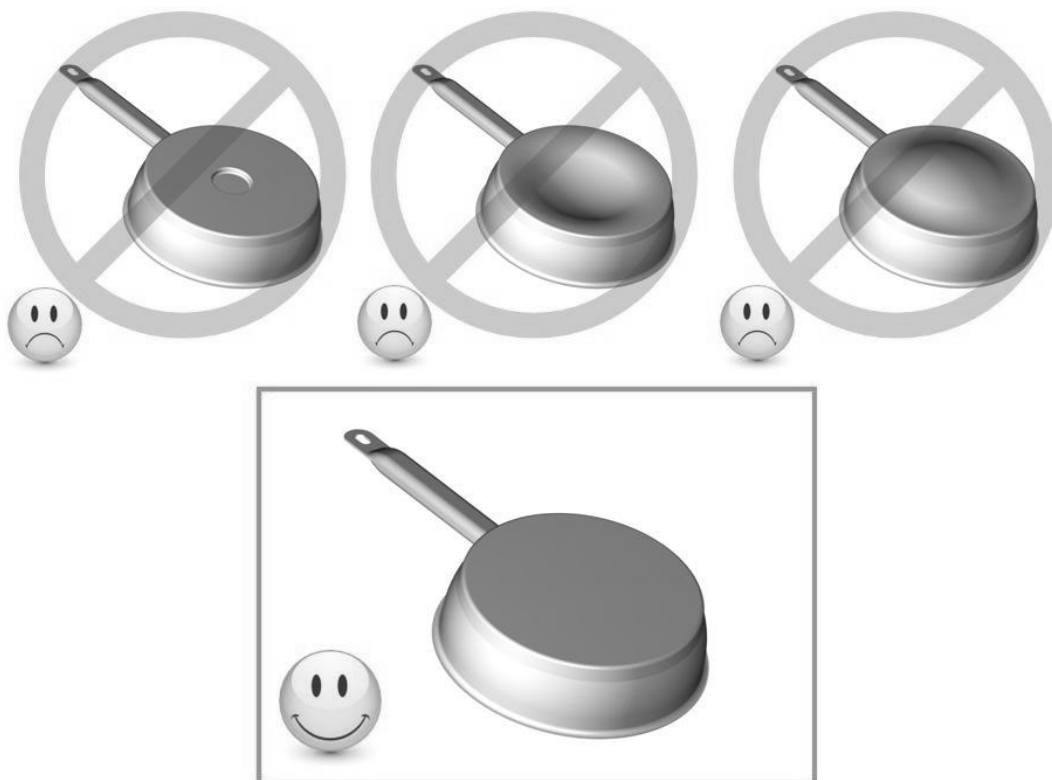
- Do garnka wlać trochę wody i postawić go na płycie indukcyjnej. Włączyć daną strefę i wybrać stopień [9]. Woda musi się podgrzać w kilka sekund.
- Magnesem należy dotknąć spodu garnka. Jeżeli magnes utrzyma się na spodzie, garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.

Niektóre garnki mogą wytwarzać hałas, jeżeli zostaną umieszczone w strefie gotowania metodą indukcji. Nie oznacza to, że płyta jest wadliwa lub że pracuje w sposób nieprawidłowy.

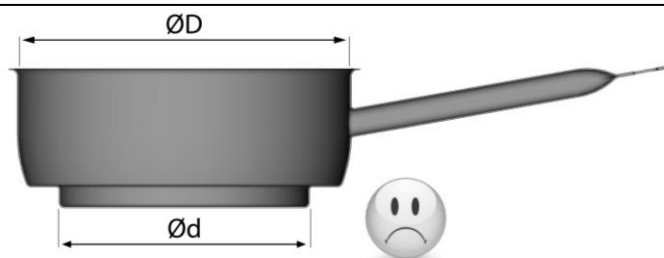
Producent musi poświadczyć, że garnki są **odpowiednie do płyty indukcyjnej**.

Tak czy inaczej niektóre garnki, pomimo gwarancji zgodności nie nadają się do płyt indukcyjnych.

W chwili zakupu zalecamy sprawdzić, czy garnki spełniają przynajmniej następujące warunki:



Jeżeli spód garnka ($\varnothing d$) jest znacznie mniejszy od średnicy całości ($\varnothing D$) **wydajność na tym traci i może się zdarzyć, że garnek nie zostanie "rozpoznany" przez płytę**



Wymiary naczynia

Pola grzewcze, do pewnych granic, automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Jednakże, średnica dna naczynia musi mieć minimalną wielkość odpowiednio do danego pola grzewczego.

Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku pola grzewczego.

Przykłady ustawień mocy gotowania

(poniższe wartości są orientacyjne)

1 do 2	Topienie Odgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie Odmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie średnio-intensywne Duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki Gulasz, zrazy, flaczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem, wyłączyć urządzenie.

Nie należy myć płyty jeśli szkło jest zbyt gorące ponieważ istnieje **ryzyko poparzenia się**.

- Usunąć niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyć powierzchnię zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.
- należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.
- Nie stosować nigdy urządzeń parowych lub ciśnieniowych.
- Nie używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, że żadne drobinki lub pył nie znajdują się na powierzchni płyty lub na naczyniu. Przesuwanie szorstkich rondli spowoduje zarysowanie powierzchni.
- Należy natychmiast usuwać plamy z cukru, dżemu, galarety itp. Pomoże to zapobiegać uszkodzeniom powierzchni.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

Gdy pojawia się symbol [E 4]:

I) Należy przeprowadzić rekonfigurację stołu, wykonując następujące kroki.

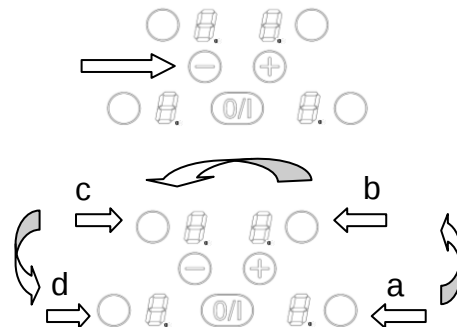
Ważne - przed rozpoczęciem:

- usunąć wszystkie naczynia z płyty
- przygotować naczynie z ferromagnetycznym dnem i minimalną średnicą 16 cm
- wyłączyć urządzenie z sieci poprzez usunięcie bezpiecznika lub przy pomocy wyłącznika automatycznego
- rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut po ponownym włączeniu płyty do sieci.
- ponownie podłączyć stół do sieci
- nie należy stosować przycisku [O/I]

II) Krok pierwszy: należy anulować istniejącą konfigurację

1) Nacisnąć [-] i przytrzymać

2) Drugą ręką przyciskać kolejno i szybko (mniej niż 2 sekundy) każdy przycisk [O]. Należy zacząć od przedniej prawej strony i kontynuować w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara, jak pokazano na rysunku (od a do d).



Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza wystąpienie błędu. W takim przypadku należy jeszcze raz zacząć od poz. 1.

3) Zdjąć palce z przełącznika dotykowego, naciskać jednocześnie [+] oraz [-] przez kilka sekund, aż pojawi się migający symbol [E].

4) Począkać aż symbol [E] przestanie migać.

5) Po kilku sekundach [E] automatycznie zamieni się w [C]. Istniejące ustawienie zostało anulowane.

Uwaga: W przypadku płyt indukcyjnych o 3 polach grzewczych, tylne prawe pole (b) nie istnieje, zatem należy 2 razy przycisnąć przednie prawe pole (a), (a → a → c → d).

III) Krok drugi: nowe ustawienie

1) Przygotować naczynie z ferromagnetycznym dnem i minimalną średnicą 16 cm

2) Wybrać pole grzewcze przyciskając odpowiedni przycisk [O]

3) Umieścić naczynie na polu, które ma być nastawione

4) Począkać aż symbol [C] na wyświetlaczu zamieni się na [-]. Wybrane pole zostało skonfigurowane.

5) Powtórzyć tę samą procedurę dla wszystkich pól grzewczych z symbolem [C] na wyświetlaczu.

6) Wszystkie pola grzewcze są skonfigurowane, gdy wyłączą się symbole na wyświetlaczu.

Przy całej procedurze należy używać to samo naczynie.

Nie należy nigdy ustawiać kilku naczyń na polach grzewczych podczas zakładania ustawień.

- Jeśli symbol [E 4] nadal wyświetla się, należy skontaktować się z obsługą klienta.

Nie można włączyć płyty lub pola grzewczego:

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Spalony bezpiecznik.
- Aktywna jest funkcja blokady.
- Wrażliwe na dotyk przyciski na panelu są pokryte tłuszczem lub wodą.
- Przedmiot leży na przycisku

Panel kontrolny pokazuje [U]:

- Na polu grzewczym nie ma naczynia.
- Naczynie nie jest zgodne z technologią indukcji.
- Średnica dolnej części naczynia jest zbyt mała.

Panel kontrolny pokazuje [E]:

- Należy wezwać serwis gwarancyjny

Jedno lub wszystkie pola grzewcze wyłączone:

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniałeś wyłączyć pole grzewcze przez długi okres czasu.
- Zasłonięto przycisk lub kilka przycisków.
- Naczynie jest puste oraz dno jest nadmiernie nagrzane.
- Płyta posiada funkcje automatycznej redukcji poziomu zasilania i automatyczną blokadę przed przegrzaniem

Wentylacja trwa po wyłączeniu płyty:

- To nie jest usterka, wentylator pracuje nadal, aby chronić urządzenie elektroniczne.
- Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie

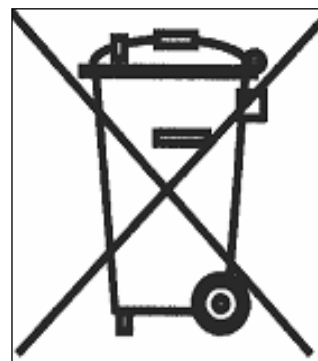
Panel kontrolny pokazuje [L]:

- Patrz: strona dotycząca blokady panelu kontrolnego

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały zastosowane, jako opakowanie są ekologiczne i nadają się do powtórnego przetworzenia.
- Urządzenia elektroniczne składają się z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia, a niekiedy szkodliwych dla środowiska, ale koniecznych do prawidłowego i bezpiecznego działania urządzenia

- Nie należy wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.
- Należy skontaktować się z lokalnymi służbami oczyszczania miasta przystosowanymi do utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego.



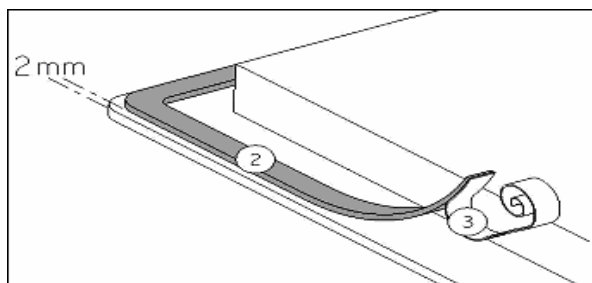
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

Instalator zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych i norm obowiązujących w danym kraju

Sposób przyklejania uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą pozwala na uniknięcie przeciekania płynów do szafki. Jej instalację należy wykonać starannie i zgodnie z poniższym rysunkiem.



Po usunięciu warstwy ochronnej (3), przykleić uszczelkę (2) dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szkła.

Montaż - instalacja:

- **Wymiary wycięcia są następujące:**

Artykuł	Otwór do zabudowy
7332231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- **Upewnić się, że odległość między płytą kuchenną a ścianą lub bokami wynosi 50 mm.**
- Płyty posiadają klasyfikację "Y" odnośnie ochrony cieplnej. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu bokach. Z tyłu może znajdować się ściana a z boku wysoki element zabudowy lub ściana. **Z drugiej strony jednak element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.**
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzania muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ścienne na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji, lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić **odstęp 20 mm pod dolną częścią obudowy płyty**, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, gdy jest stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.
- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- Nie wolno, aby po wykonaniu zabudowy kabel łączący był poddawany jakimkolwiek naprężeniom mechanicznym, np. wynikającym z faktu włożenia szuflady.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku używania osłony płyty gazowej uniemożliwiającej dzieciom dostęp do płyty należy zainstalować wyłącznie osłonę zaprojektowaną lub zalecaną przez producenta. Używanie niewłaściwych osłon może być przyczyną niebezpiecznych sytuacji. Inne osłony mogą stwarzać zagrożenie.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej powinno się powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi, który posiada wiedzę na temat przepisów normatywnych i który skrupulatnie ich przestrzega.
- Po zabudowaniu, zapewnić zabezpieczenie części będących pod napięciem.
- Dane niezbędne dla wykonania podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu listwy przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane przy użyciu gniazdka z uziemieniem lub poprzez wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci przy pomocy odpowiednich urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, to zgodnie z przepisami w instalacji muszą być zamontowane wyłączniki.
- Wąż doprowadzający musi być umieszczony tak, aby nie dotykać gorących części płyty kuchennej lub piekarnika.

Ostrzeżenie!

Niniejsze urządzenie musi być podłączone wyłącznie do sieci 230 V~ 50/60 Hz.

Zawsze podłączyć przewód uziemiający.

Stosować się do schematu połączeń.

Listwa przyłączeniowa umieszczona jest pod spodem w tylnej części obudowy płyty. Aby otworzyć pokrywę użyć średniej wielkości śrubokręta. Umieścić w szczelinie i otworzyć pokrywę.

Sieć	Podłączenie	Średnica przewodu	Przewód	Bezpiecznik
230V~ 50/60Hz	1 Faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fazy + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnie z normą EN 60335-2-6

Podłączenie płyty kuchennej

Wykonywanie konfiguracji:

Do różnych typów podłączenia, używać mosiężne mostki, które znajdują się w pudełeczku obok tabliczki zaciskowej.

Monofaza 230V~1P+N

Umieść mostek między terminalem 1 i 2.

Połącz uziemienie z terminalem "earth", neutralne N z terminalem 4, fazę L z terminalem 1 lub 2.

Bi- faza 400V~2P+N

Połącz uziemienie z terminalem "earth", neutralne N z terminalem 4, fazę L1 z terminalami 1 oraz fazę L2 z terminalem 2.

Ostrzeżenie! Upewnić się, czy kable są prawidłowo połączone i dokręcone.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia, lub które mogą mieć miejsce w związku z używaniem urządzenia, które nie jest uziemione lub posiada wadliwe uziemienie.

Foster spa
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com