



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

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SICUREZZA .....</b>   | <b>3</b>  |
| PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....                     | 3         |
| UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....                                | 4         |
| PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....           | 5         |
| PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO ..... | 6         |
| ALTRE PRECAUZIONI .....  | 6         |
| <b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....</b>                      | <b>7</b>  |
| DATI TECNICI.....  | 7         |
| PANNELLO DI CONTROLLO .....                                    | 7         |
| <b>USO DELL'APPARECCHIO .....</b>                              | <b>8</b>  |
| INDICAZIONI .....  | 8         |
| VENTILAZIONE.....  | 8         |
| <b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....</b>      | <b>8</b>  |
| PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....                                  | 8         |
| PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....                                  | 8         |
| LE FUNZIONI DEI SENSORI.....                                   | 8         |
| "SLIDER"E IMPOSTAZIONE TIMER PER LA ZONA SELEZIONATA.....      | 9         |
| ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA .....                 | 9         |
| RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA.....                  | 9         |
| INDICATORE CALORE RESIDUO .....                                | 10        |
| FUNZIONE BOOSTER.....  | 10        |
| TIMER .....  | 11        |
| COTTURA PRELIMINARE AUTOMATICA .....                           | 12        |
| FUNZIONE „PAUSA“ .....   | 12        |
| FUNZIONE MEMORY.....   | 12        |
| FUNZIONE « MANTENIMENTO CALORE » .....                         | 12        |
| FUNZIONE „PONTE“ .....   | 13        |
| BLOCCO FUNZIONI / PIANO DI COTTURA.....                        | 13        |
| LIMITAZIONE DEL TEMPO DI FUNZIONAMENTO .....                   | 13        |
| FUNZIONE TEST VELOCITÀ PENTOLA.....                            | 14        |
| <b>CONSIGLI PER LA COTTURA .....</b>                           | <b>16</b> |
| RECIPIENTI DI COTTURA .....                                    | 16        |
| DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA.....                          | 17        |
| ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....                       | 17        |
| <b>MANUTENZIONE E PULIZIA.....</b>                             | <b>17</b> |
| <b>IN CASO DI ANOMALIE .....</b>                               | <b>17</b> |
| <b>TUTELA AMBIENTALE .....</b>                                 | <b>18</b> |
| <b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE .....</b>                       | <b>19</b> |
| <b>CONNESSIONE ELETTRICA .....</b>                             | <b>20</b> |

# SICUREZZA

---

## 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 Fabbricante 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

- Spegnere 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 può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari 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 cassette 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

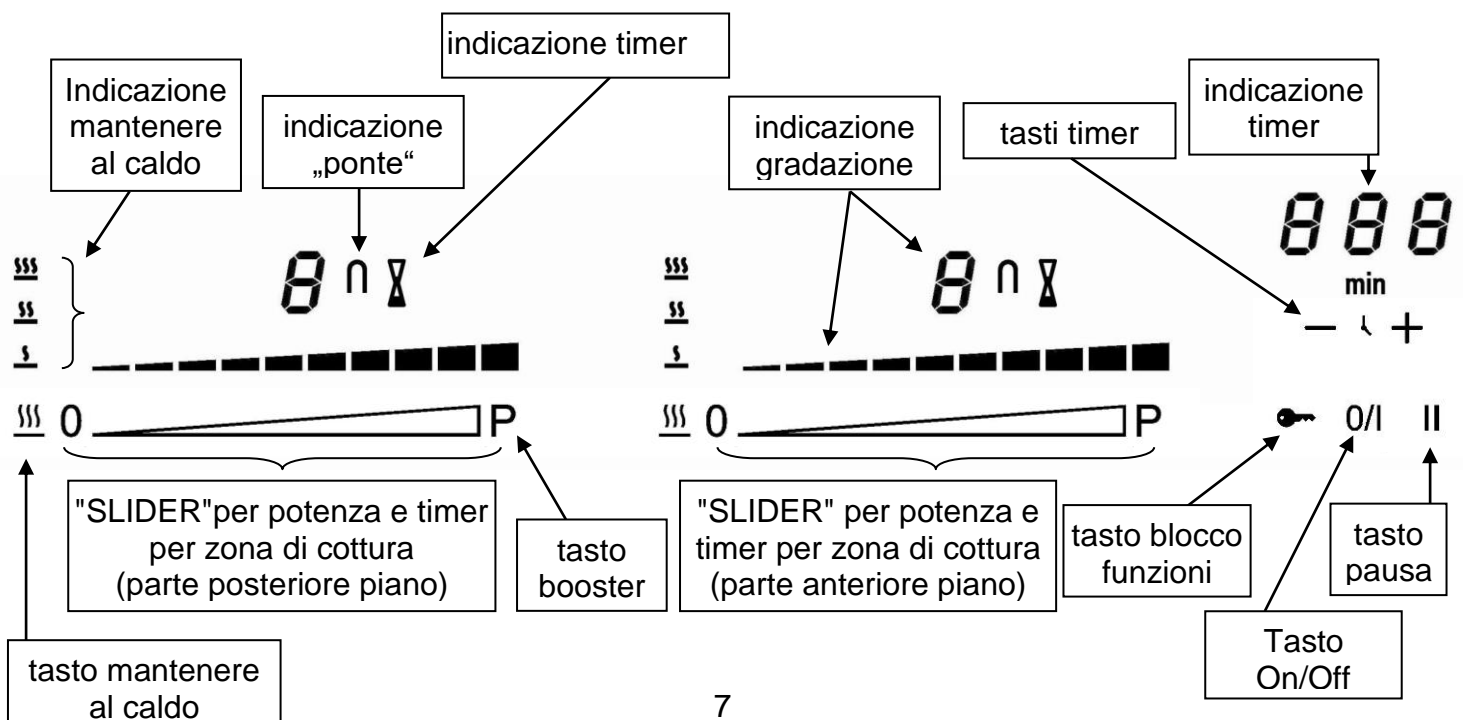
## Dati tecnici

| Typo  | 7330255        |
|---|----------------|
| Potenza totale  | 7400 W         |
| Consumo di energia del piano cottura EC <sub>hob</sub> ** | 175.5 Wh/kg    |
| <b>Posizione sinistra</b>                                 | Ø 260 mm       |
| Identificazione minimo                                    | Ø 120 mm       |
| Potenza nominale *  | 2600 W         |
| Potenza prima booster*                                    | 3300 W         |
| Potenza secondo booster*                                  | 3700 W         |
| Categoria standard di pentola **                          | D              |
| Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **                    | 162 Wh/kg      |
| <b>Posizione centro</b>                                   | Ø 180 x 220 mm |
| Identificazione minimo                                    | Ø 110 mm       |
| Potenza nominale *  | 2100 W         |
| Potenza prima booster*                                    | 2600 W         |
| Potenza secondo booster*                                  | 3700 W         |
| Categoria standard di pentola **                          | C              |
| Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **                    | 182.2 Wh/kg    |
| <b>Posizione destra</b>                                   | Ø 180 x 220 mm |
| Identificazione minimo                                    | Ø 110 mm       |
| Potenza nominale *  | 2100 W         |
| Potenza prima booster*                                    | 2600 W         |
| Potenza secondo booster*                                  | 3700 W         |
| Categoria standard di pentola **                          | C              |
| Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **                    | 182.2 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

---

## Indicazioni

| <u>Indicazione</u> | <u>Definizione</u>          | <u>Descrizione</u>                                      |
|--------------------|-----------------------------|---|
| 0                  | zero                        | zona di cottura attivata                                |
| 1 ... 9            | gradazioni                  | impostazione livello potenza                            |
| <u>U</u>           | recipiente non rilevato     | manca recipiente o non adatto                           |
| A                  | cottura iniziale automatica | potenza massima + cottura preliminare                   |
| E                  | indicazione guasto          | anomalia dei dispositivi elettronici                    |
| H                  | calore residuo              | la zona di cottura è ancora calda                       |
| P                  | booster                     | funzione booster attivata                               |
|                    | doppio booster              | booster twin attivato                                   |
| U                  | mantenere al caldo          | le pietanze vengono mantenute al caldo a 42, 70 o 94 °C |
|                    | pausa                       | il piano di cottura è in pausa                          |

## Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

# 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 ].

## Le funzioni dei sensori

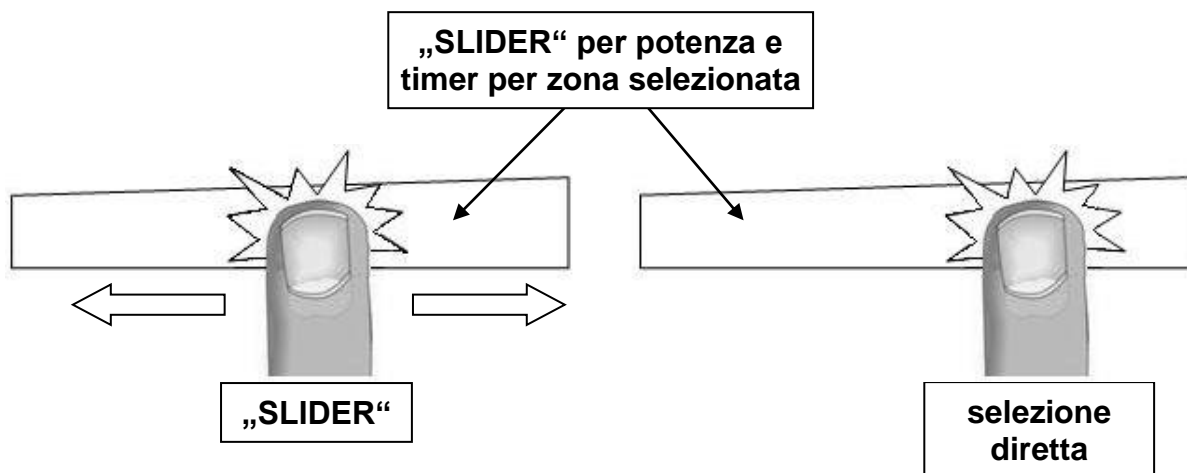
Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

**Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.**



## "SLIDER" e impostazione timer per la zona selezionata

Per selezionare la potenza con lo "SLIDER" basta spostare il dito sulla zona di scorrimento „SLIDER“. Per selezionare direttamente la gradazione basta sfiorare col dito il sensore della gradazione desiderata.



## Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere prima il piano di cottura e successivamente la zona di cottura desiderata.

- **Accendere / spegnere il piano di cottura**

| <u>operazione</u> | <u>sensore di comando</u> | <u>indicazione</u> |
|-------------------|---------------------------|--------------------|
| accendere         | premere [ 0/I ]           | [ 0 ]              |
| spegnere          | premere [ 0/I ]           | nessuna o [ H ]    |

- **Accendere / spegnere la zona di cottura**

| <u>operazione</u>    | <u>sensore di comando</u>            | <u>indicazione</u> |
|----------------------|--------------------------------------|--------------------|
| aumentare la potenza | scorrere sullo "SLIDER"              | da [ 1 ] a [ P ]   |
| spegnere             | scorrere sullo "SLIDER" fino a [ 0 ] | [ 0 ] o [ H ]      |

Se non si effettuato altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

## Riconoscimento del recipiente di cottura

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [ U ]. Il simbolo [ U ] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [ U ]. Appena si colloca il recipiente di cottura sulla zona, il simbolo [ U ] si spegne e la zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [ U ].

## Indicatore calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [ H ] per il calore residuo. Il simbolo [ H ] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. Pericolo di ustionarsi!

## Funzione Booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster edoppio booster , ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [ P ]; la funzione doppio booster con [ P ] e inoltre con [ ] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

| <b><u>operazione</u></b> | <b><u>sensore di comando</u></b>                                     | <b><u>indicazione</u></b> |
|--------------------------|--|---------------------------|
| attivare booster         | scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine<br>o premere subito alla fine | [ P ]                     |
| disattivare booster      | scorrere sullo "SLIDER"  | da [ 9 ] a [ 0 ]          |

- **Attivare / disattivare doppio booster**

| <b><u>operazione</u></b>   | <b><u>sensore di comando</u></b>                                     | <b><u>indicazione</u></b> |
|----------------------------|--|---------------------------|
| attivare booster           | scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine<br>o premere subito alla fine | [ P ]                     |
| attivare doppio booster    | premere di nuovo fine sullo<br>"SLIDER"                              | lampeggia con [P]<br>[  ] |
| disattivare doppio booster | scorrere sullo "SLIDER"  | da [ P ] a [ 0 ]          |
| disattivare booster        | scorrere sullo "SLIDER"  | da [ 9 ] a [ 0 ]          |

- **Regolazione automatica della funzione booster**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [ 9 ] lampeggiante.

|  |  |
|--|--|
| <u>Zona di cottura selezionata</u><br>[ P ] acceso | <u>altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)</u><br>[ 9 ] ridotto a [ 6 ] oppure a [ 8 ] e lampeggiante |
|--|--|

## Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 999 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer**

| <b><u>operazione</u></b>                       | <b><u>sensore di comando</u></b>   | <b><u>indicazione</u></b>   |
|--|--|---|
| selezionare la potenza<br>selezionare il timer | scorrere sullo "SLIDER<br>premere contemporaneamente<br>[ + ] e [ - ] del timer, di cottura<br>fino a selezionare<br>la zona di cottura desiderata | da [ 1 ] a [ P ]<br>l'indicatore della<br>zona<br>selezionata<br>si accende |
| abbreviare la durata                           | premere [ - ] del timer  | la durata in min. si<br>abbrevia  |
| aumentare la durata                            | premere [ + ] del timer  | la durata in min. si<br>prolunga  |

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare la durata del timer**

| <b><u>operazione</u></b> | <b><u>sensore di comando</u></b>  | <b><u>indicazione</u></b>                               |
|--------------------------|---|---|
| selezionare il timer     | premere contemporaneamente<br>[ + ] e [ - ] del timer fino a di cottura<br>selezionare<br>la zona di cottura desiderata | l'indicatore della<br>zona<br>selezionata<br>si accende |
| disattivare il timer     | mantenere premuto [ - ]   | [ 000 ]   |

Se sono state attivate più durate col timer, ripetere l'operazione.

- **Uso del timer come contaminuti**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

| <b><u>operazione</u></b>  | <b><u>sensore di comando</u></b>                                 | <b><u>indicazione</u></b>        |
|---|--|----------------------------------|
| accendere il piano di cottura<br>selezionare il contaminuti premere | premere [ 0/I ]<br>contemporaneamente<br>[ + ] e [ - ] del timer | [ 0 ]<br>[ 000 ]                 |
| abbreviare la durata  | premere [ - ] del timer  | la durata in min.<br>si abbrevia |
| aumentare la durata   | premere [ + ] del timer  | la durata in min.<br>si prolunga |

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [ 000 ] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare i sensori [ - ] o [ + ].

## Cottura preliminare automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di cottura preliminare automatica. Attivando questa funzione, la zona si riscalda con la massima intensità e successivamente si attiva la gradazione selezionata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per continuare la cottura.

- **Attivare la cottura preliminare automatica**

| <u>operazione</u>                        | <u>sensore di comando</u>  | <u>indicazione</u>        |
|--|--|---------------------------|
| selezionare la potenza<br>(ad es. [ 7 ]) | scorrere sullo "SLIDER" fino a [ 7 ]<br>e mantenerlo premuto per 3 secondi | [ 7 ] lampeggia con [ A ] |

- **Disattivare la cottura preliminare automatica**

| <u>operazione</u>      | <u>sensore di comando</u> | <u>indicazione</u> |
|------------------------|---------------------------|--------------------|
| selezionare la potenza | scorrere sullo "SLIDER"   | da [ 0 ] a [ 9 ]   |

## Funzione „pausa“

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Attivare / disattivare la funzione**

| <u>operazione</u>       | <u>sensore di comando</u>             | <u>indicazione</u>      |
|-------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| attivare la funzione    | premere [ II ]                        | [ II ]                  |
| disattivare la funzione | premere [ II ]<br>premere lo "SLIDER" | "SLIDER" lampeggiante   |
|                         | lampeggiante                          | impostazioni precedenti |

## Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni:

- gradazioni di tutte le zone di cottura
- impostazioni del timer per le zone di cottura
- impostazioni per la cottura preliminare automatica

Attivare la funzione Memory

- accendere il piano di cottura (premere [ 0/I ])
  - premere [ II ] prima che l'indicazione cessi di lampeggiare
- i valori delle ultime impostazioni vengono riattivati

## Funzione « Mantenimento calore »

Questa funzione consente di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.




- **Attivare / disattivare la funzione**

| <u>operazione</u>          | <u>sensore di comando</u>  | <u>indicazione</u>        |
|----------------------------|--|---------------------------|
| mantenere al caldo a 42 °C | premere una volta [ <u>III</u> ]                                 | [ U ] e [ <u>I</u> ]      |
| mantenere al caldo a 70 °C | premere due volte [ <u>III</u> ]                                 | [ U ] e [ <u>SS</u> ]     |
| mantenere al caldo a 94 °C | premere tre volte [ <u>III</u> ]                                 | [ U ] e [ <u>SSS</u> ]    |
| disattivare la funzione    | scorrere sullo "SLIDER"<br>o premere [ <u>III</u> ] fino a [ 0 ] | da [ 0 ] a [ 9 ]<br>[ 0 ] |

La durata massima della funzione „mantenere al caldo“ è di 2 ore.

## Funzione „ponte“



La funzione consente di collegare due zone di cottura come se si trattasse di un'unica zona. Il booster non è abbinabile a questa funzione.

| <u>operazione</u>             | <u>sensore di comando</u>   | <u>indicazione</u>  |
|-------------------------------|---|---|
| accendere il piano di cottura | premere [ 0/I ]   | [ 0 ]   |
| attivare il „ponte“           | premere contemporaneamente [  ] di entrambe le zone di cottura | [ 0 ] e [  ] |
| aumentare la potenza          | scorrere sullo "SLIDER" che visualizza la potenza   | da [ 1 ] a [ 9 ]  |
| Disattivare il ponte          | premere contemporaneamente [  ] di entrambe le zone di cottura | [ 0 ]   |

## Blocco funzioni / piano di cottura

Per evitare di apportare involontariamente modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [ 0/I ].

- Attivare il dispositivo di blocco

| <u>operazione</u>          | <u>sensore di comando</u>   | <u>indicazione</u> |
|----------------------------|---|--------------------|
| attivare il dispositivo    | premere per 6 secondi [  ]  | simbolo acceso     |
| disattivare il dispositivo | premere per 6 secondi [  ] | simbolo spento     |

## 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.

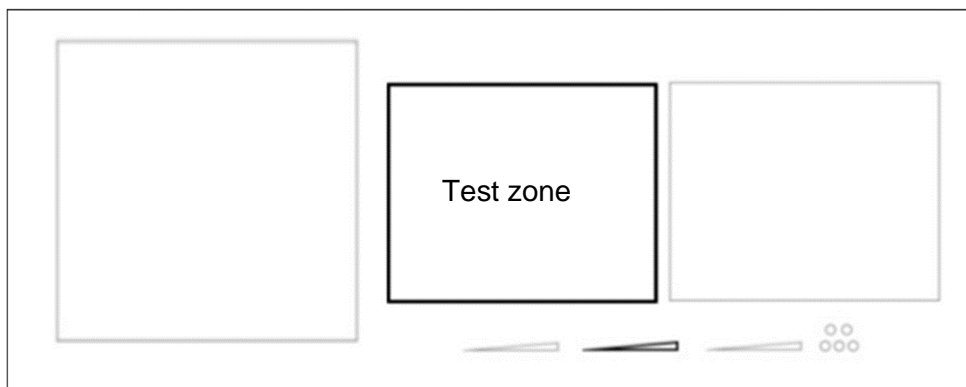
| Livello di potenza selezionato | Tempo massimo Di funzionamento (H: min) |
|--------------------------------|---|
| 1                              | 08:36                                   |
| 2                              | 06:42                                   |
| 3                              | 05:18                                   |
| 4                              | 04:18                                   |
| 5                              | 03:30                                   |
| 6                              | 02:18                                   |
| 7                              | 02:18                                   |
| 8                              | 01:48                                   |
| 9                              | 01:30                                   |

## Funzione Test velocità pentola

Nella tecnologia a induzione, il pentolame è un importante elemento del sistema di cottura. In quanto elemento del sistema di cottura, va verificato che il pentolame in uso offra la migliore esperienza di cottura che valorizzi le alte performance del nostro piano cottura.

La funzione di test della velocità della pentola offre la possibilità di misurare l'efficienza e il tasso di riscaldamento della vostra pentola.

Il test può essere effettuato unicamente mentre non si sta svolgendo alcuna cottura e solo nella pista indicata sotto.

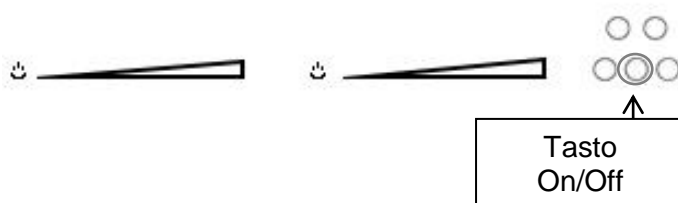


Ogni azione fatta è effettuata nei 6 secondi successivi alla precedente.

### Mettere la pentola sulla zona test

### Accendere il piano cottura

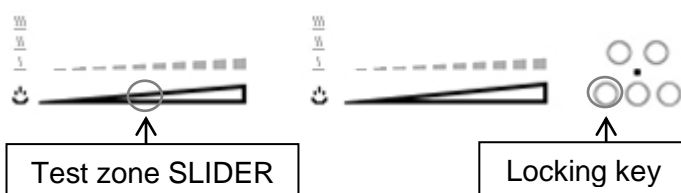
Premere il tasto on/off [ 0/1 ]



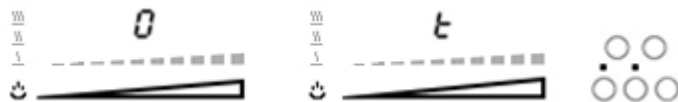
### Nei sei secondi dopo l'accensione

### Attivare la funzione

Premere simultaneamente i tasti chiave e lo slider della zona test

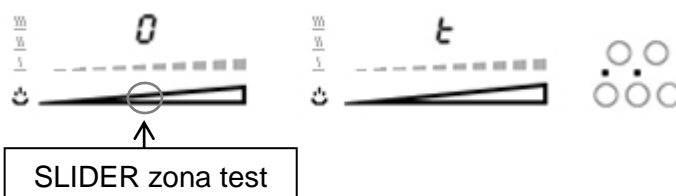


Le spie [ 0 ], [ t ] e chiave si accendono. [ 0 ] è fisso. [ t ] e la spia della chiave lampeggiano.



## Iniziare il test

Premere sullo "SLIDER" della zona test.

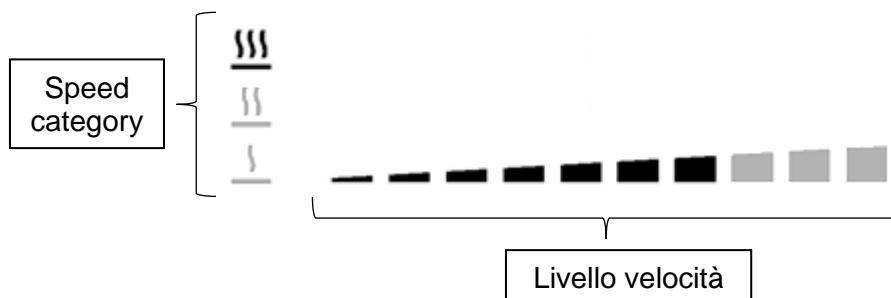


[ 0 ] si muove.  
[ t ] lampeggia.  
La spia della chiave è fissa.

## Risultati del test



Per esempio, la velocità della pentola è 7:



Le pentole sono classificate in una di queste tre categorie, con livello preciso di velocità indicato dalla barra dello slider.

| Simbolo categoria | Indicazione  |
|-------------------|--|
| <u>1</u>          | Prestazione di bassa velocità, la pentola non è consigliata per l'induzione. |
| <u>2</u>          | Prestazione media velocità, la pentola è adatta all'induzione.               |
| <u>3</u>          | Pentola a alte prestazioni, ideale per l'induzione.                          |

## Consigli importanti:

Alcune pentole potrebbero avere un'efficienza talmente bassa che non sono riconosciute dal piano cottura; in questo caso apparirà il simbolo [ U ].

La pentola dev'essere sempre centrata sulla piastra; un centraggio non accurato può falsare i risultati.

I risultati sono mostrati per 3 secondi, dopodiché il piano cottura torna automaticamente al modo di funzionamento normale e può essere usato per la cottura.

Attenzione: la velocità non è la sola caratteristica importante per determinare la qualità di una pentola; per assicurarsi che essa sia perfettamente adatta all'uso con il piano induzione fare riferimento al capitolo sui "consigli di cottura" per ulteriori dettagli.

# CONSIGLI PER LA COTTURA

## Recipienti di cottura

**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.

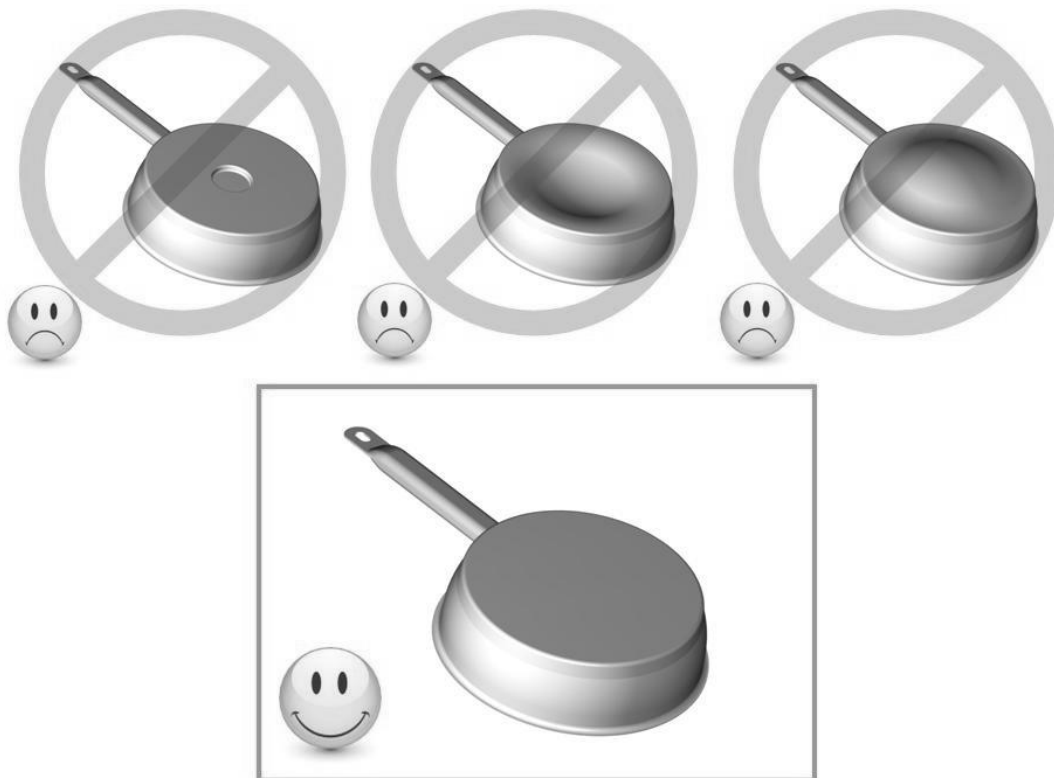
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [ 9 ]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano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

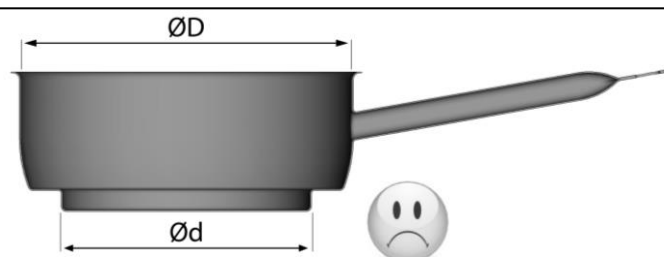
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

**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**





## Dimensioni recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Il diametro del recipiente non dovrebbe essere inferiore a una determinata misura in quanto l'induzione non si attiverebbe.

Per sfruttare la massima potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

|          |  |   |
|----------|--|---|
| da 1 a 2 | far sciogliere, stemperare, riscaldare | salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti                   |
| da 2 a 3 | mettere in ammollo<br>Scongelare       | riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati                 |
| da 3 a 4 | cuocere al vapore, rosolare            | pesce, carne, verdura   |
| da 4 a 5 | cuocere con acqua                      | patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca                             |
| da 6 a 7 | cuocere a calore moderato              | carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora |
| da 7 a 8 | cuocere, arrostitire                   | patate, involtini, frittate   |
| 9        | arrostitire, portare ad ebollizione    | bistecche, frittate<br>acqua  |
| Per II   | arrostitire, portare ad ebollizione    | notevoli quantità d'acqua   |

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

**Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!**

Eliminare lo sporco regolarmente con uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

## IN CASO DI ANOMALIE

---

### Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ U ]**

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ E ]**

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

### **Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono**

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Il distacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

### **Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione**

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

### **La cottura preliminare automatica non si attiva**

- La zona di cottura è ancora calda [ H ].
- È stata selezionata la gradazione più alta [ 9 ].

### **Nell'indicatore viene visualizzato [ U ]**

- Vedi voce "Funzione mantenere al caldo".

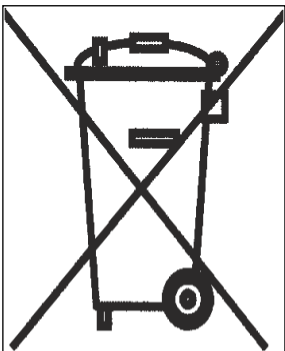
### **Nell'indicatore viene visualizzato [ II ]**

- Vedi voce: "Funzione pausa".

## **TUTELA AMBIENTALE**

---

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



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

# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

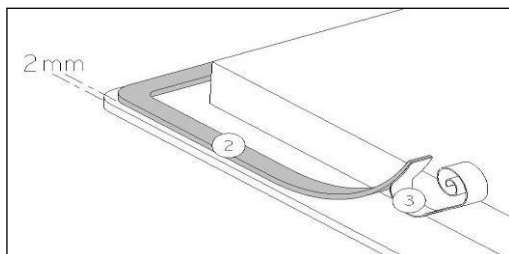
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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 inferior esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

## **Inserimento – installazione**

Le misure di incasso sono:

| Articolo | Foro incasso |
|----------|--------------|
| 7330255  | 810 x 325 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. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato. **Attenzione! 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 morsettieria.
- 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 230V/400V ~ 50/60 Hz  
Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

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

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

## Connessione del piano cottura

### Monofase 230V~1P+N :

Usare il filo verde/giallo come terra, il filo blu e filo marrone come neutro e il filo nero e il filo grigio come fase.

### Bifase 400V~2P+N :

Usare il filo verde/giallo come terra, il filo blu e filo marrone come neutro, il filo grigio come fase L1 e il filo nero come fase L2.

Prima di effettuare le connessioni, raccomandiamo vivamente di localizzare la fase, il neutro e la terra sulla rete. In caso di dubbi, contattare un elettricista.

**Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.**

**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

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SAFETY .....</b>  | <b>22</b> |
| PRECAUTIONS BEFORE USING.....                              | 22        |
| USING THE APPLIANCE .....                                  | 22        |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....               | 23        |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....             | 24        |
| OTHER PROTECTIONS .....                                    | 24        |
| <b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                  | <b>25</b> |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS.....                             | 25        |
| CONTROL PANEL.....   | 25        |
| <b>USE OF THE APPLIANCE .....</b>                          | <b>26</b> |
| DISPLAY.....   | 26        |
| VENTILATION .....  | 26        |
| <b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT .....</b>          | <b>26</b> |
| BEFORE THE FIRST USE.....                                  | 26        |
| INDUCTION PRINCIPLE .....                                  | 26        |
| SENSITIVE TOUCH.....                                       | 26        |
| POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE ..... | 27        |
| STARTING-UP .....  | 27        |
| PAN DETECTION.....   | 27        |
| RESIDUAL HEAT INDICATION .....                             | 27        |
| BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION.....                   | 28        |
| TIMER .....  | 28        |
| AUTOMATIC COOKING.....                                     | 29        |
| STOP&GO FUNCTION .....                                     | 29        |
| RECALL FUNCTION.....                                       | 29        |
| "KEEP WARM" FUNCTION.....                                  | 30        |
| BRIDGE FUNCTION.....                                       | 30        |
| CONTROL PANEL LOCKING.....                                 | 30        |
| OPERATING TIME LIMITATION .....                            | 30        |
| POT SPEED TEST FUNCTION.....                               | 31        |
| <b>COOKING ADVICES .....</b>                               | <b>33</b> |
| PAN QUALITY .....  | 33        |
| PAN DIMENSION.....   | 34        |
| EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....                    | 34        |
| <b>MAINTENANCE AND CLEANING.....</b>                       | <b>34</b> |
| <b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM.....</b>                | <b>34</b> |
| <b>ENVIRONMENT PRESERVATION.....</b>                       | <b>35</b> |
| <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS.....</b>                      | <b>36</b> |
| <b>ELECTRICAL CONNECTION.....</b>                          | <b>37</b> |

# 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 on 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

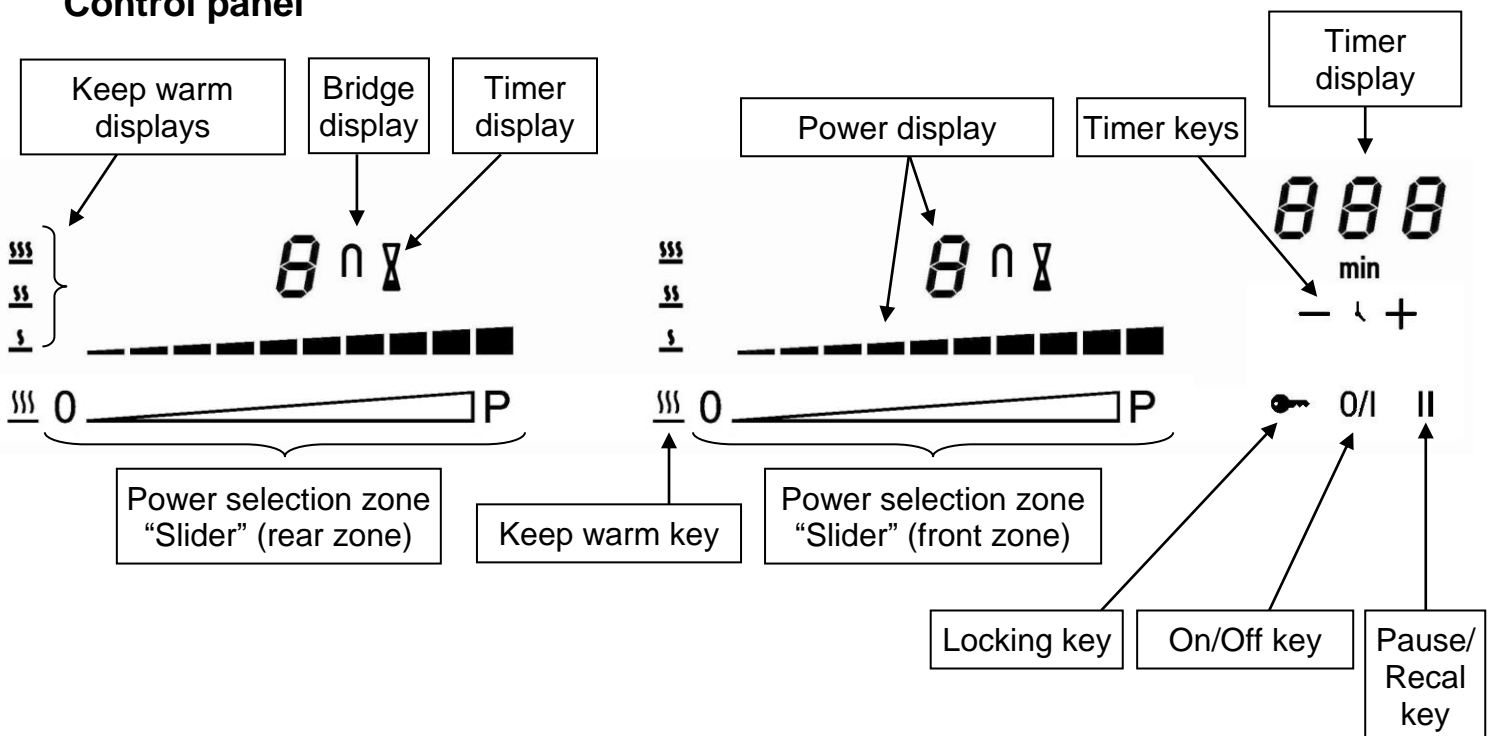
## Technical characteristics

| Type   | 7330255        |
|--|----------------|
| Total power                                    | 7400 W         |
| Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$ | 175.5 Wh/kg    |
| <b>Left heating zone</b>                       | Ø 260 mm       |
| Minimum detection                              | Ø 120 mm       |
| Nominal power*                                 | 2600 W         |
| Booster*                                       | 3300 W         |
| Double Booster*                                | 3700 W         |
| Standardised cookware category**               | D              |
| Energy consumption $EC_{cw}^{**}$              | 162 Wh/kg      |
| <b>Center heating zone</b>                     | Ø 180 x 220 mm |
| Minimum detection                              | Ø 110 mm       |
| Nominal power*                                 | 2100 W         |
| Booster*                                       | 2600 W         |
| Double Booster*                                | 3700 W         |
| Standardised cookware category**               | C              |
| Energy consumption $EC_{cw}^{**}$              | 182.2 Wh/kg    |
| <b>Right heating zone</b>                      | Ø 180 x 220 mm |
| Minimum detection                              | Ø 110 mm       |
| Nominal power*                                 | 2100 W         |
| Booster*                                       | 2600 W         |
| Double Booster*                                | 3700 W         |
| Standardised cookware category**               | C              |
| Energy consumption $EC_{cw}^{**}$              | 182.2 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>Description</u>                        |
|----------------|--------------------|---|
| 0              | Zero               | The heating zone is activated.            |
| 1...9          | Power level        | Selection of the cooking level.           |
| <u>U</u>       | No pan detection   | No pan or inadequate pan.                 |
| A              | Heat accelerator   | Automatic cooking.                        |
| E              | Error message      | Electronic failure.                       |
| H              | Residual heat      | The heating zone is hot.                  |
| P              | Booster            | The Booster is activated.                 |
|                | Double Booster     | The Double Booster is activated.          |
| U              | Keep warm          | Maintain automatically of 42, 70 or 94°C. |
|                | Stop&Go            | The hob is in pause.                      |

## 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 ].

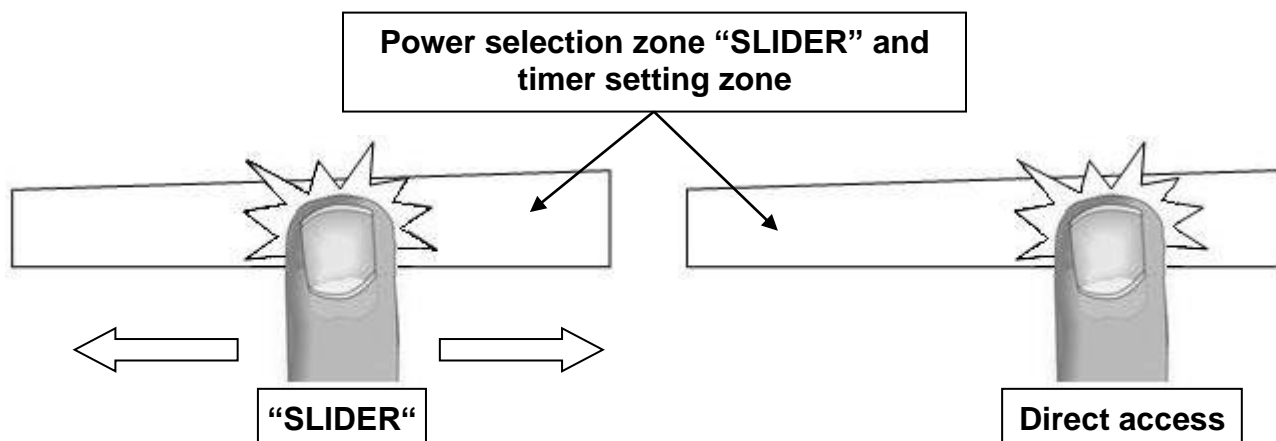
## Sensitive touch

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.**

## Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u>   |
|---------------|----------------------|------------------|
| To start      | press key [ 0/I ]    | [ 0 ]            |
| To stop       | press key [ 0/I ]    | nothing or [ H ] |

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

| <u>Action</u>                | <u>Control panel</u>                                 | <u>Display</u> |
|------------------------------|--|----------------|
| To set<br>(adjust the power) | slide on the “SLIDER”<br>to the right or to the left | [ 1 ] to [ P ] |
| To stop                      | slide to [ 0 ] on “SLIDER”                           | [ 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 set 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 and Double Booster function

Booster [ P ] and Double Booster [  $\overline{P}$  ] grant a boost of Power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

- **Start up / Stop the Booster:**

| <u>Action</u>        | <u>Control panel</u>   | <u>Display</u> |
|----------------------|--|----------------|
| Start up the Booster | Slide to the end of the "SLIDER"<br>Or press directly on the end of the "SLIDER" | [ P ]          |
| Stop the Booster     | Slide on the "SLIDER"  | [ 9 ] to [ 0 ] |

- **Start up / Stop Double Booster**

| <u>Action</u>           | <u>Control panel</u>   | <u>Display</u>             |
|-------------------------|--|----------------------------|
| Start up the Booster    | Slide to the end of the "SLIDER"<br>Or press directly on the end of the "SLIDER" | [ P ]                      |
| Start up Double Booster | Re-press key [ P ]   | [ $\overline{P}$ ] and P ] |
| Stop the Double Booster | Slide on the "SLIDER"  | [ P ] to [ 0 ]             |
| Stop Booster            | Slide on the "SLIDER"  | [ 9 ] to [ 0 ]             |

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped with a maximum of Power. When the Booster function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, 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:

| <u>Heating zone selected</u> | <u>The other heating zone:</u>  |
|------------------------------|---|
| [ P ] is displayed           | (example: Booster level 9)<br>[ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] 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 999 minutes) for each heating zone.

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

| <u>Action</u>          | <u>Control panel</u>  | <u>Display</u>      |
|------------------------|---|---------------------|
| Select the power level | slide on the "SLIDER"   | [ 1 ] to [ P ]      |
| Select theTimer        | Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on | Timer display on    |
| Decrease the time      | Press key [ - ] from the timer  | [ 60 ] to 59, 58... |
| Increase the time      | Press key [ + ] from the timer  | Time increase       |

After a few seconds, the [ min ] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

| <u>Action</u>    | <u>Control panel</u>  | <u>Display</u>   |
|------------------|---|------------------|
| Select the Timer | Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on | Timer display on |
| Stop the time    | Press key [ - ] from the timer  | [ 000 ]          |

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up. If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                             | <b><u>Display</u></b> |
|----------------------|---|-----------------------|
| Activate the hob     | press display [ 0/I ]                                   | [ 0 ]                 |
| Select the Timer     | Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer | [ 000 ]               |
| Decrease the time    | Press key [ - ] from the timer                          | [ 60 ] to 59, 58...   |
| Increase the time    | Press key [ + ] from the timer                          | Time increase         |

After a few seconds, the [ min ] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 000 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [ - ] and [ + ].

## **Automatic cooking**

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up:**

| <b><u>Action</u></b>                         | <b><u>Control panel</u></b>                | <b><u>Display</u></b>        |
|--|--|------------------------------|
| Power level selection<br>(for example « 7 ») | slide on the “SLIDER” to [ 7 ] and stay 3s | [ 7 ] is blinking with [ A ] |

- **Switching off the automatic cooking :**

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Control panel</u></b> | <b><u>Display</u></b> |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Power level selection | slide on the “SLIDER”       | [ 0 ] to [ 9 ]        |

## **Stop&Go function**

This function brakes all the hob’s cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                    | <b><u>Display</u></b>                  |
|----------------------|--|--|
| Engage pause         | press [ II ]                                   | [ II ] and control light on            |
| Stop the pause       | press [ II ]<br>Press on the animated “slider” | “Slider” animated<br>previous settings |

## **Recall Function**

After switching off the hob [ 0/I ], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:








- Press the key [ 0/I ]
- Then press [ II ] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

## “Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 42, 70 or 94°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.




- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>   |
|----------------------|---|---|
| 42°C to engage       | Press once on key [  ]                                 | [ U ] and [  ] |
| 70°C to engage       | Press twice on key [  ]                                | [ U ] and [  ] |
| 94°C to engage       | Press 3 times on key [  ]                              | [ U ] and [  ] |
| To stop              | Slide on the “SLIDER”<br>or press key [  ] until [ 0 ] | [ 0 ] to [ 9 ]<br>[ 0 ]   |

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.



## Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function isn't allowed.

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>  | <b><u>Display</u></b>   |
|----------------------|--|---|
| Activate the hob     | Press display [ 0/I ]  | [ 0 ]   |
| Activate the bridge  | Press simultaneously on [  ]<br>of the 2 cooking zones  | [ 0 ] and [  ] |
| Increase bridge      | Slide on the “SLIDER”<br>witch indicates the power   | [ 1 ] to [ 9 ]  |
| Stop the bridge      | Press simultaneously on [  ]<br>of the 2 cooking zones | [ 0 ]   |

## Control panel locking

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

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b> |
|----------------------|---|-----------------------|
| Locking the hob      | Press [  ] during 6s | locking light on      |
| Unlock the hob       | Press [  ] during 6s | locking light off     |

## 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

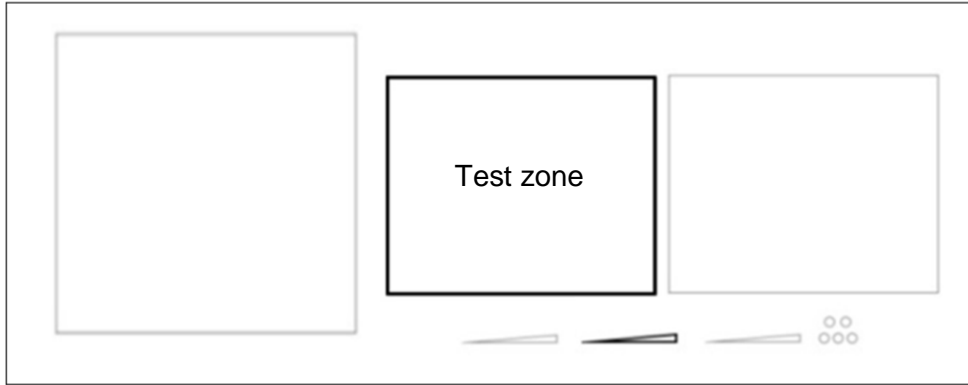
| <b>Selected Power level</b> | <b>Maximum Time operating (H : min)</b> |
|-----------------------------|---|
| <b>1</b>                    | <b>08:36</b>                            |
| <b>2</b>                    | <b>06:42</b>                            |
| <b>3</b>                    | <b>05:18</b>                            |
| <b>4</b>                    | <b>04:18</b>                            |
| <b>5</b>                    | <b>03:30</b>                            |
| <b>6</b>                    | <b>02:18</b>                            |
| <b>7</b>                    | <b>02:18</b>                            |
| <b>8</b>                    | <b>01:48</b>                            |
| <b>9</b>                    | <b>01:30</b>                            |

## Pot Speed Test function

With induction technology the cookware is an important part of the cooking system. As a part of the cooking system, you should make sure that the cookware you are using, offers the best cooking experience by giving back the high performance level of our induction hob.

The Pot speed Test function offers the possibility to measure the efficiency and the heating rate of your cookware.

The test can only be performed when there is no current cooking operation and only on the zone specified below.



Each action has to be done in the 6 seconds after the previous one.

### Put the cookware on test zone

#### Start the hob

Press on/off key [ 0/I ]



### In the 6 seconds after start

#### Activate the function

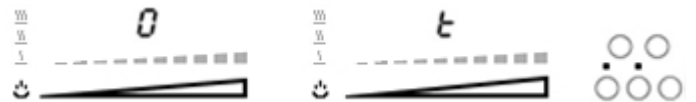
Press simultaneously on the locking key and on the test zone "SLIDER".



[ 0 ], [ t ] and locking control light are displayed.

[ 0 ] is fixed.

[ t ] and locking control light are blinking.



**Start the test**

Press on the test zone “SLIDER”.



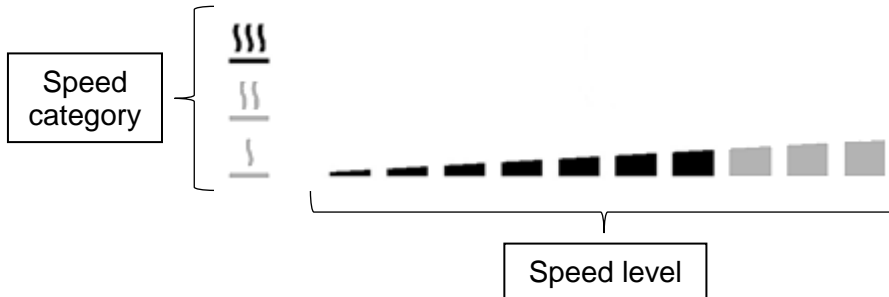
[ 0 ] is moving.  
 [ t ] is blinking.  
 Locking control light is fixed.



**Test results**



For example, the cookware speed level 7:



The cookware is classified in one of these 3 categories, with refined speed level displayed on the bar graph.

| Category symbol | Indication  |
|-----------------|---|
| <u>1</u>        | Low speed performance, the cookware is not recommended for induction cooking. |
| <u>2</u>        | Medium speed performance, the cookware is adapted for induction cooking.      |
| <u>3</u>        | High performance cookware for the best induction cooking experience.          |

**Important advises:**

Some cookware could have such low efficiency that they are even not detected by the hob, in this case the symbol [ - ] will be displayed.

The cookware should always be centred in the test zone, an improper centring may cause inaccurate results.

The results are displayed for 3 seconds, after this time the hob switches automatically in normal mode and can be used for cooking.

Note that the speed level is not the only important point assessing the quality of the cookware and to make sure that is perfectly adapted for induction please refers to the “Cooking advices” chapter for more details.



# 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.

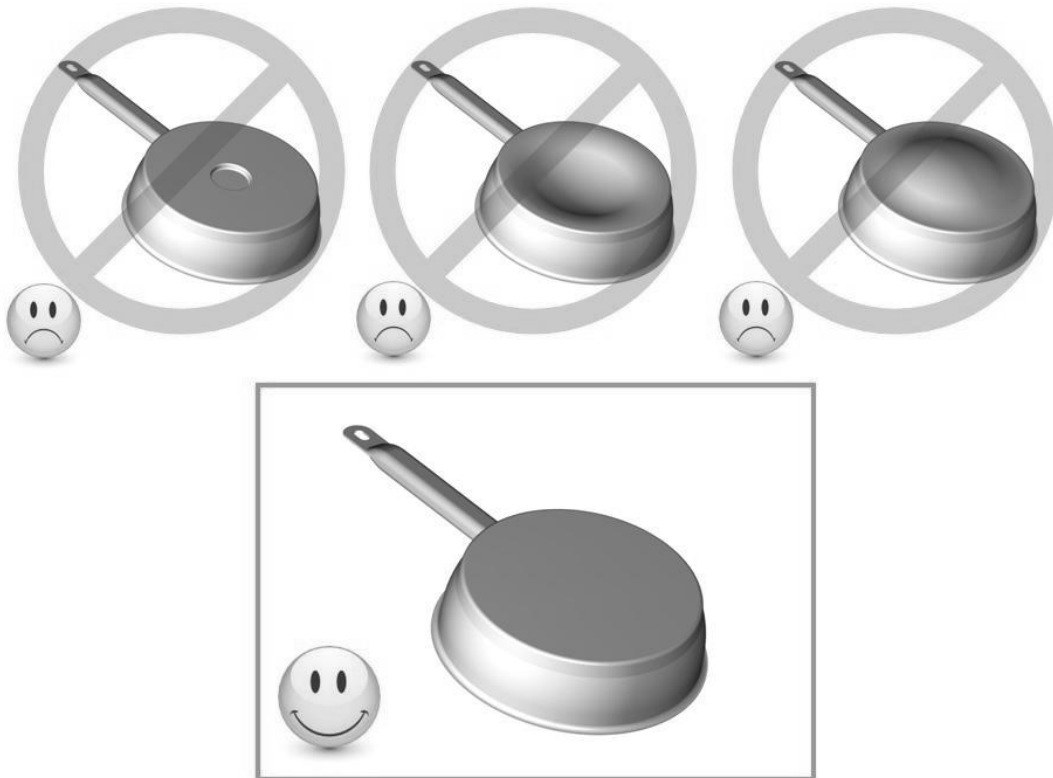
A magnet stuck on the bottom of the pan.

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.

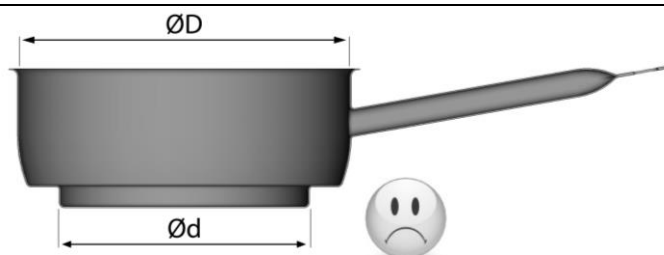
The pans must be certified by the manufacturer as **compatible with induction hobs**.

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

---

### 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 of 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 [ E ]:**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

### **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 Booster 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 automatic cooking system doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest Booster level is set [ 9 ].

### **The control panel displays [ U ]:**

- Refer to the chapter "Keep warm".

### **The control panel displays [ II ]:**

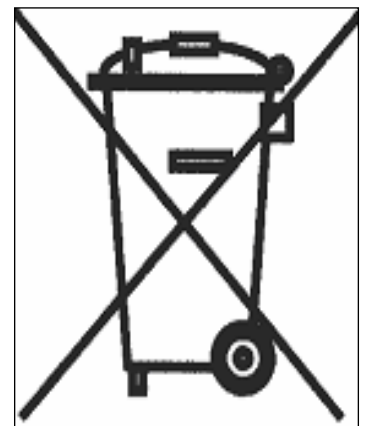
- Refer to the chapter "Stop&Go"

## **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.

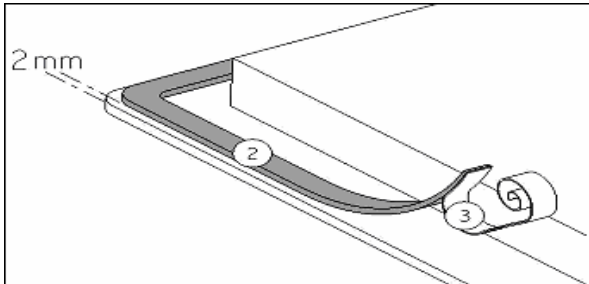


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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     |
|-----------|--------------|
| 7330255   | 810 x 325 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 oven.

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230V/400V ~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

| Mains         | Connection   | Cable diameter          | Cable                      | Protection calibre |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *             |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *             |

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

## Connection of the hob

### Monophase 230V~1P+N:

Use the green/yellow cable as heart cable, the blue and the brown cable as neutral N and the black and the grey cable as phase L.

### Biphase 400V~2P+N:

Use the green/yellow cable as heart cable, the blue and the brown cable as neutral N, the grey cable as phase L1 and the black cable as phase L2.

Before making the connection, we strongly advise you to locate the phase(s), neutral and earth on the mains. If you have any doubts, call your electrician.

## Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

**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

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SECURITE</b> .....  | <b>39</b> |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....                               | 39        |
| UTILISATION DE L'APPAREIL .....  | 40        |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....                           | 41        |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL .....                        | 42        |
| AUTRES PROTECTIONS.....  | 42        |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....                                       | <b>43</b> |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....   | 43        |
| BANDEAU DE COMMANDE .....  | 43        |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....                                       | <b>44</b> |
| AFFICHAGE .....  | 44        |
| VENTILATION.....   | 44        |
| <b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL</b> .....                          | <b>44</b> |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....   | 44        |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION .....  | 44        |
| TOUCHES SENSITIVES .....   | 45        |
| ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE..... | 45        |
| MISE EN ROUTE .....  | 45        |
| DETECTION DE RECIPIENT .....   | 45        |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .....                                       | 46        |
| FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER.....                                      | 46        |
| FONCTION MINUTERIE .....   | 47        |
| PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON .....                                 | 48        |
| FONCTION PAUSE .....   | 48        |
| FONCTION RAPPEL.....   | 48        |
| FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » .....   | 48        |
| FONCTION BRIDGE.....   | 49        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE .....                                    | 49        |
| LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT .....                                  | 49        |
| FONCTION POT SPEED TEST .....  | 50        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....   | <b>52</b> |
| QUALITE DES CASSEROLES .....   | 52        |
| DIMENSION DES CASSEROLES .....   | 53        |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON .....                          | 53        |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....  | <b>53</b> |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME</b> .....                                    | <b>53</b> |
| <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....                                   | <b>54</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....                                     | <b>55</b> |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE</b> .....  | <b>56</b> |

## 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 sur 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

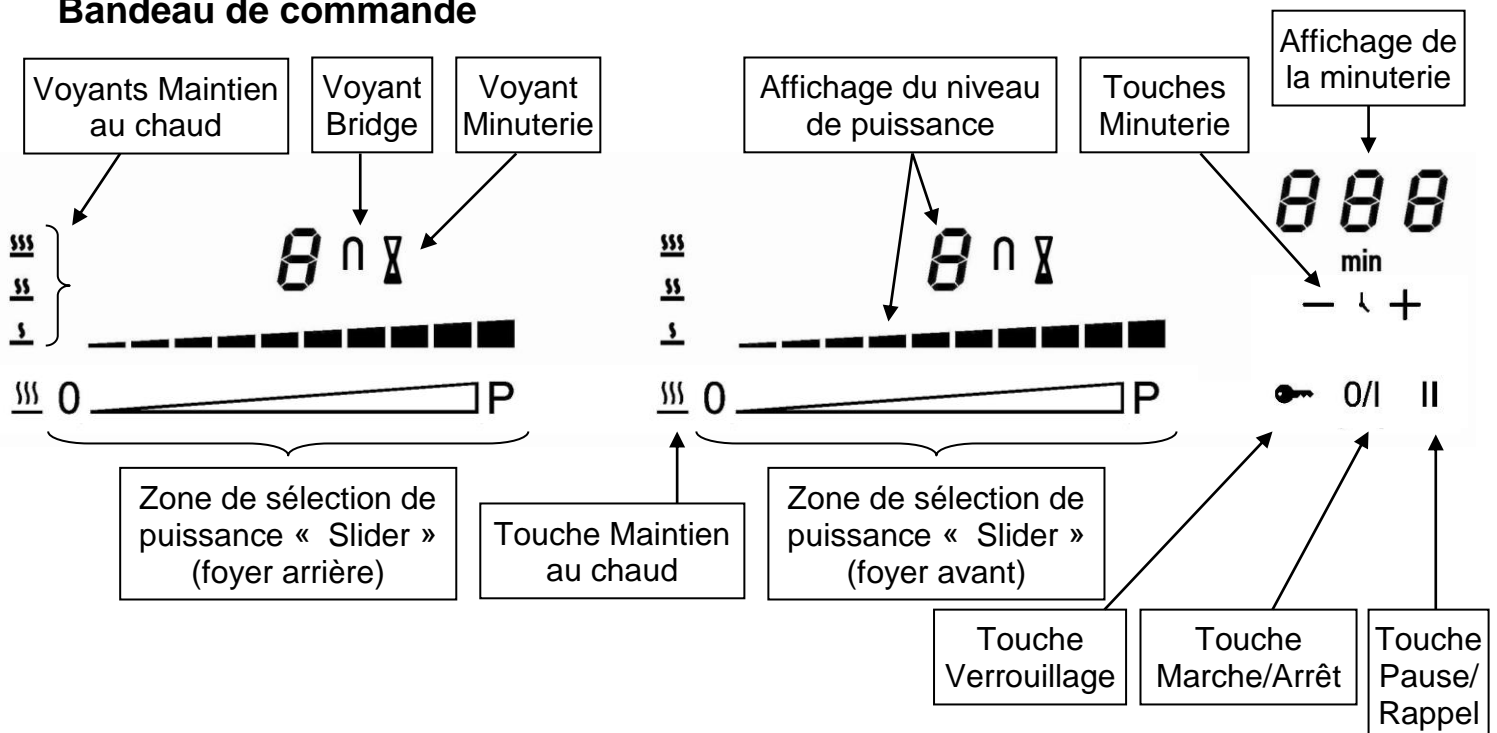
## Caractéristiques techniques

| Type   | 7330255        |
|--|----------------|
| Puissance Totale   | 7400 W         |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> ** | 175.5 Wh/kg    |
| <b>Foyer gauche</b>  | Ø 260 mm       |
| Détection minimum  | Ø 120 mm       |
| Puissance nominale*  | 2600 W         |
| Puissance du 1 <sup>er</sup> booster*                              | 3300 W         |
| Puissance du 2 <sup>ème</sup> booster*                             | 3700 W         |
| Catégorie de la casserole standard**                               | D              |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 162 Wh/kg      |
| <b>Foyer centre</b>  | Ø 180 x 220 mm |
| Détection minimum  | Ø 110 mm       |
| Puissance nominale*  | 2100 W         |
| Puissance du 1 <sup>er</sup> booster*                              | 2600 W         |
| Puissance du 2 <sup>ème</sup> booster*                             | 3700 W         |
| Catégorie de la casserole standard**                               | C              |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 182.2 Wh/kg    |
| <b>Foyer droit</b>   | Ø 180 x 220 mm |
| Détection minimum  | Ø 110 mm       |
| Puissance nominale*  | 2100 W         |
| Puissance du 1 <sup>er</sup> booster*                              | 2600 W         |
| Puissance du 2 <sup>ème</sup> booster*                             | 3700 W         |
| Catégorie de la casserole standard**                               | C              |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 182.2 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).

## Bandeau de commande



# UTILISATION DE L'APPAREIL

---

## Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u>         | <u>Description</u>                         |
|------------------|----------------------------|--|
| 0.               | Zéro                       | La zone de chauffe est activée.            |
| 1...9            | Niveau de puissance        | Choix du niveau de cuisson.                |
| <u>U</u>         | Non détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié.         |
| <u>A</u>         | Accélérateur de chauffe    | Cuisson automatique.                       |
| E                | Message d'erreur           | Défaut de circuit électronique.            |
| H                | Chaleur résiduelle         | La zone de cuisson est chaude.             |
| P                | Booster                    | Le Booster est activé.                     |
|                  | Double Booster             | Le Double Booster est activé.              |
| U                | Maintien Chaud             | La cuisson est maintenue à 42, 70 ou 94°C. |
|                  | Stop&Go                    | La table est en pause.                     |

## 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.

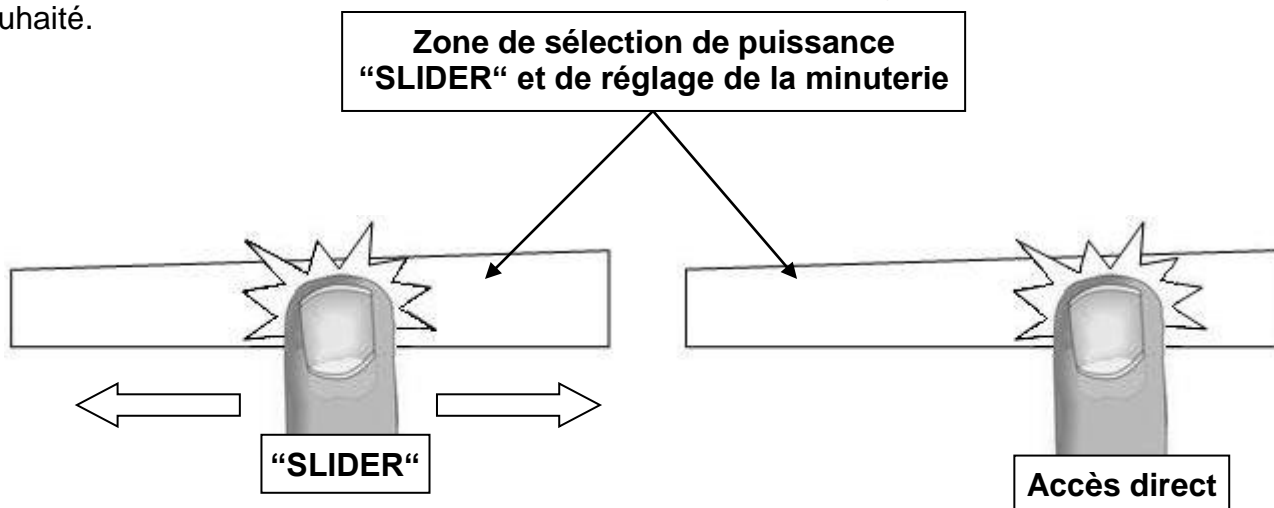
## Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement 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.**

## Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



## 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 ]   |

- **Réglage de la zone de chauffe :**

| <u>Action</u>             | <u>Bandeau de commande</u>                               | <u>Afficheur</u> |
|---------------------------|--|------------------|
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER »<br>vers la droite ou la gauche | [ 1 ] à [ P ]    |
| Arrêter                   | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 0 ]                  | [ 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 et Double Booster

La fonction Booster [ P ] et Double Booster [  ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.


Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Bandeau de commande</u></b>   | <b><u>Afficheur</u></b> |
|-----------------------|---|-------------------------|
| Enclencher le Booster | glisser jusqu'à la fin du « SLIDER »<br>ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER » | [ P ]                   |
| Stopper le Booster    | glisser sur le « SLIDER »   | [ 9 ] à [ 0 ]           |

- **Enclencher / arrêter le Double Booster:**

| <b><u>Action</u></b>         | <b><u>Bandeau de commande</u></b>   | <b><u>Afficheur</u></b>   |
|------------------------------|---|---|
| Enclencher le Booster        | glisser jusqu'à la fin du « SLIDER »<br>ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER » | [ P ]   |
| Enclencher le Double Booster | ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »   | [  ] clignote avec P ] |
| Stopper le Double Booster    | glisser sur le « SLIDER »   | [ P ] à [ 0 ]   |
| Stopper le Booster           | glisser sur le « SLIDER »   | [ 9 ] à [ 0 ]   |

- **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><br>[ P ] est affiché | <u>Autre zone de cuisson</u> ( exemple : puissance niveau 9 )<br>[ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] 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 999 minutes) pour chacune des zones.

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

| <b><u>Action</u></b>      | <b><u>Bandeau de commande</u></b>   | <b><u>Afficheur</u></b>                       |
|---------------------------|---|---|
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER »   | [ 1 ] à [ P ]                                 |
| Sélectionner la minuterie | rester appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance | voyant minuterie de la zone de cuisson allumé |
| Diminuer la durée         | appuyer sur [ - ] de la minuterie   | [ 60 ] passe à 59, 58, ...                    |
| Augmenter la durée        | appuyer sur [ + ] de la minuterie   | le temps augmente                             |

Après quelques secondes, le voyant [ min ] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>      | <b><u>Bandeau de commande</u></b>   | <b><u>Afficheur</u></b> |
|---------------------------|---|-------------------------|
| Sélectionner la minuterie | rester appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance | le temps s'affiche      |
| Arrêt de la minuterie     | rester appuyé sur [ - ] de la minuterie   | [ 000 ]                 |

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti est écoulé.

| <b><u>Action</u></b>        | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                        | <b><u>Afficheur</u></b>    |
|-----------------------------|--|----------------------------|
| Activer la table de cuisson | appuyer sur [ 0/I ]                                      | [ 0 ]                      |
| Sélectionner la minuterie   | appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie | [ 000 ]                    |
| Diminuer la durée           | appuyer sur [ - ] de la minuterie                        | [ 60 ] passe à 59, 58, ... |
| Augmenter la durée          | appuyer sur [ + ] de la minuterie                        | le temps augmente          |

Après quelques secondes, le voyant [ min ] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 000 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ - ] ou [ + ] de la minuterie.

## Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

| <b><u>Action</u></b>                         | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                      | <b><u>Afficheur</u></b>   |
|--|--|---------------------------|
| Activer l'automatisme<br>(par exemple « 7 ») | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 7 ]<br>et rester appuyé pendant 3s | [ 7 ] clignote avec [ A ] |

- **Arrêter l'automatisme :**

| <b><u>Action</u></b>      | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER »         | [ 0 ] à [ 9 ]           |

## Fonction pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

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

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                     | <b><u>Afficheur</u></b>  |
|----------------------|---|--|
| Activer la pause     | appuyer sur [ II ]                                    | [ II ] sur les afficheurs<br>voyant pause allumé               |
| Stopper la pause     | appuyer sur [ II ]<br>appuyer sur le « SLIDER » animé | animation des voyants<br>les réglages précédent<br>s'affichent |

## Fonction rappel

Après avoir éteint la table [ 0/I ], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :








- Appuyer sur la touche [ 0/I ].
- Appuyer sur [ II ] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures. Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.




- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

| <b><u>Action</u></b>              | <b><u>Bandeau de commande</u></b>   | <b><u>Afficheur</u></b>   |
|-----------------------------------|---|---|
| Activer le maintien à <b>42°C</b> | appuyer 1 fois sur [  ]  | [ U ] et voyant [  ] |
| Activer le maintien à <b>70°C</b> | appuyer 2 fois sur [  ]  | [ U ] et voyant [  ] |
| Activer le maintien à <b>94°C</b> | appuyer 3 fois sur [  ]  | [ U ] et voyant [  ] |
| Arrêter le maintien au chaud      | glisser sur le « SLIDER »<br>ou appuyer sur [  ] jusqu'à [ 0 ] | [ 0 ] à [ 9 ]<br>[ 0 ]  |





## Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones de gauche, zones du centre, zones de droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

| <b>Action</b>             | <b>Bandeau de commande</b>  | <b>Afficheur</b>   |
|---------------------------|---|--|
| Mise en route             | appuyer sur [ 0/1 ]   | [ 0 ]  |
| Activer le bridge         | appuyer simultanément sur [  ]<br>des 2 zones à combiner | [ 0 ] et [  ] |
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER »<br>qui affiche la puissance   | [ 1 ] à [ 9 ]  |
| Arrêter le bridge         | appuyer simultanément sur [  ]<br>des 2 zones combinées  | [ 0 ]  |

## 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 [ 0/1 ]) peut être verrouillé.

| <b>Action</b>          | <b>Bandeau de commande</b>  | <b>Afficheur</b>           |
|------------------------|---|----------------------------|
| Verrouiller la table   | maintenir un doigt sur [  ]<br>pendant 6s  | voyant verrouillage allumé |
| Déverrouiller la table | maintenir un doigt sur [  ]<br>pendant 6s | voyant verrouillage éteint |

## 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.

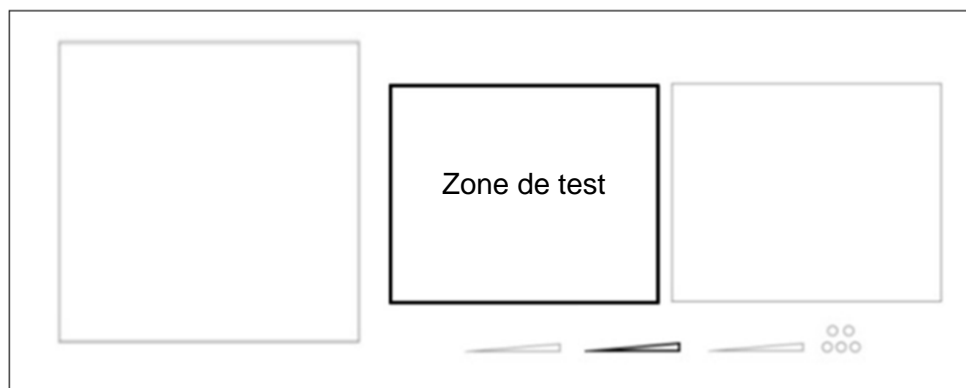
| Niveau de puissance sélectionné | Temps maximum de fonctionnement (H : min) |
|---------------------------------|---|
| 1                               | 08:36                                     |
| 2                               | 06:42                                     |
| 3                               | 05:18                                     |
| 4                               | 04:18                                     |
| 5                               | 03:30                                     |
| 6                               | 02:18                                     |
| 7                               | 02:18                                     |
| 8                               | 01:48                                     |
| 9                               | 01:30                                     |

## Fonction Pot Speed Test

La casserole est une composante importante d'un système à induction. Vous devez donc vous assurer que la casserole que vous utilisez vous offre la meilleure expérience en vous permettant d'exploiter au maximum les capacités de votre table à induction.

La fonction Pot Speed Test vous permet de mesurer l'efficacité et la vitesse de cuisson de votre casserole.

Ce test peut uniquement être effectué quand il n'y pas d'opérations de cuisson en cours, et uniquement sur la zone spécifiée ci-dessous.



Chaque action doit être réalisée dans les 6s après la précédente.

### Mettre la casserole sur la zone de test

#### Allumer la table

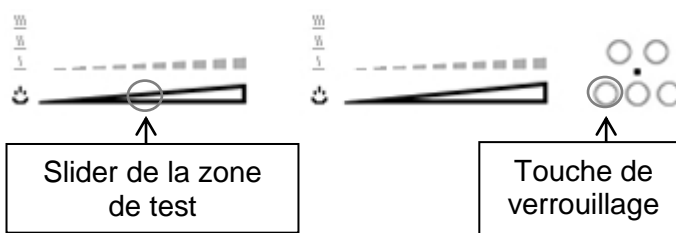
Appuyer sur la touche on/off [ 0/1 ]



### Dans les 6s après le démarrage

#### Activer la fonction

Appuyez simultanément sur la touche de verrouillage et sur le slider de la zone de test.



[ 0 ], [ t ] et le voyant de verrouillage sont allumés.

[ 0 ] est fixe.

[ t ] et le voyant de verrouillage clignotent.



## Commencer le test

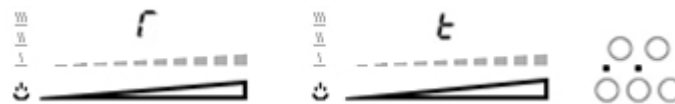
Appuyer sur le slider de la zone de test.



[ 0 ] est changeant.

[ t ] clignote.

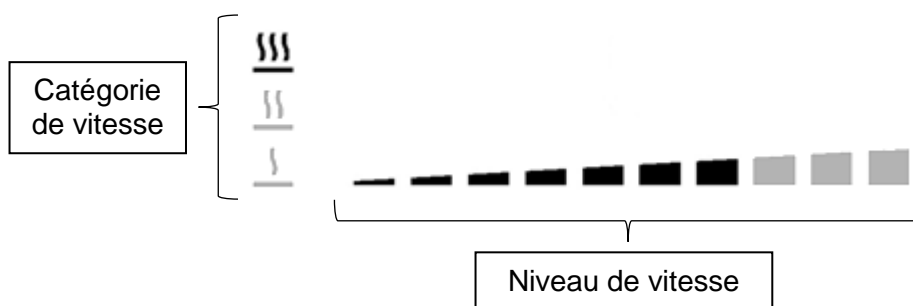
Le voyant de verrouillage est fixe.



## Résultat du test



Par exemple, un résultat de vitesse de casserole de niveau 7 :



La casserole est classée dans l'une de ces 3 catégories, et son niveau de vitesse précis est défini à l'aide du bar graph.

| Symboles | Indication   |
|----------|--|
| <u>1</u> | Niveau de vitesse faible, cette casserole n'est pas conseillée pour une table à induction.     |
| <u>2</u> | Niveau de vitesse moyen, cette casserole est adaptée à une table à induction.                  |
| <u>3</u> | Niveau de vitesse élevé, cette casserole offre la meilleure expérience de cuisine à induction. |

## **Conseils importants :**

Certaines casseroles peuvent avoir une si mauvaise compatibilité qu'elles ne sont même pas reconnues par la table. Dans ce cas-là, l'afficheur affichera le symbole [ U ] .

La casserole doit être toujours être centrée sur la zone de test, dans le cas contraire le résultat pourrait être faussé.

Le résultat est affiché pendant 3s, après cela la table switch automatiquement en mode normal, et vous pouvez l'utiliser pour cuisiner.

Notez que le niveau de vitesse n'est pas le seul critère important pour juger de la qualité de votre casserole et vous assurer qu'elle est parfaitement compatible avec votre table de cuisson. Pour plus de détails, veuillez-vous référer au chapitre « Conseils de cuisson » .

# 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 :

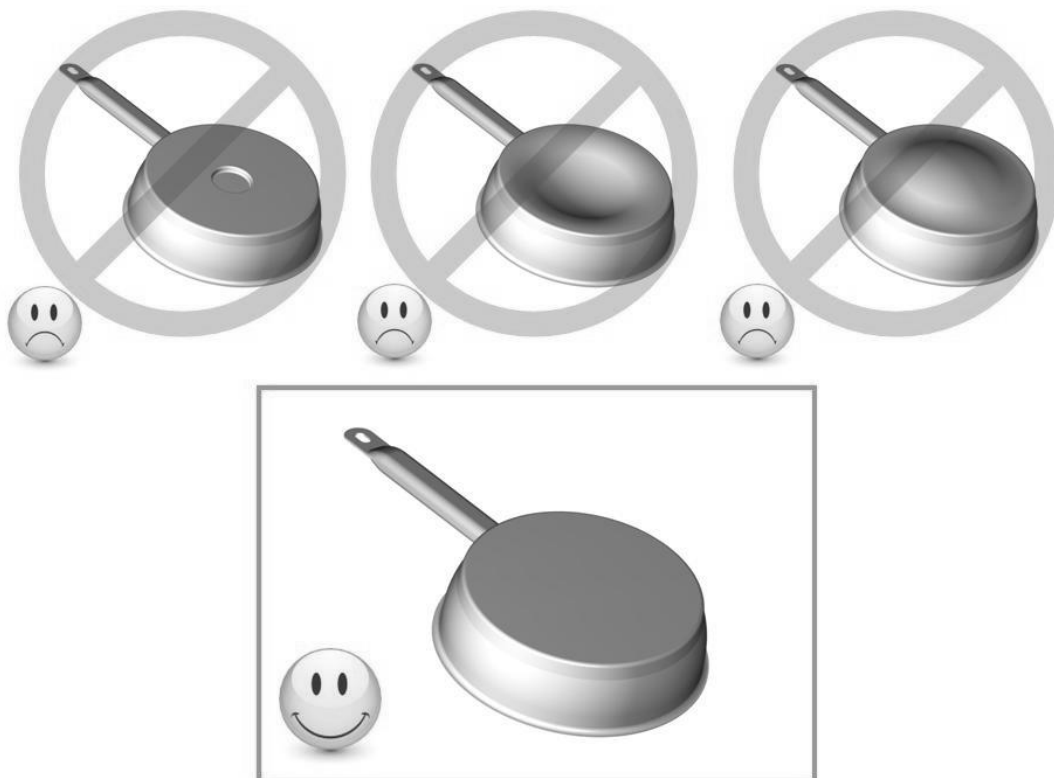
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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.

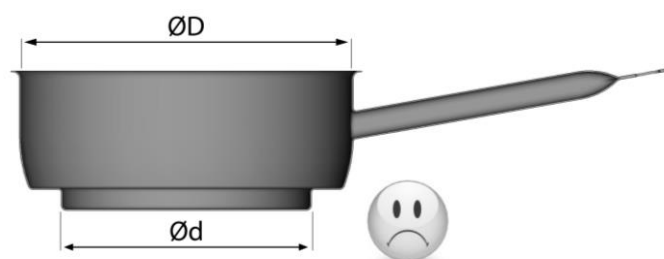
Les casseroles doivent être certifiées par le fabricant comme **compatible avec l'induction**.

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

**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 :**

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- 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.

### **La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :**

- La zone de cuisson est encore chaude [ H ].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [ 9 ].

### **Le symbole [ U ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

### **Le symbole [ II ] s'affiche :**

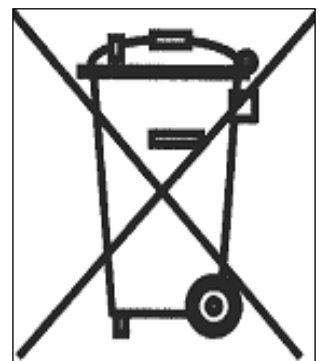
- Se référer au chapitre "Pause".

## **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

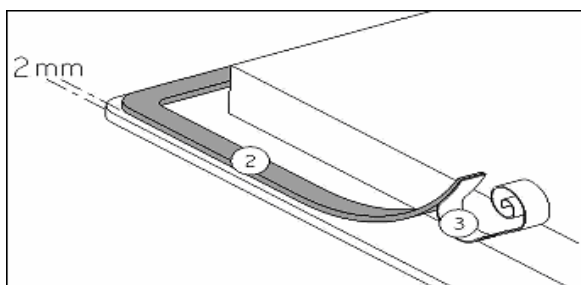
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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      |
|----------|--------------|
| 7330255  | 810 x 325 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 déconnexion doivent être incorporés 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 230V/400V ~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

## Branchement de la table:

### Monophasé 230V~1P+N :

Utiliser le fil vert/jaune comme terre, le bleu et le brun comme neutre et le noir et le gris comme phase.

### Biphasé 400V~2P+N :

Utiliser le fil vert/jaune comme terre, le bleu et le brun comme neutre, le gris comme phase L1 et le noir comme phase L2.

Avant d'effectuer le raccordement, nous vous recommandons vivement de localiser la phase, le neutre et la terre sur le réseau. En cas de doutes, contacter un électricien.

## Attention ! Veillez 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

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SICHERHEIT</b> .....                                   | <b>58</b> |
| VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....            | 58        |
| ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....                     | 59        |
| SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....                              | 60        |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....                | 61        |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....                        | 61        |
| <b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....                           | <b>62</b> |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....                             | 62        |
| BEDIENFELD.....   | 62        |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....                     | <b>63</b> |
| ANZEIGE .....   | 63        |
| BELÜFTUNG .....   | 63        |
| <b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....                | <b>63</b> |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....                            | 63        |
| INDUKTIONSPRINZIP .....                                   | 63        |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....                     | 64        |
| " SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG ..... | 64        |
| KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....                       | 64        |
| TOPFERKENNUNG.....  | 64        |
| RESTWÄRMEANZEIGE .....                                    | 65        |
| BOOSTER UND DOPPEL POWER FUNKTION .....                   | 65        |
| ZEITSCHALTUHR .....                                       | 65        |
| ANKOCHAUTOMATIK.....                                      | 66        |
| STOP&GO FUNKTION.....                                     | 67        |
| MEMORY-FUNKTION.....                                      | 67        |
| WARMHALTEFUNKTIONEN.....                                  | 67        |
| BRIDGE-FUNKTION.....                                      | 67        |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....        | 68        |
| BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG .....                             | 68        |
| TOPF-GESCHWINDIGKEITSTEST .....                           | 69        |
| <b>KOCHEMPFEHLUNGEN</b> .....                             | <b>71</b> |
| KOCHGESCHIRR .....  | 71        |
| GESCHIRRGRÖßE .....                                       | 72        |
| EINSTELLBEREICHE.....                                     | 72        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....                         | <b>72</b> |
| <b>WAS TUN WENN</b> .....                                 | <b>72</b> |
| <b>UMWELTSCHUTZ</b> .....                                 | <b>73</b> |
| <b>MONTAGEHINWEISE</b> .....                              | <b>74</b> |
| <b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....                             | <b>75</b> |

## 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.
- 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 plaziert 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

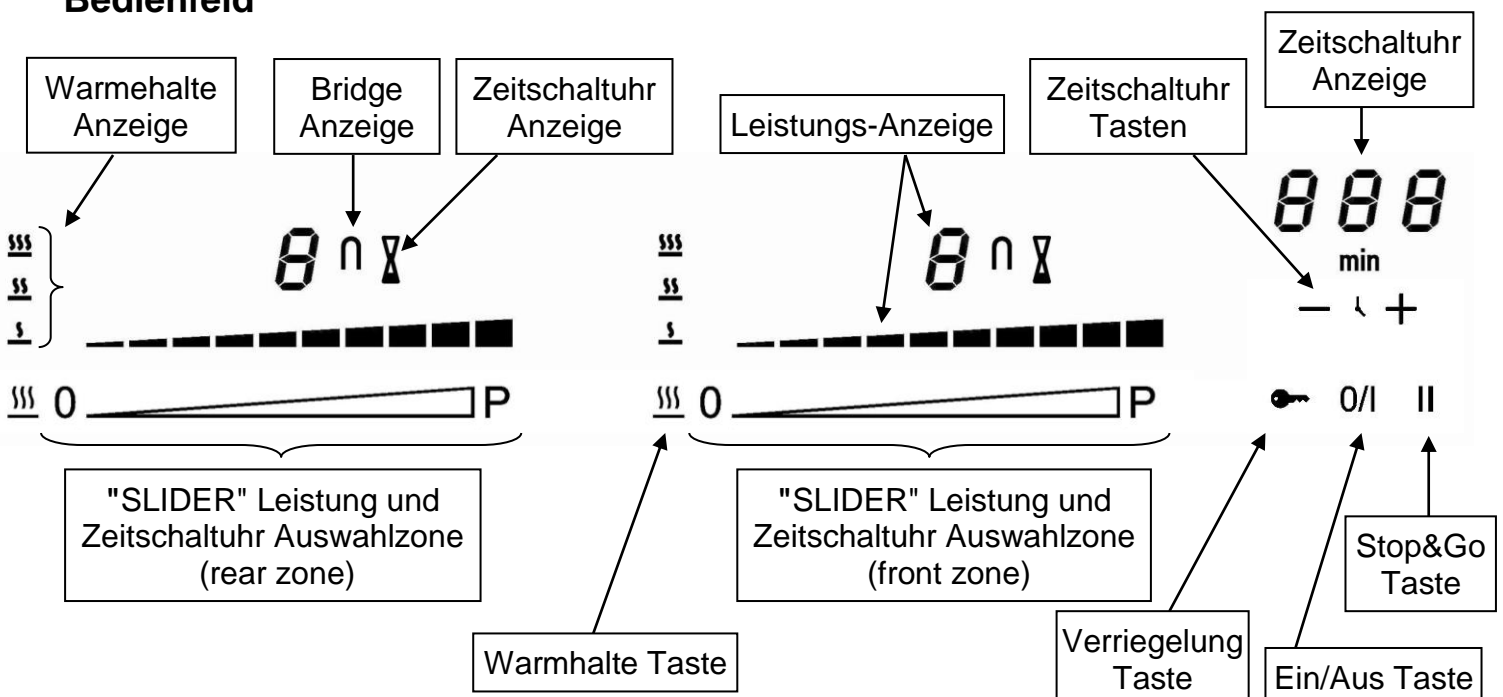
## Technische Beschreibung

|   |                |
|---|----------------|
| Typ   | <b>7330255</b> |
| Potenza totale  | 7400 W         |
| Consumo di energia del piano cottura EC <sub>hob</sub> ** | 175.5 Wh/kg    |
| <b>Kochzone links</b>                                     | Ø 260 mm       |
| Minimal Topfboden Durchmesser                             | Ø 120 mm       |
| Nominal Leistung*   | 2600 W         |
| Booster*  | 3300 W         |
| Doppel booster*   | 3700 W         |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**                 | D              |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                      | 162 Wh/kg      |
| <b>Kochzone central</b>                                   | Ø 180 x 220 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser                             | Ø 110 mm       |
| Nominal Leistung*   | 2100 W         |
| Booster*  | 2600 W         |
| Doppel booster*   | 3700 W         |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**                 | C              |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                      | 182.2 Wh/kg    |
| <b>Kochzone rechts</b>                                    | Ø 180 x 220 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser                             | Ø 110 mm       |
| Nominal Leistung*   | 2100 W         |
| Booster*  | 2600 W         |
| Doppel booster*   | 3700 W         |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**                 | C              |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                      | 182.2 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>Beschreibung</u>  |
|----------------|---------------------|--|
| 0              | Null                | Die Kochzone ist aktiviert                                 |
| 1...9          | Leistungsstufe      | Einstellung der Leistung                                   |
| <u>U</u>       | Nicht Topferkennung | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet                  |
| A              | Ankochautomatik     | Höchste Leistung + Ankochen                                |
| E              | Fehleranzeige       | Fehler der Elektronik                                      |
| H              | Restwärme           | Kochzone ist heiß  |
| P              | Booster             | Die Booster Leistung ist aktiviert.                        |
|                | Doppel Power        | Die Doppel Power Leistung ist aktiviert.                   |
| U              | Warmhaltefunktion   | Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten. |
| II             | Stop&Go             | Das Kochfeld ist in Pause.                                 |

## 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 ].

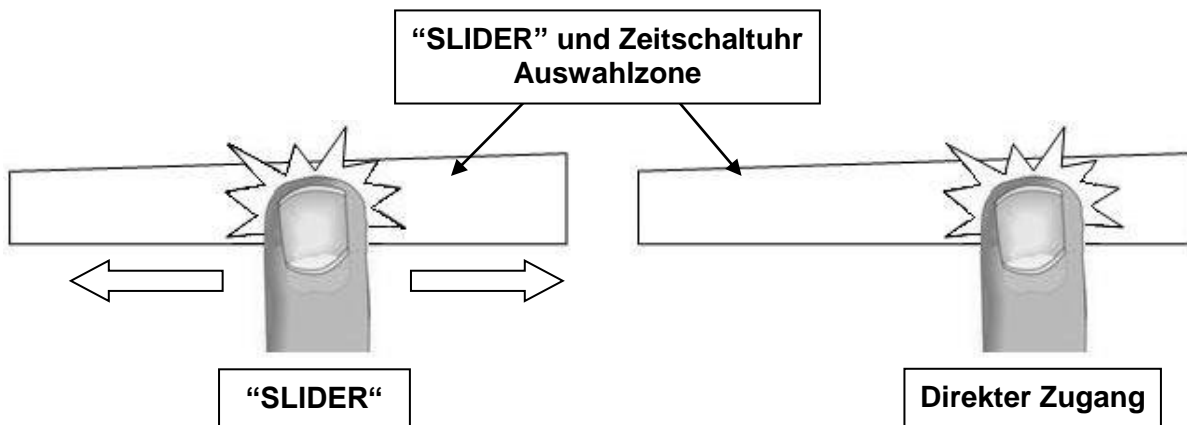
## Funktion der Sensorschaltfelder

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.**

### " SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



### 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 [ 0/1 ] drücken | [ 0 ]            |
| Ausschalten       | Auf [ 0/1 ] drücken | Keine oder [ H ] |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u>                  | <u>Anzeige</u>   |
|-------------------|------------------------------------|------------------|
| Leistung erhöhen  | Auf dem "SLIDER" rutschen          | [ 1 ] bis [ P ]  |
| Ausschalten       | Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0 | [ 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!**

## Booster und Doppel Power funktion


Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel Powerfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [ P ] angezeigt. Die Doppel Boosterfunktion wird mit [ P ] blinkend [  ] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u>   | <u>Bedienfeld</u>   | <u>Anzeige</u>  |
|---------------------|---|-----------------|
| Booster einschalten | Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen<br>oder gleich am Ende drücken | [ P ]           |
| Booster ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen   | [ 9 ] bis [ 0 ] |

- **Doppel Booster einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u>          | <u>Bedienfeld</u>   | <u>Anzeige</u>  |
|----------------------------|---|---|
| Booster einschalten        | Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen<br>oder gleich am Ende drücken | [ P ]   |
| Doppel Booster einschalten | Am Ende drücken   | [  ] blink mit P ] |
| Doppel Booster ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen   | [ P ] bis [ 0 ]   |
| Booster ausschalten        | Auf dem "SLIDER" rutschen   | [ 9 ] bis [ 0 ]   |

- **Automatische Steuerung der " Boosterfunktion " :**

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 reduzierte Leistung [ 9 ] anzeigen.

| <u>Ausgewählte Kochzone</u> | <u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>     |
|-----------------------------|--|
| [ P ] leuchtet              | [ 9 ] wird auf [ 6 ] oder [ 8 ] reduziert und blinkt |

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

**Betätigung**

Leistung auswählen  
Zeitschaltuhr auswählen

**Bedienfeld**

Auf dem "SLIDER" rutschen  
Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr  
gleichzeitig drücken bis die  
gewünschte Kochzone erreicht ist  
Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr  
Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr

**Anzeige**

[ 1 ] bis [ P ]  
Die Anzeige  
der ausgewählten  
Kochzone leuchtet auf  
[ 60 ]...  
Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

**Betätigung**

Zeitschaltuhr auswählen  
  
Zeitschaltuhr ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr  
gleichzeitig drücken bis die  
gewünschte Kochzone erreicht ist  
Auf [ - ] bis [ 000 ] drücken

**Anzeige**

Die Anzeige  
der ausgewählten  
Kochzone leuchtet auf  
[ 000 ]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

**Betätigung**

Einschalten der Kochmulde  
Zeitschaltuhr auswählen  
  
Zeit verkürzen  
Zeit verlängern

**Bedienfeld**

Auf [ 0/I ] drücken  
Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr  
gleichzeitig drücken  
Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr  
Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr

**Anzeige**

[ 0 ]  
[ 000 ]  
[ 60 ]...  
Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

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 Taste [ - ] oder [ + ] zu betätigen.

## **Ankochautomatik**

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

**Betätigung**

Leistung auswählen  
(z.B. « 7 »)

**Bedienfeld**

Auf dem "SLIDER" bis [ 7 ] rutschen  
und 3s bleiben.

**Anzeige**

[ 7 ] blinkt mit [ A ]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

**Betätigung**

Leistung auswählen

**Bedienfeld**

Auf dem "SLIDER" rutschen

**Anzeige**

[ 0 ] bis [ 9 ]

## Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                       | <b><u>Anzeige</u></b>                                |
|--------------------------|--|--|
| Stop&Go einschalten      | Auf [ II ] drücken   | [ II ] auf Anzeigen                                  |
| Stop&Go ausschalten      | Auf [ II ] drücken<br>Auf dem blinkenden « SLIDER »<br>drücken | Blinkender « SLIDER »<br><br>vorherige Einstellungen |

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ( [ 0/I ] drücken)
- Druck auf [ II ] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen.








Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Warmhaltefunktionen

Diesen Funktionen werden Speisen auf 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.




Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten :**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b>   |
|--------------------------|---|---|
| 42°C Warmhaltefunktion   | Auf [  ] einmal drücken                                      | [ U ] und [  ] |
| 70°C Warmhaltefunktion   | Auf [  ] zweimal drücken                                     | [ U ] und [  ] |
| 94°C Warmhaltefunktion   | Auf [  ] dreimal drücken                                     | [ U ] und [  ] |
| Ausschalten              | Auf dem "SLIDER" rutschen<br>oder auf [  ] drücken bis [ 0 ] | [ 0 ] zu [ 9 ]  |

## Bridge-Funktion



Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b>   |
|---------------------------|---|---|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ 0/I ] drücken   | [ 0 ]   |
| Bridge einschalten        | Auf die zu brücken beide [  ]<br>miteinander drücken. | [ 0 ] und [  ] |
| Leistung erhöhen          | Auf dem "SLIDER" der die<br>leistung anzeigt rutschen   | [ 1 ] bis [ 9 ]   |
| Bridge ausschalten        | Auf die beide [  ] drücken                             | [ 0 ]   |

## Kindersicherung / 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:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>   | <b><u>Anzeige</u></b> |
|--------------------------|--|-----------------------|
| Verriegelung einschalten | Auf [  ] 6s drücken | Leuchte ein           |
| Verriegelung abschalten  | Auf [  ] 6s drücken | Leuchte aus           |

## 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.

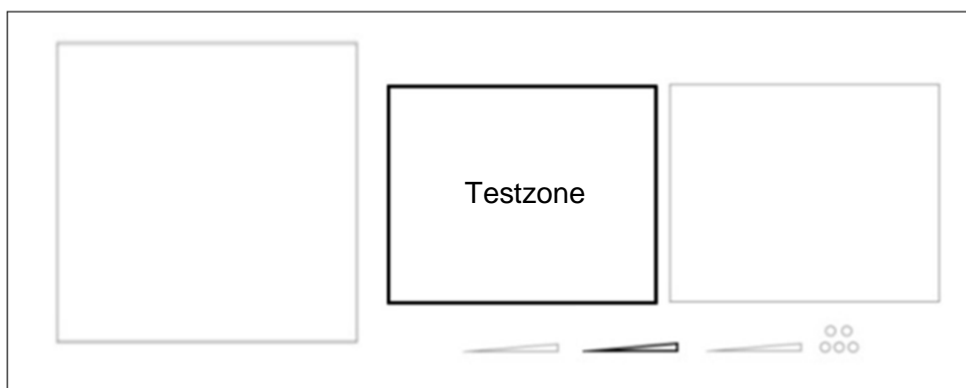
| <b>Eingestellte<br/>Kochstufe</b> | <b>Betriebsdauerbegrenzung<br/>(Std : min)</b> |
|-----------------------------------|--|
| <b>1</b>                          | <b>08:36</b>                                   |
| <b>2</b>                          | <b>06:42</b>                                   |
| <b>3</b>                          | <b>05:18</b>                                   |
| <b>4</b>                          | <b>04:18</b>                                   |
| <b>5</b>                          | <b>03:30</b>                                   |
| <b>6</b>                          | <b>02:18</b>                                   |
| <b>7</b>                          | <b>02:18</b>                                   |
| <b>8</b>                          | <b>01:48</b>                                   |
| <b>9</b>                          | <b>01:30</b>                                   |

## Topf-Geschwindigkeitstest

Bei der Induktionstechnik ist das Kochgeschirr ein wichtiger Bestandteil des Kochsystems. Sie sollten darauf achten dass das verwendete Kochgeschirr das beste Kocherlebnis bietet, indem Sie das höchstes Leistungsniveau unseres Induktionskochfeldes zurückgeben. Der Topf-Geschwindigkeitstest

Mit dem Topf-Geschwindigkeitstest können Sie die Effizienz und Kochgeschwindigkeit Ihrer Pfanne messen.

Dieser Test kann nur durchgeführt werden, wenn keine Tätigkeit durchgeführt wird, und nur und nur im linken Bereich.



Jede Aktion muss innerhalb von 6 Sekunden nach der vorherigen durchgeführt werden.....

**Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Testzone.**

**Starten Sie das Kochfeld**

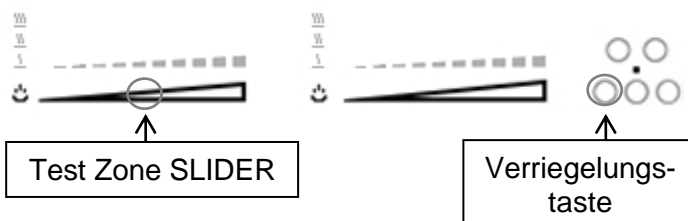
**Ein/Aus-Taste drücken [ⓘ]**



**In den 6 Sekunden nach dem Start**

**Aktivieren Sie die Funktion**

Drücken Sie gleichzeitig die Verriegelungstaste und den SLIDER des Testbereichs.



[ 0 ], [ t ] und die Verriegelungskontrollleuchte werden angezeigt.

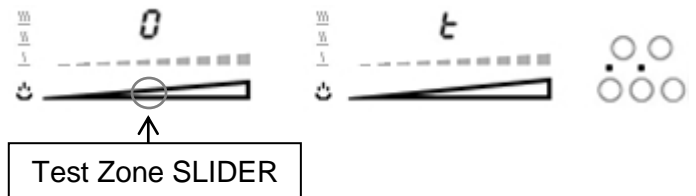
[ 0 ] bleibt fix.

[ t ] und die Verriegelungskontrollleuchte blinker



## Starten Sie den Test

Drücken Sie auf die Testzone "SLIDER".



[ 0 ] verändert sich.

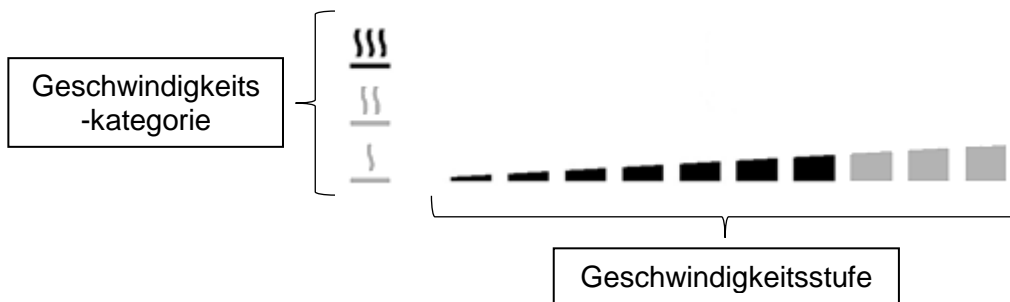
[ t ] blinkt.

Die Verriegelungskontrollleuchte ist fest eingestellt.

## Testergebnisse



Zum Beispiel die Kochgeschirr-Geschwindigkeitsstufe 7:



Die Pfanne wird in eine dieser 3 Kategorien eingeteilt, und ihre genaue Geschwindigkeit wird anhand der folgenden Grafik definiert.

| Kategorie-Symbol | Anzeige   |
|------------------|---|
| <u>1</u>         | Niedrige Geschwindigkeit, das Kochgeschirr wird nicht für das Induktionskoch empfohlen. |
| <u>2</u>         | Mittlere Geschwindigkeit, das Kochgeschirr ist für das Induktionskoch empfohlen.        |
| <u>3</u>         | Hochleistungskochgeschirr für das beste Induktionskocherlebnis.                         |

## Wichtige Hinweise:

Einige Töpfe können eine so schlechte Kompatibilität haben, dass sie von der Kochfeld nicht einmal erkannt werden. In diesem Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol [ — ]

Das Kochgeschirr sollte immer in der Prüfzone zentriert sein, eine schlechte Zentrierung kann zu ungenauen Ergebnissen führen.

Die Ergebnisse werden 3 Sekunden lang angezeigt, danach schaltet das Kochfeld automatisch in den Normalbetrieb und kann zum Kochen verwendet werden.

Beachten Sie, dass die Geschwindigkeitsstufe nicht das einzige wichtige Kriterium ist, um die Qualität Ihrer Pfanne zu beurteilen und sicherzustellen, dass sie perfekt mit Ihrem Kochfeld kompatibel ist. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Kochtipps".

# KOCHEMPFEHLUNGEN

## 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:

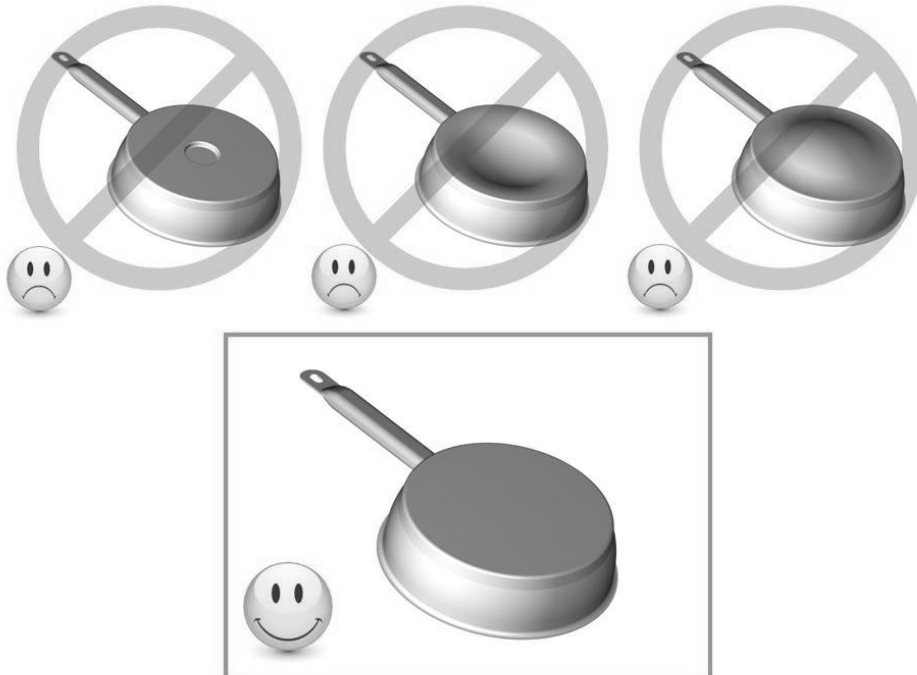
- Eine kleine Menge Wasser in den Topf geben und diesen auf die Induktionskochzone stellen. Die Zone einschalten und die Stufe auswählen [ 9 ]. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Mit einem Magnet den Topfboden berühren. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf für das Induktionskochfeld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

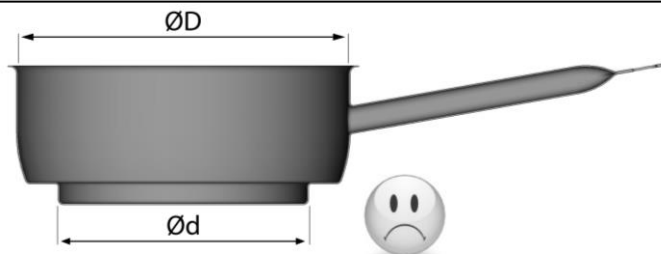
Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für Induktionsgaren geeignet** bescheinigt sein.

**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<br>GelatineYoghurt ,                       |
| 2 bis 3    | Quellen, Auftauen, Warmhalten    | Reis, Gefrorene Gerichte,<br>Fisch, Gemüse                            |
| 3 bis 4    | Dampfgaren, Dünsten              | Fisch, Gemüse, Obst   |
| 4 bis 5    | Dünsten, Quellen, Auftauen       | Fisch, Gemüse, Teigwaren,<br>Getreide, Hülsenfrüchte,<br>Tiefkühlkost |
| 6 bis 7    | Ankochen, Fortkochen             | Fleisch, Leber , Eier, Wurst<br>Gulasch, Rouladen                     |
| 7 bis 8    | Schonendes Braten                | Fisch, Schnitzel, Bratwurst,<br>Spiegeleier                           |
| 9          | Backen, Ankochen                 | Steaks, Omelett<br>Pfannkuchen, Linsen                                |
| P bis „ II | Kochen                           | Große Wassermengen  |

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen 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 Hochdruckreiniger 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
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## WAS TUN WENN...

---

**Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.



### **In der Anzeige erscheint [ U ]:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ E ]:**

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

### **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. 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.

### **Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:**

- Die Kochzone ist noch heiß [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

### **Anzeige [ U ]:**

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

### **Anzeige [ II ]:**

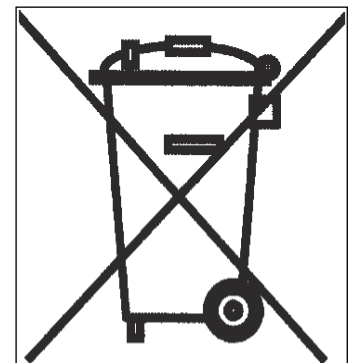
- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

## **UMWELTSCHUTZ**

---

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

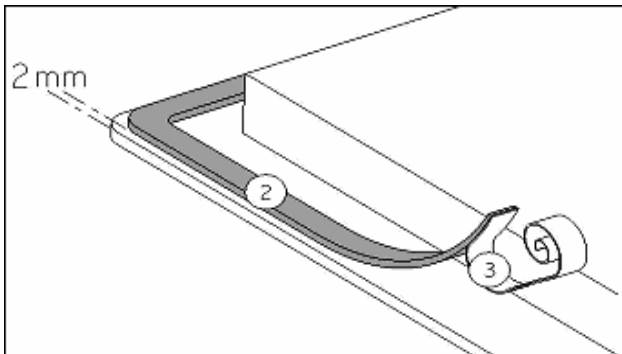
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
  - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# 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     | Einbaumasse  |
|---------|--------------|
| 7330255 | 810 x 325 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 230V/400V ~ 50/60 Hz ausgelegt.  
Schließen Sie immer die Erde mit an.  
Beachten Sie das Anschlussschema.

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

( \* ) laut EN 60 335-2-6 Norm

## Anschluss des Kochfelds:

### Einphasig 230V~1P+N:

Den grün/gelben Draht für die Erdung, den blauen und den braunen als Nullleiter und den schwarzen und den grauen Draht für die Phase verwenden.

### Zweiphasig 400V~2P+N:

Den grün/gelben Draht für die Erdung, den blauen und den braunen als Nullleiter, den grauen als Phase L1 und den schwarzen Draht für die Phase L2 verwenden.

Bevor die Verbindungen vorgenommen werden, empfiehlt es sich ausdrücklich, Phase, Nullleiter und Erde am Netzstromanschluss zu lokalisieren. Im Zweifelsfall einen Fachmann zu Rate ziehen.

**Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. 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](mailto:service@fosterspa.com)  
[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)