



**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 .....	5
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“ (A SECONDA DEL MODELLO) .....	13
BLOCCO FUNZIONI / PIANO DI COTTURA.....	13
LIMITAZIONE DEL TEMPO DI FUNZIONAMENTO .....	13
<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b> .....	<b>14</b>
RECIPIENTI DI COTTURA .....	14
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA.....	15
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	15
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	<b>15</b>
<b>IN CASO DI ANOMALIE</b> .....	<b>15</b>
<b>TUTELA AMBIENTALE</b> .....	<b>16</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE</b> .....	<b>17</b>
<b>CONNESSIONE ELETTRICA</b> .....	<b>18</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

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. 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. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- 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.

## **Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio**

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- 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 zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, 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. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- 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) per evitare contatti accidentali.
- 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.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

## 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, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **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 zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona 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 zone 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 O DANNI CORRELATI.**



# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

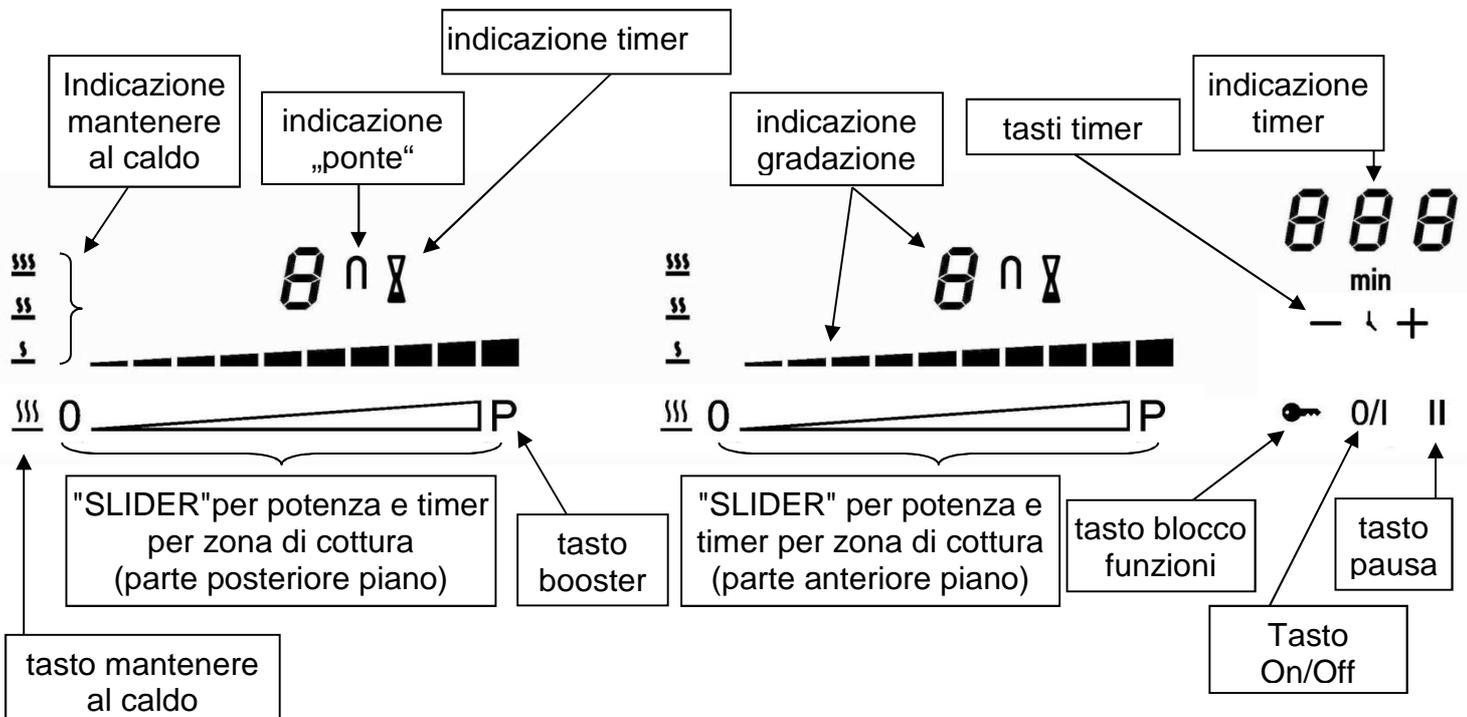
## Dati tecnici

Type	7320240	7341245
Total vermogen	3200 W	3700 W
Energieverbruik van de kookplaat EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Posizione anteriore</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Identificazione minimo	-	Ø 110 mm
Potenza nominale *	2300 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2600 W
Potenza doppio booster *	3200 W	3700 W
Categoria standard di pentola **	-	C
Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Posizione posteriore</b>	-	Ø 220 mm
Identificazione minimo	-	Ø 110 mm
Potenza nominale *	-	2100 W
Potenza booster *	-	2600 W
Potenza doppio booster *	-	3700 W
Categoria standard di pentola **	-	C
Consumo di energia EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg

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

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

## 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 ].

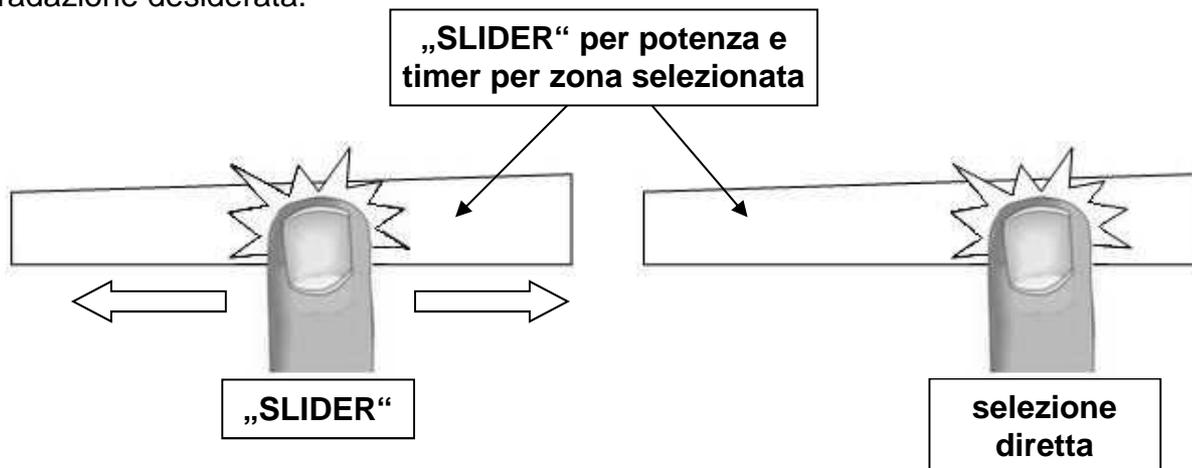
### Le funzioni dei sensori

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 / 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**

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

- **Attivare / disattivare doppio booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[ P ]
attivare doppio booster	premere di nuovo fine sullo "SLIDER"	lampeggia con [P] 
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> [ P ] acceso	<u>altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)</u> [ 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 selezionare il timer	scorrere sullo "SLIDER premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] del timer, di cottura fino a selezionare la zona di cottura desiderata	da [ 1 ] a [ P ] l'indicatore della zona selezionata si accende
abbreviare la durata	premere [ - ] del timer	la durata in min. si abbrevia
aumentare la durata	premere [ + ] del timer	la durata in min. si 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 [ + ] e [ - ] del timer fino a di cottura selezionare la zona di cottura desiderata	l'indicatore della zona selezionata 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	premere [ 0/1 ]	[ 0 ]
selezionare il contaminuti premere	contemporaneamente [ + ] e [ - ] del timer	[ 000 ]
abbreviare la durata	premere [ - ] del timer	la durata in min. si abbrevia
aumentare la durata	premere [ + ] del timer	la durata in min. 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 (ad es. [ 7 ])	scorrere sullo "SLIDER" fino a [ 7 ] 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 ] premere lo "SLIDER" lampeggiante	"SLIDER" 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 ] e [  ]
mantenere al caldo a 70 °C	premere due volte [  ]	[ U ] e [  ]
mantenere al caldo a 94 °C	premere tre volte [  ]	[ U ] e [  ]
disattivare la funzione	scorrere sullo "SLIDER" o premere [  ] fino a [ 0 ]	da [ 0 ] a [ 9 ] [ 0 ]

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

## Funzione „ponte“ (a seconda del modello)

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

# 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.

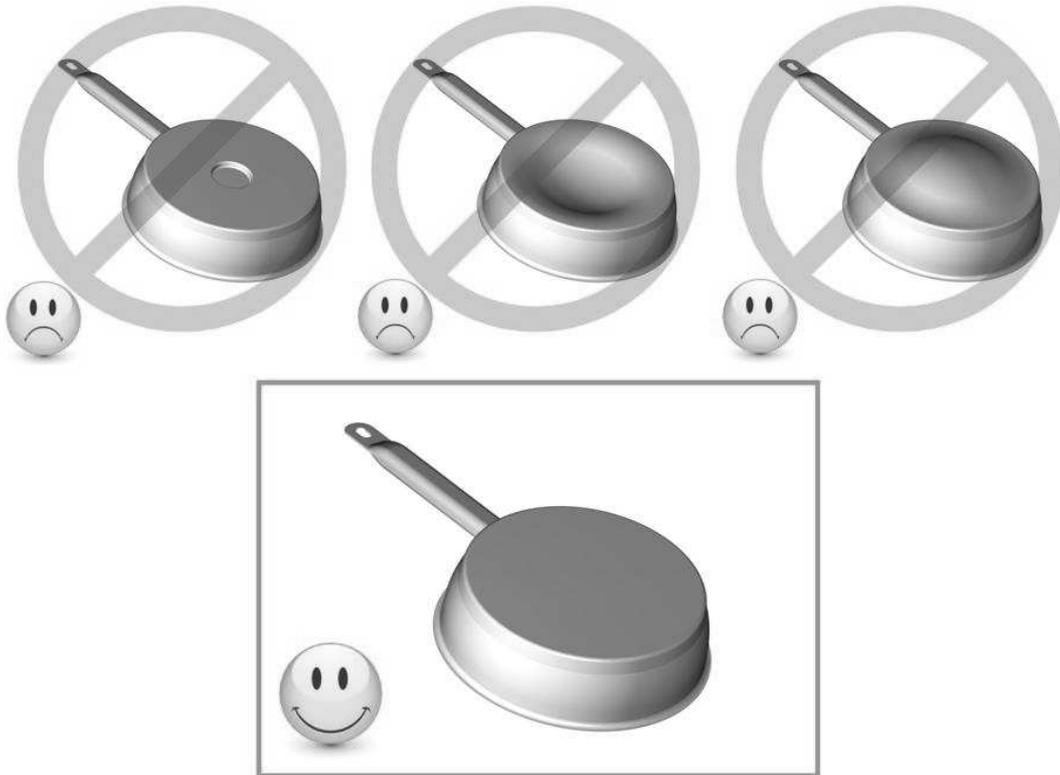
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [ 9 ]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano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

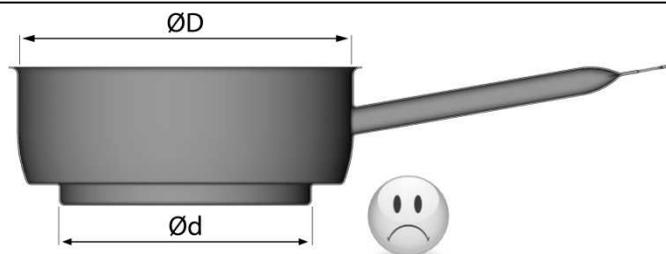
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

**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.

La pentola wok deve corrispondere al diametro (314 mm) e alla forma della superficie in vetroceramica. A tal proposito, informarsi presso il commesso nel negozio.

## 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 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 acqua
Per il	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".

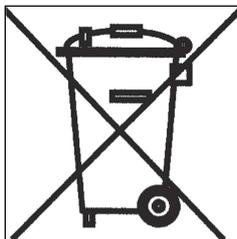
### **Nell'indicatore viene visualizzato [ II ]**

- 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

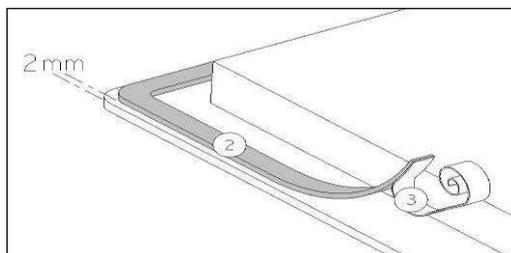
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 mm

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

# CONNESSIONE ELETTRICA

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

## Attenzione!

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

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.

Il cavo verde/giallo corrisponde alla messa a terra, il cavo blu al neutro, il cavo marrone alla fase.

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

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

**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>20</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING .....	20
USING THE APPLIANCE .....	20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	21
OTHER PROTECTIONS .....	22
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	23
CONTROL PANEL .....	23
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>24</b>
DISPLAY .....	24
VENTILATION.....	24
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>24</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	24
INDUCTION PRINCIPLE .....	24
SENSITIVE TOUCH.....	24
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	25
STARTING-UP.....	25
PAN DETECTION .....	25
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	26
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION .....	26
TIMER .....	26
AUTOMATIC COOKING .....	27
STOP&GO FUNCTION.....	28
RECALL FUNCTION .....	28
“KEEP WARM” FUNCTION.....	28
BRIDGE FUNCTION (DEPENDING ON MODEL).....	29
CONTROL PANEL LOCKING.....	29
OPERATING TIME LIMITATION .....	29
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>30</b>
PAN QUALITY .....	30
PAN DIMENSION.....	31
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	31
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>31</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>31</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>32</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>33</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>34</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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after sale service.

## 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

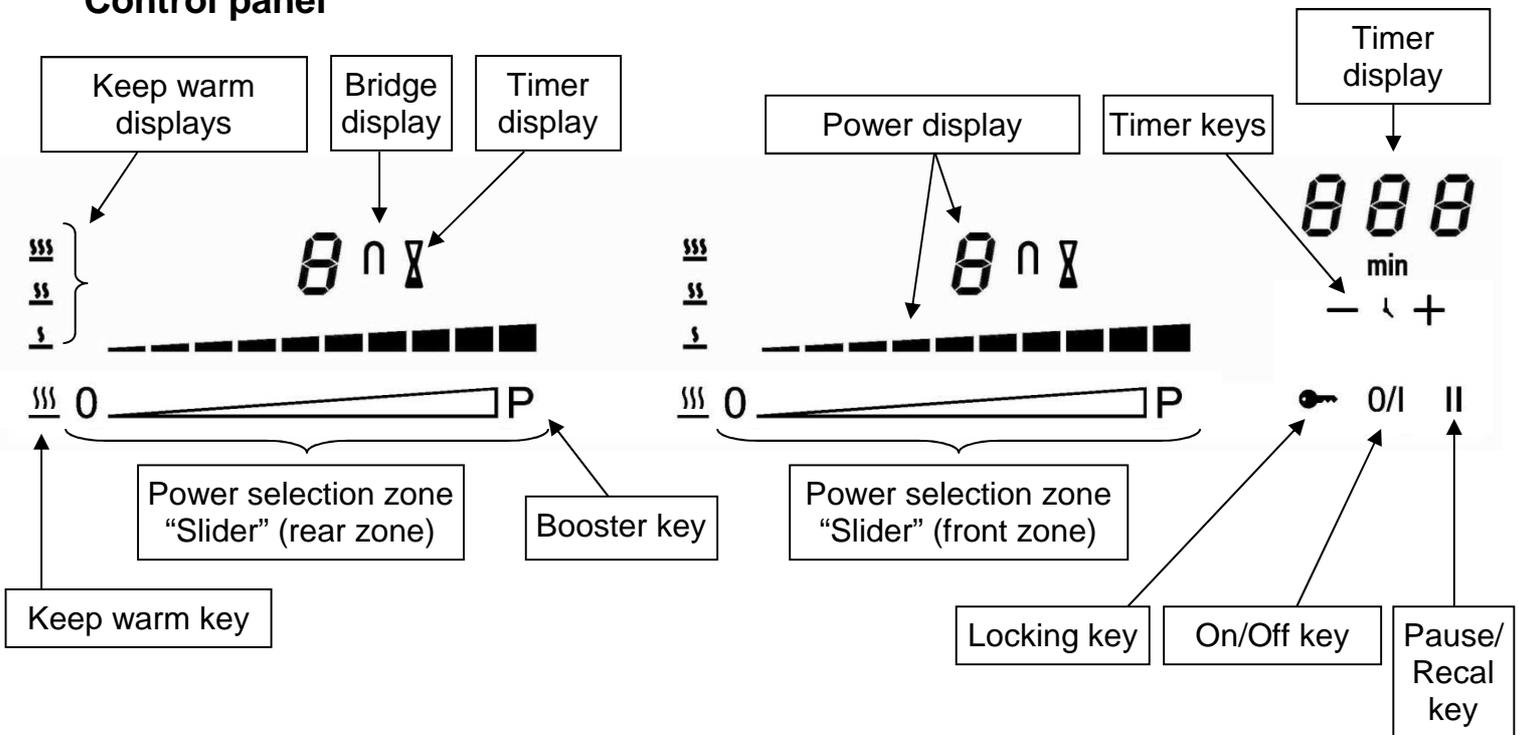
## Technical characteristics

Type	7320240	7341245
Total power	3200 W	3700 W
Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Front Heating zone</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Minimum detection	-	Ø 110 mm
Nominal power*	2300 W	2100 W
1 <sup>st</sup> Booster power*	2600 W	2600 W
2 <sup>nd</sup> Booster power*	3200 W	3700 W
Cookware**	-	C
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Rear Heating zone</b>	-	Ø 220 mm
Minimum detection	-	Ø 110 mm
Nominal power*	-	2100 W
1 <sup>st</sup> Booster power*	-	2600 W
2 <sup>nd</sup> Booster power*	-	3700 W
Cookware**	-	C
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	-	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 Power is activated.
	Twin Booster	The Super power 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 ].

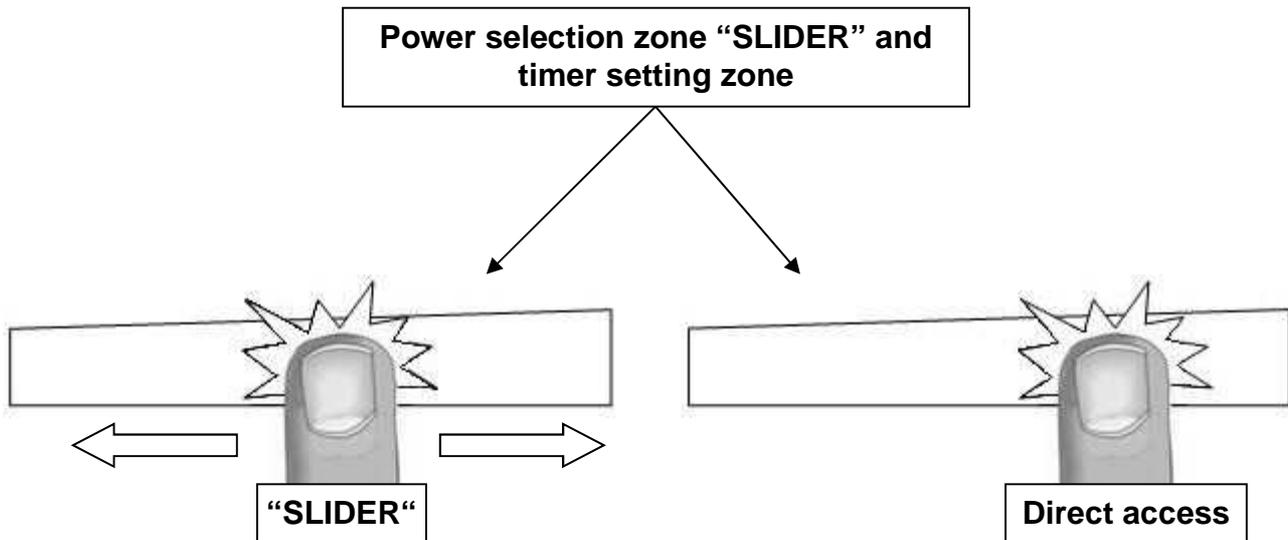
## Sensitive touch

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 (adjust the power)	slide on the “SLIDER” 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 [  ] 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" 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" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[ P ]
Start-up Double Booster	Re-press key [ 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> [ P ] is displayed	<u>The other heating zone:</u> (example: Booster level 9) [ 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:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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 (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 :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press [ II ]	[ II ] and control light on
Stop the pause	press [ II ] Press on the animated "slider"	"Slider" animated 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 » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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" or press key [  ] until [ 0 ]	[ 0 ] to [ 9 ] [ 0 ]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

## Bridge Function (depending on model)

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [ 0/I ]	[ 0 ]
Activate the bridge	Press simultaneously on [  ] of the 2 cooking zones	[ 0 ] and [  ]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" witch indicates the power	[ 1 ] to [ 9 ]
Stop the bridge	Press simultaneously on [  ] 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 ]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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>

# 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.

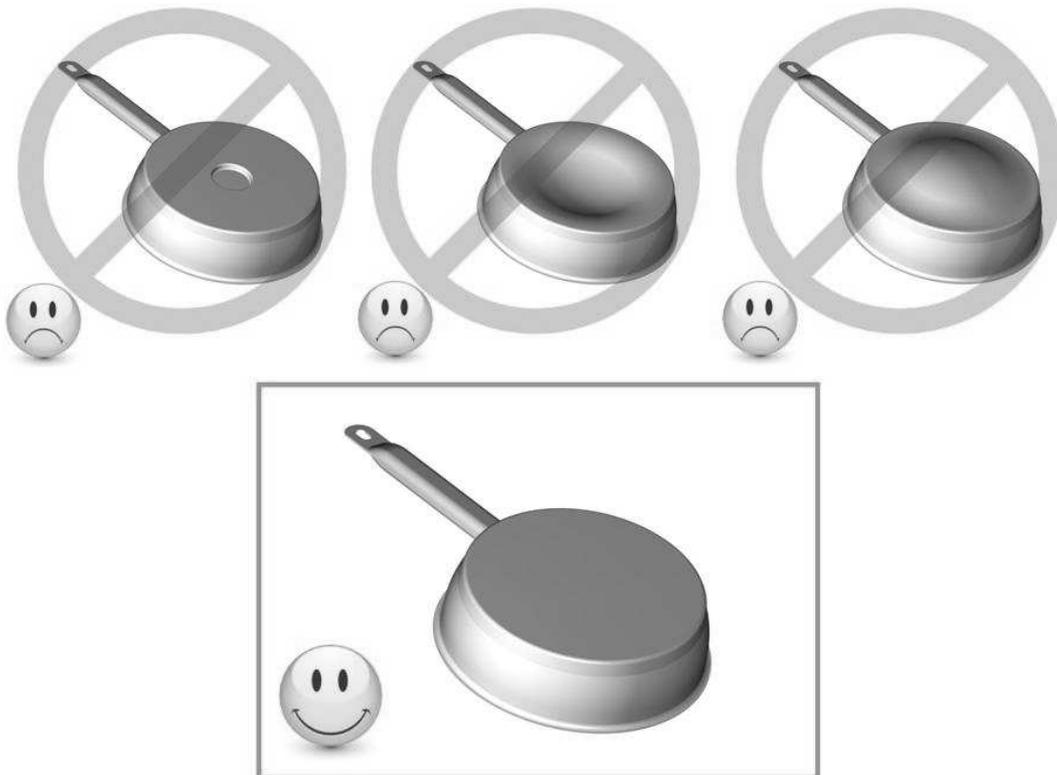
A magnet stuck on the bottom of the pan.

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.

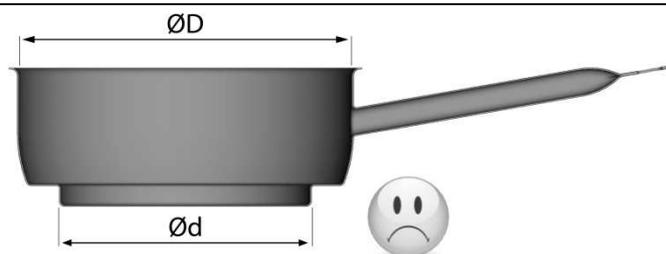
The pans must be certified by the manufacturer as **compatible with induction hobs**.

**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.

The Wok pan must be adapted to the diameter and the shape of the ceramic glass cooking zone. Contact your seller to obtain a Wok pan with a 314 mm diameter.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Switch-off the appliance before cleaning.

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

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

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

### 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 ]:**

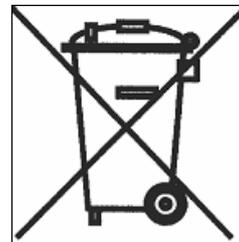
- Refer to the chapter "Stop&Go"

## **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.

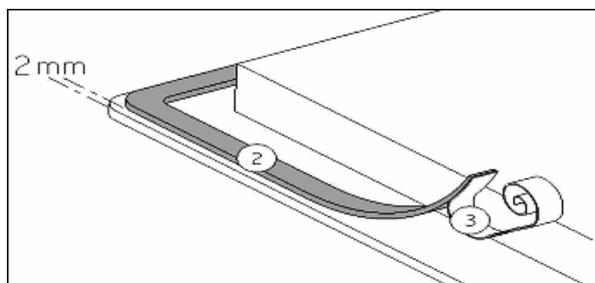


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 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 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire correspond to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

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

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

**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>36</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	36
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	36
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	38
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	38
AUTRES PROTECTIONS .....	39
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>40</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	40
BANDEAU DE COMMANDE .....	40
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>41</b>
AFFICHAGE .....	41
VENTILATION.....	41
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>41</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	41
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	41
TOUCHES SENSITIVES.....	41
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	42
MISE EN ROUTE.....	42
DETECTION DE RECIPIENT .....	42
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	43
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER.....	43
FONCTION MINUTERIE .....	44
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	45
FONCTION PAUSE .....	45
FONCTION RAPPEL .....	45
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » .....	45
FONCTION BRIDGE (SELON MODELE).....	46
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	46
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT.....	46
<b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>	<b>47</b>
QUALITE DES CASSEROLES .....	47
DIMENSION DES CASSEROLES.....	48
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	48
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>48</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>	<b>48</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>49</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>50</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>	<b>51</b>

# SECURITE

---

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

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

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

## Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,  
OU D'ACCESOIRES 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

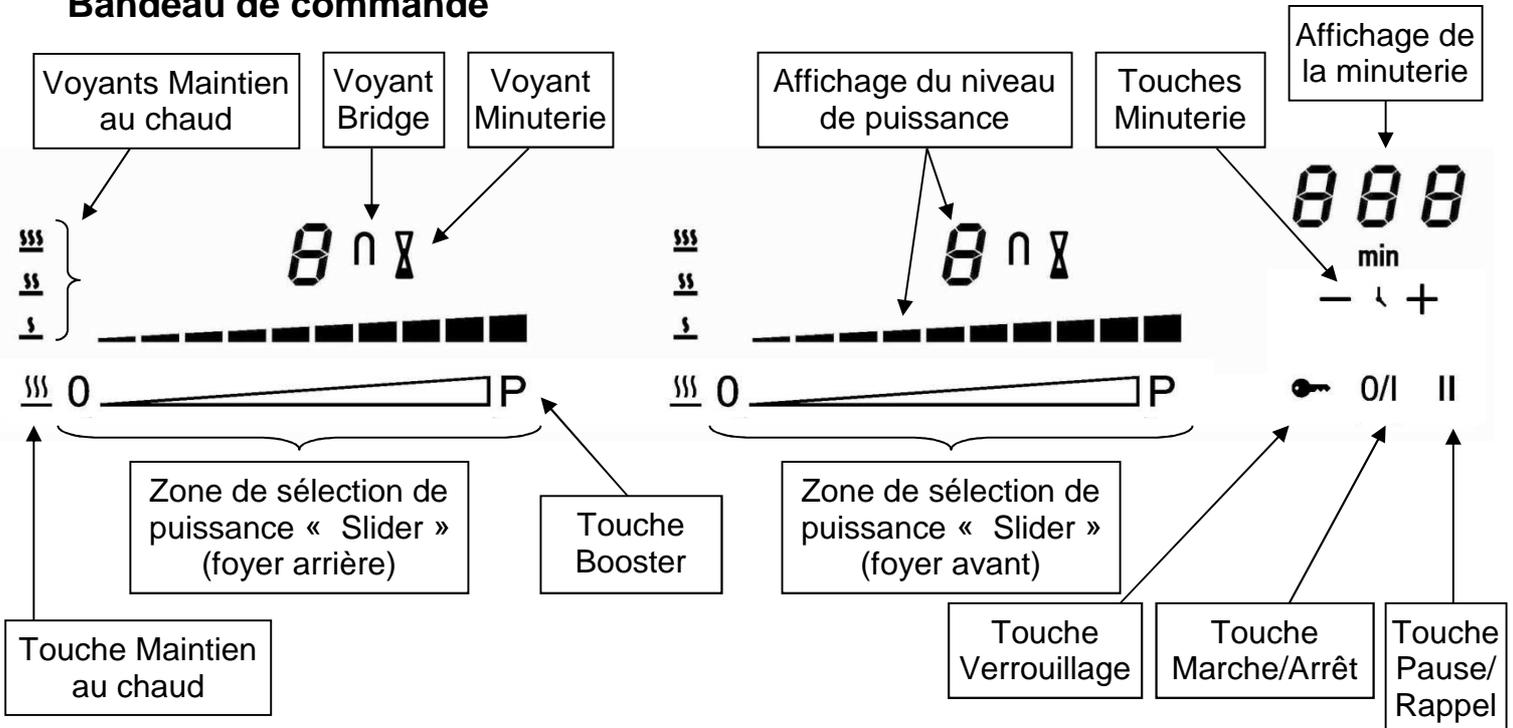
## Caractéristiques techniques

Type	7320240	7341245
Puissance Totale	3200 W	3700 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Foyer avant</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Détection minimum	-	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2300 W	2100 W
Booster*	2600 W	2600 W
Double booster*	3200 W	3700 W
Catégorie de la casserole standard**	-	C
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Foyer arrière</b>	-	Ø 220 mm
Détection minimum	-	Ø 110 mm
Puissance nominale*	-	2100 W
Booster*	-	2600 W
Double 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.
A	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 maintenu 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.

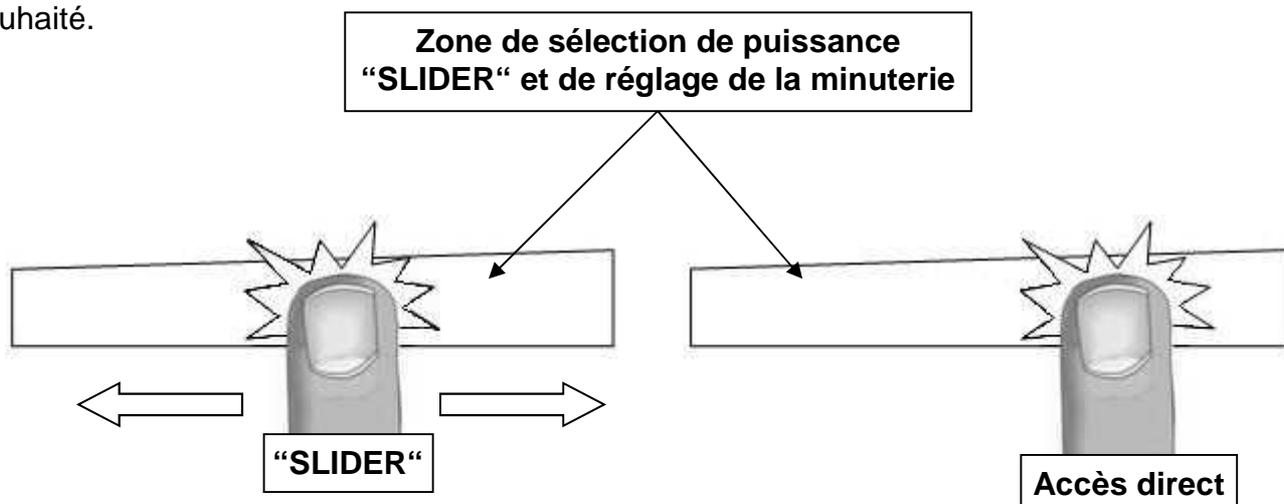
## Touches sensibles

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

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

## 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 :**

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

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » 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 » 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 » 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> [ P ] est affiché	<u>Autre zone de cuisson</u> ( exemple : puissance niveau 9 ) [ 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 (par exemple « 7 »)	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 7 ] 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 voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [ II ] appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants les réglages précédent 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 » ou appuyer sur [  ] jusqu'à [ 0 ]	[ 0 ] à [ 9 ] [ 0 ]

## Fonction Bridge (selon modèle)

Cette fonction permet de combiner 2 zones 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/I ]	[ 0 ]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur [  ] des 2 zones à combiner	[ 0 ] et [  ]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[ 1 ] à [ 9 ]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [  ] 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/I ]) peut être verrouillé.

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

<b>Niveau de puissance sélectionné</b>	<b>Temps maximum de fonctionnement (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>

# 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.

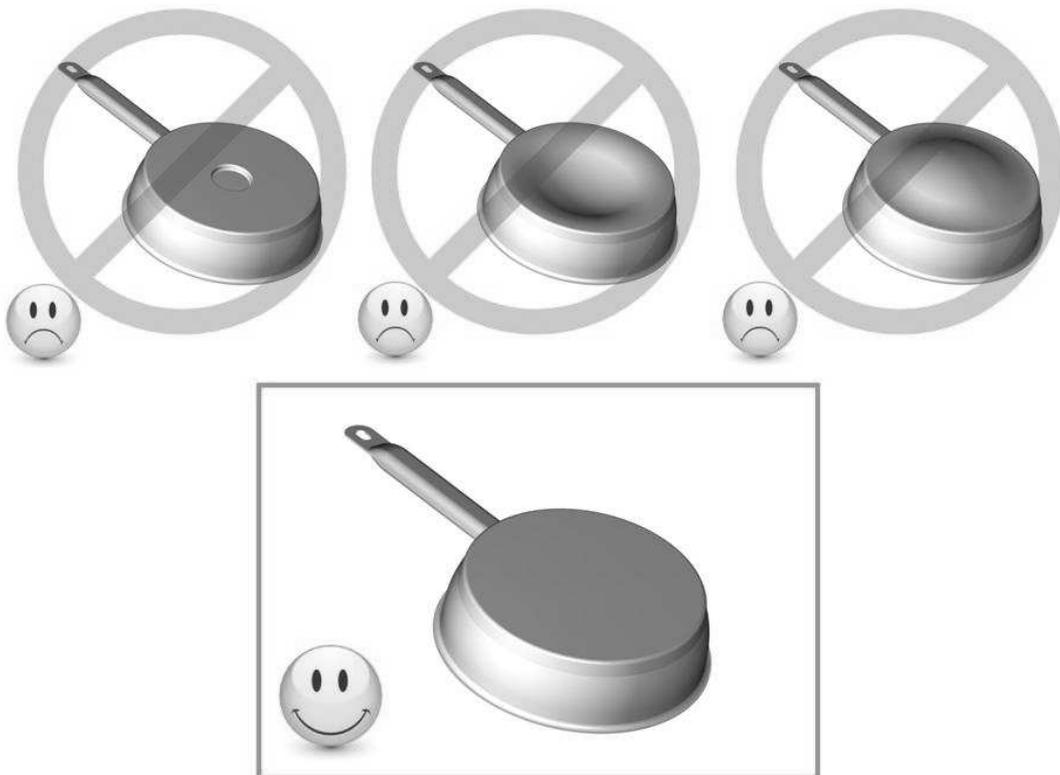
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- 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.

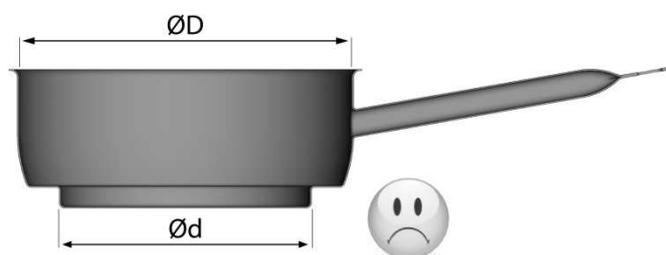
Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

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.

La casserole Wok doit cependant avoir un diamètre adapté à la zone de cuisson, ainsi qu'une forme adaptée à celle du verre vitrocéramique. Adressez-vous à votre revendeur pour obtenir un Wok de diamètre 314 mm.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**

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

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

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

**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 :**

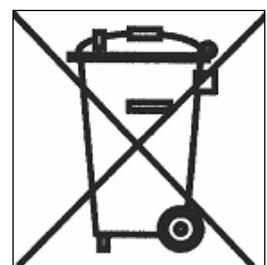
- Se référer au chapitre "Pause".

## **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

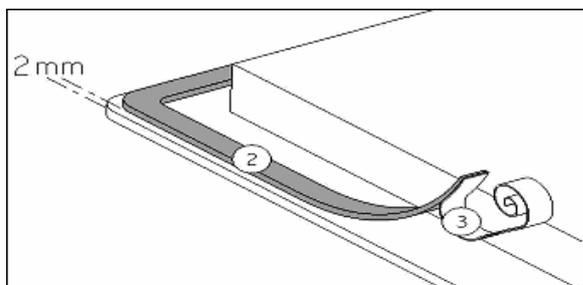
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 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 230 V~ 50 / 60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase

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

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

**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>53</b>
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME .....	53
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	53
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	55
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	55
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	56
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>57</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	57
BEDIENFELD .....	57
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>	<b>58</b>
ANZEIGE .....	58
BELÜFTUNG .....	58
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>	<b>58</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	58
INDUKTIONSPRINZIP .....	58
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	59
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG .....	59
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	59
TOPFERKENNUNG.....	59
RESTWÄRMEANZEIGE .....	60
BOOSTER UND DOPPEL POWER FUNKTION .....	60
ZEITSCHALTUHR.....	61
ANKOCHAUTOMATIK.....	62
STOP&Go FUNKTION .....	62
MEMORY-FUNKTION .....	62
WARMHALTEFUNKTIONEN.....	62
BRIDGE-FUNKTION (JE NACH MODELL) .....	63
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....	63
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG .....	63
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>64</b>
KOCHGESCHIRR .....	64
GESCHIRRGRÖßE .....	65
EINSTELLBEREICHE .....	65
<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>65</b>
<b>WAS TUN WENN.....</b>	<b>65</b>
<b>UMWELTSCHUTZ.....</b>	<b>66</b>
<b>MONTAGEHINWEISE .....</b>	<b>67</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>68</b>

# SICHERHEIT

---

## Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- 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 nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert 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

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- 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 Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie, diese könnten sehr heiß werden und in Brand geraten.
- 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.

## Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben kratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich 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 benutzen.
- 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 Fachleuten 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 keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- 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

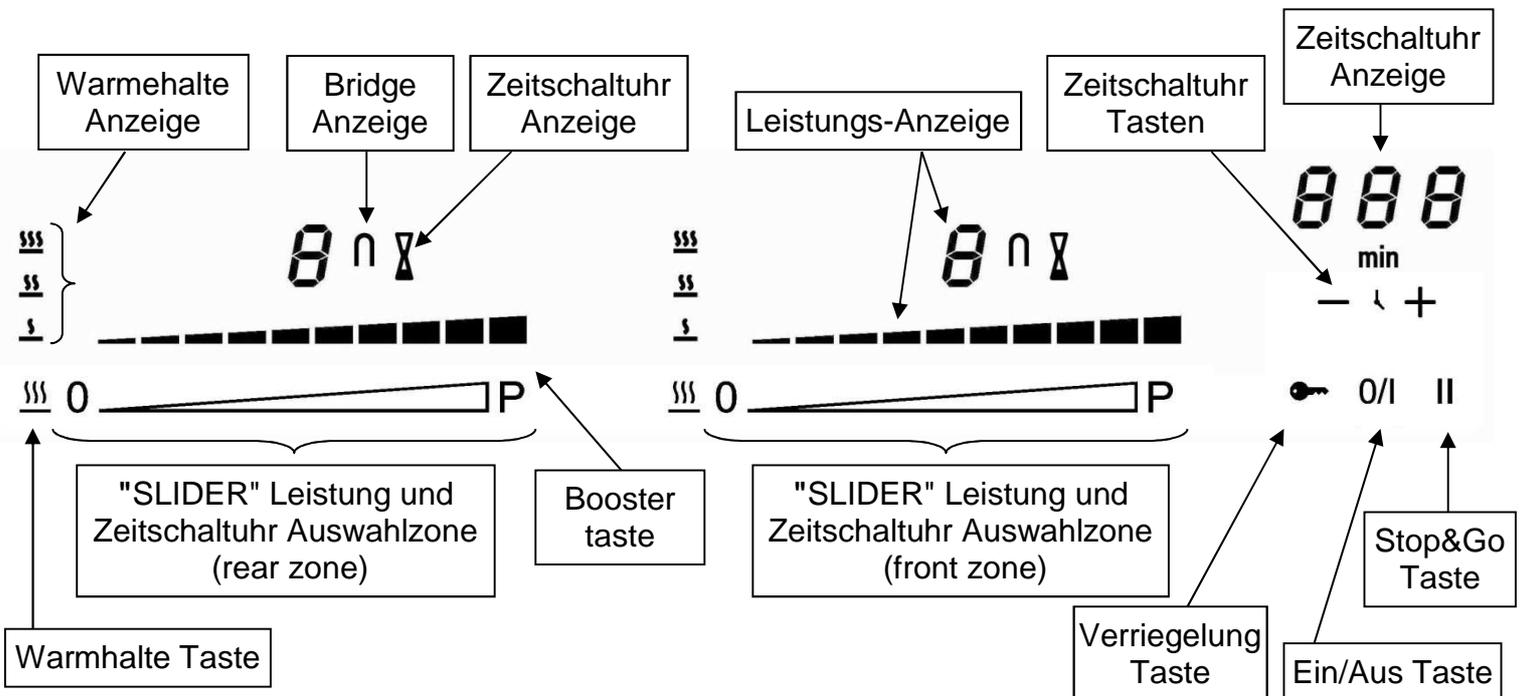
## Technische Beschreibung

Type	7320240	7341245
Gesamt Leistung	3200 W	3700 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Vorne Kochzone</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	-	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	2300 W	2100 W
Booster*	2600 W	2600 W
Doppel booster*	3200 W	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	-	C
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Hinten Kochzone</b>	-	Ø 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.
	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 ].

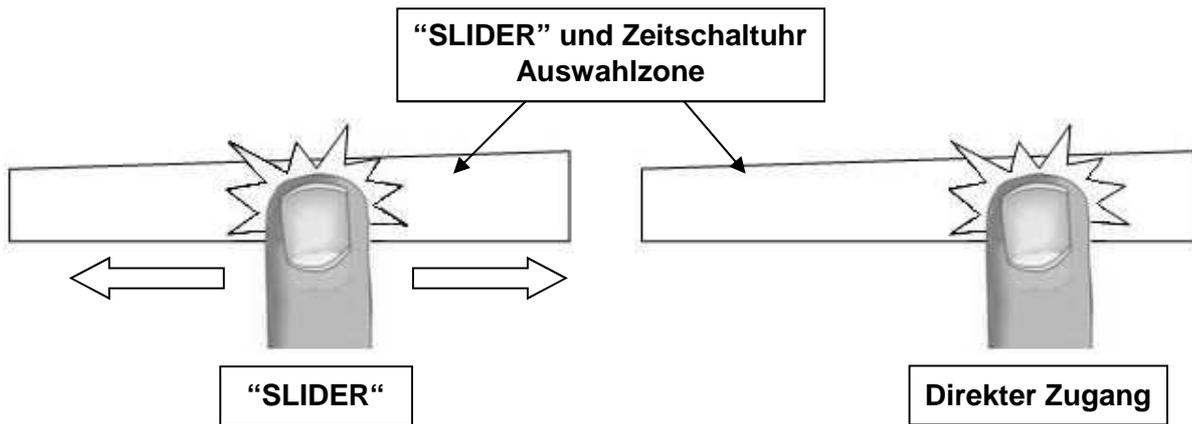
## Funktion der Sensorschaltfelder

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:**

### Betätigung

Einschalten  
Ausschalten

### Bedienfeld

Auf [ 0/I ] drücken  
Auf [ 0/I ] drücken

### Anzeige

[ 0 ]  
Keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

### Betätigung

Leistung erhöhen  
Ausschalten

### Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" rutschen  
Auf dem "SLIDER" rutschen  
bis zu 0

### Anzeige

[ 1 ] bis [ P ]  
[ 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 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 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> [ P ] leuchtet	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u> [ 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:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen Zeitschaltuhr auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	[ 1 ] bis [ P ] Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen Zeit verlängern	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ]... Zeit in Min. erhöht sich

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

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ - ] bis [ 000 ] drücken	[ 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.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ 0/I ] drücken Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[ 0 ] [ 000 ]
Zeit verkürzen Zeit verlängern	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	[ 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:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" bis [ 7 ] rutschen und 3s bleiben.	[ 7 ] blinkt mit [ A ]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 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 Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER »  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 oder auf [  ] drücken bis [ 0 ]	[ 0 ] zu [ 9 ]

## Bridge-Funktion (je nach Modell)

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ 0/l ] drücken	[ 0 ]
Bridge einschalten	Auf die zu brücken beide [  ] miteinander drücken.	[ 0 ] und [  ]
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" der die 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/l ]) verriegelt werden.

- Verriegelung aktivieren:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
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 Kochstufe</b>	<b>Betriebsdauerbegrenzung (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>

# 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:

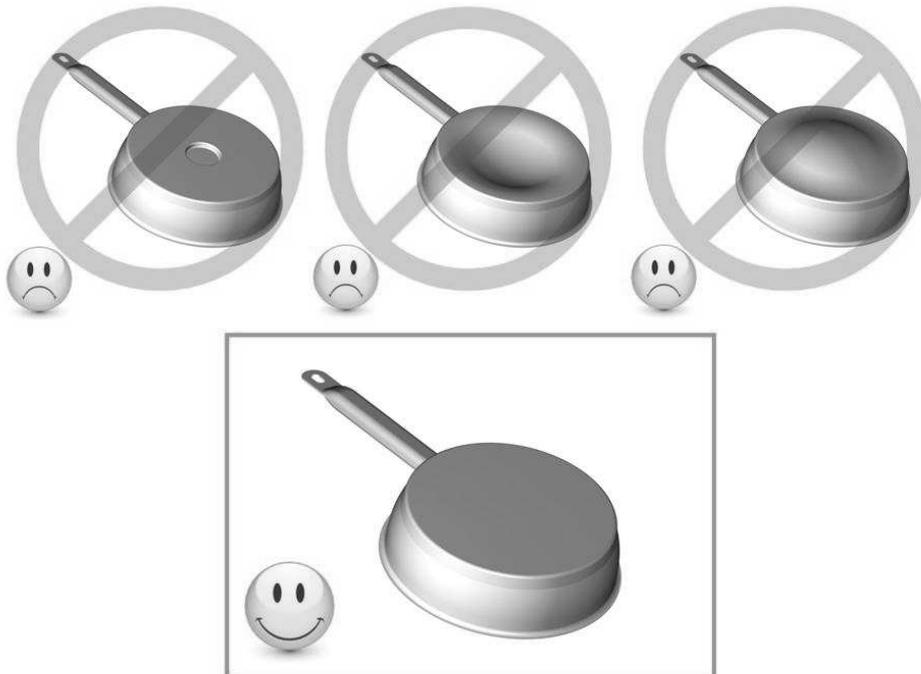
- Eine kleine Menge Wasser in den Topf geben und diesen auf die Induktionskochzone stellen. Die Zone einschalten und die Stufe auswählen [ 9 ]. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Mit einem Magnet den Topfboden berühren. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf für das Induktionskochfeld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

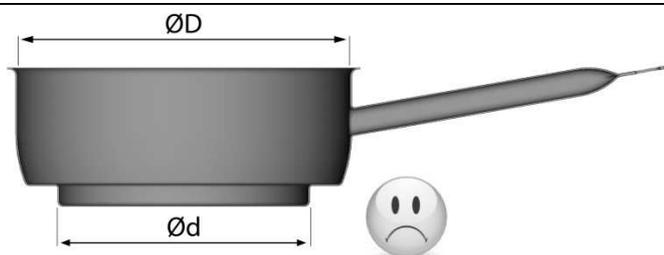
Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für Induktionsgaren geeignet** bescheinigt sein.

**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.

Das Wok-Kochgeschirr muss sich an den Durchmesser (314 mm) und an die Form des Wok-Glases angepasst sein. Wenden Sie sich an den Verkäufer der Ihnen Ratschläge geben kann.

## Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

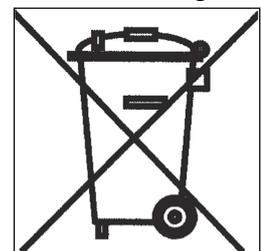
- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

## **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

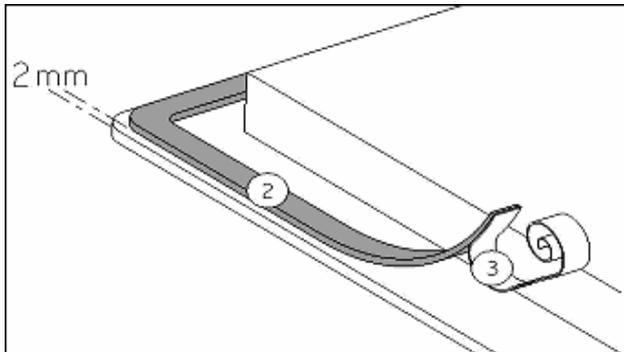
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# 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
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 mm

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

# ELEKTROANSCHLUSS

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

## Achtung !

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

Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Benutzen Sie das Anschlusskabel, das auf das Gerät festgelegt wird.

Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

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

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

**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)



gebruikshandleiding

manual de instrucciones

instrukcja obsługi

## Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze inductie kookplaat aan te schaffen

Teneinde er voor te zorgen dat u optimaal gebruik kunt maken van deze apparatuur, adviseren wij om deze handleiding nauwkeurig te lezen en te bewaren voor eventueel later gebruik.

## INHOUD

---

<b>VEILIGHEID</b> .....	<b>3</b>
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL .....	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....	3
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING .....	4
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	5
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN .....	6
<b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT</b> .....	<b>7</b>
TECHNISCHE KENMERKEN .....	7
BEDIENINGSPANEEL.....	7
<b>GEBRUIK VAN HET APPARAAT</b> .....	<b>8</b>
DISPLAY .....	8
VENTILATIE .....	8
<b>IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT</b> .....	<b>8</b>
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8
PRINCIPE VAN INDUCTIE .....	8
TIPTOETSEN .....	9
ZONE VOOR DE STERKTEREGELING “ SLIDER “ EN DE TIMERINSTELLING .....	9
INWERKINGSTELLING .....	9
DETECTIE VAN DE KOOKPOT .....	9
AANDUIDING RESTWARMTE.....	10
BOOSTER FUNCTIE EN DUBBELE BOOSTER FUNCTIE .....	10
TIMER FUNCTIE .....	11
PROGRAMMEREN VAN DE AANKOOKAUTOMAAT .....	12
STOP&Go FUNCTIE.....	12
HERHALINGFUNCTIE .....	12
WARMHOUDFUNCTIE .....	12
BRIDGE FUNCTIE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL).....	13
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL .....	13
BEPERKING VAN DE WERKINGSTIJD .....	13
<b>KOOKADVIES</b> .....	<b>14</b>
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN.....	14
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN .....	15
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING .....	15
<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	<b>15</b>
<b>KLEINE STORINGEN VERHELPEN</b> .....	<b>16</b>
<b>MILIEUBESCHERMING</b> .....	<b>16</b>
<b>INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN</b> .....	<b>17</b>
<b>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b> .....	<b>18</b>

# VEILIGHEID

---

## Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

## Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.

- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

### **Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging**

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.

- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden).
- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

### **Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat**

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

## Andere voorzorgsmaatregelen

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



**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.  
DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.**



# BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

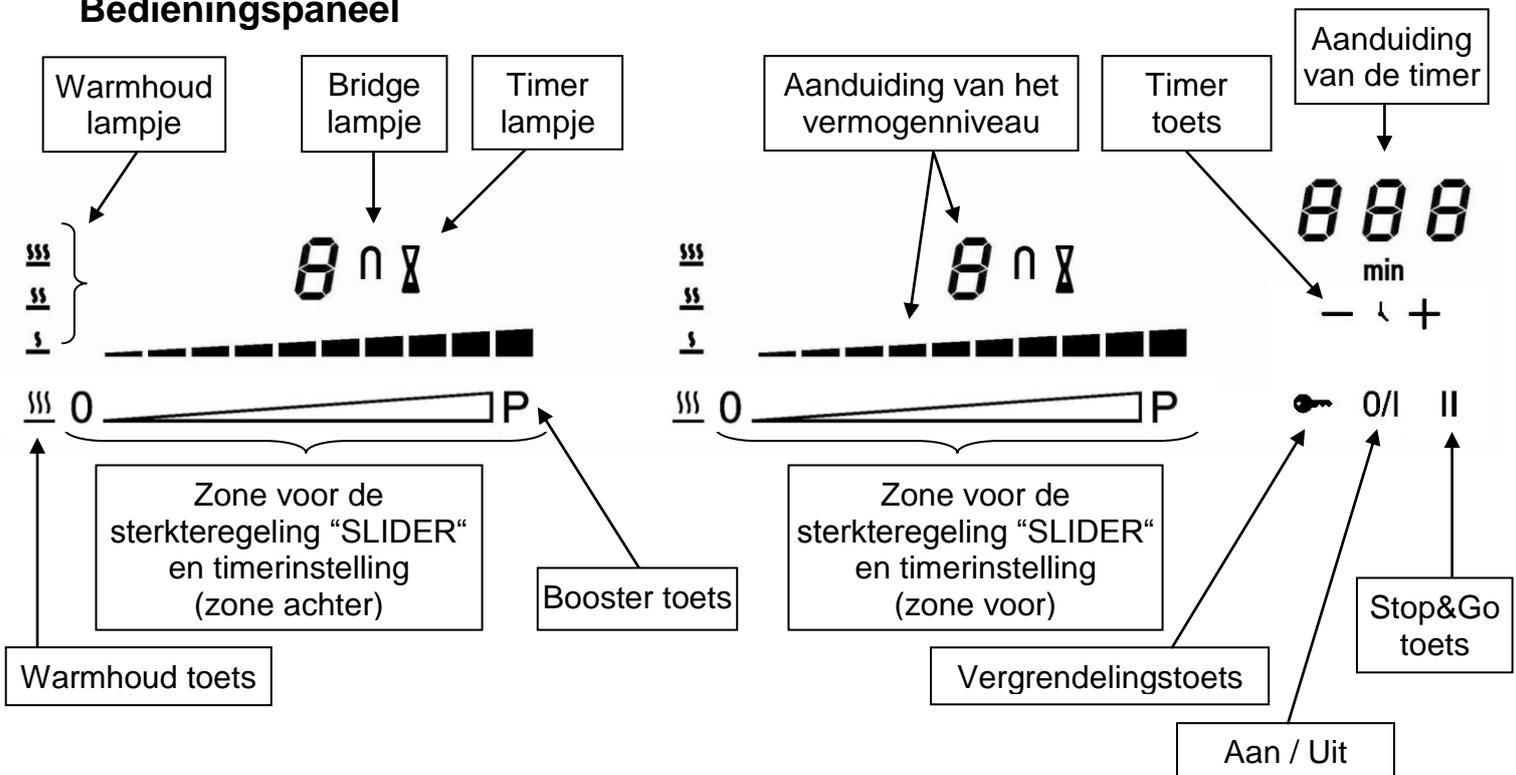
## Technische kenmerken

Type	7320240	7341245
Total vermogen	3200 W	3700 W
Energieverbruik van de kookplaat EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Voor zone</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Detectie kookpan	-	Ø 110 mm
Normaal*	2300 W	2100 W
Met Booster*	2600 W	2600 W
Dubbele Booster*	3200 W	3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	-	C
Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Achter zone</b>	-	Ø 220 mm
Detectie kookpan	-	Ø 110 mm
Normaal*	-	2100 W
Met Booster*	-	2600 W
Dubbele Booster*	-	3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	-	C
Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg

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

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

## Bedieningspaneel



# GEBRUIK VAN HET APPARAAT

---

## Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Omschrijving</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Aankookautomaat
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
	Dubbele Booster	Dubbele Power is geactiveerd
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 42, 70, 94°
II	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd

## Ventilatie

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

# IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

---

## Voor het eerste gebruik

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

## Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [ U ] branden.

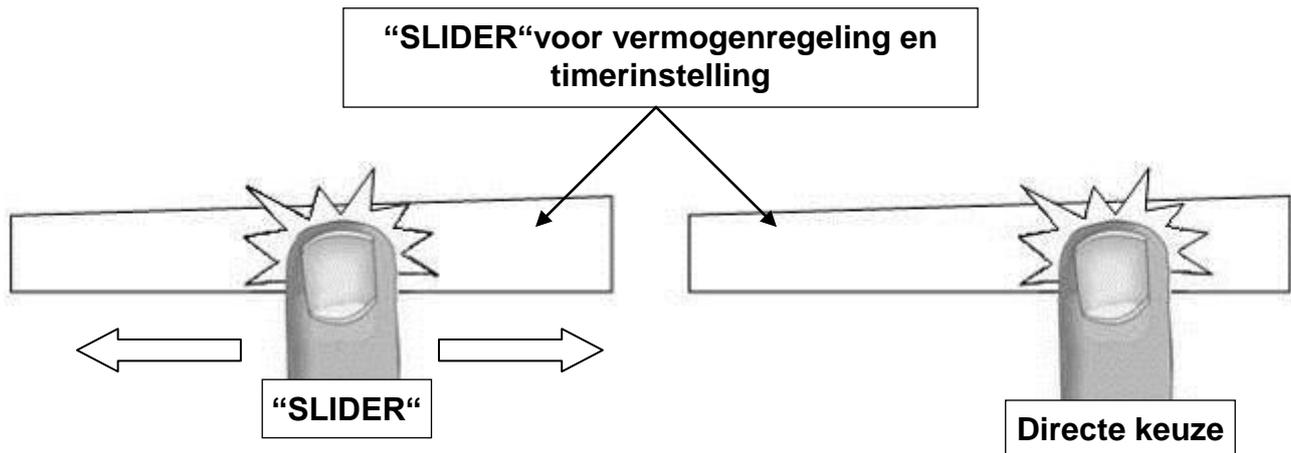
## Tiptoetsen

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

**Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.**

## Zone voor de sterkteregeling “ SLIDER “ en de timerinstelling

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



## Inwerkingstelling

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

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

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

<b><u>Actie</u></b>	<b><u>Bedieningspaneel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[ 1 ] tot [ P ]
Uitschakelen	Glijden tot [ 0 ] over de "SLIDER"	[ 0 ] of [ H ]

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

## Detectie van de kookpot

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductiekookplaat werkt niet :

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

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

## Aanduiding restwarmte

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

Het symbool [ H ] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

## Booster functie en Dubbele Booster functie

De Booster functie [ P ] en Dubbele Booster [  ] verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- **In- en uitschakelen van Booster:**

<b><u>Actie</u></b>	<b><u>Bedieningspaneel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Booster inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[ P ]
Booster uitschakelen	Glijden over de “SLIDER“	[ 9 ] naar [ 0 ]

- **In- en uitschakelen van Dubbele Booster:**

<b><u>Actie</u></b>	<b><u>Bedieningspaneel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Booster inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de « SLIDER » duwen	[ P ]
Dubbele Booster inschakelen	Druk opnieuw « SLIDER »	 en P ]
Dubbele Booster uitschakelen	Glijden over de « SLIDER »	[ P ] naar [ 0 ]
Booster uitschakelen	Glijden over de « SLIDER »	[ 9 ] naar [ 0 ]

- **Beheer van het maximaal vermogen:**

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

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

<u>Gekozen kookzone</u> [ P ] wordt weergegeven	<u>Andere kookzone</u> (bijvoorbeeld: kookniveau 9 ) [ 9 ] wordt [ 6 ] of [ 8 ] naargelang de kookzone
--	---

## Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen ( van 0 tot 999 minuten ) voor ieder van de zones.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<b><u>Actie</u></b>	<b><u>Bedieningspaneel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selecteer het vermogen Selecteer de timer	Over « SLIDER »glijden“ druk tegelijkertijd op [ - ] en [ + ] van de timer tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	[ 1 ] tot [ P ] zandloper van de zone licht op
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [ - ] van de timer druk op [ + ] van de timer	[ 60 ] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<b><u>Actie</u></b>	<b><u>Bedieningspaneel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selecteer de timer	tegelijkertijd drukken op [ - ] en [ + ] van de timer tot de gewenste zanloper oplicht	de tijd wordt weergegeven
Stop de timer	blijf op [ - ] van de timer drukken	[ 000 ]

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.

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

De timer werkt ook onafhankelijk van de zones en wordt gedeactiveerd wanneer een zone in warmhoudfunctie wordt geschakeld. Indien de kooktafel wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

<b><u>Actie</u></b>	<b><u>Bedieningspaneel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
De kookplaat inschakelen Selecteer de timer	druk op [ 0/I ] druk tegelijkertijd op [ - ] en [ + ] van de timer	[ 0 ] [ 000 ]
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [ - ] van de timer druk op [ + ] van de timer	[ 60 ] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

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

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen [ 000 ], er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [ - ] of [ + ] van de timer.

## Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

- **Programmeren van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen (vb. [ 7 ])	over de « SLIDER » glijden tot [ 7 ] en 3s blijven duwen	[ 7 ] knippert met [ A ]

- **Stopzetten van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen	Glijdt over de « SLIDER »	[ 0 ] tot [ 9 ]

## Stop&Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Aan- en uitzetten van Stop&Go:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go aanzetten	Druk op [ II ]	[ II ] verschijnt
Stop&Go uitzetten	duw opr [ II ] duw op de geanimeerde « SLIDER »	geanimeerde « SLIDER » de vorige instellingen verschijnen

## Herhalingfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat [ 0/I ] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”
- Warmhoud functie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [ 0/I ]
- Duw opr [ II ] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief

## Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan klevan.

- **Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer warmhouden 42°C	druk 1 maal op [  ]	[ U ] en led [  ]
Activeer warmhouden 70°C	druk 2 maal op [  ]	[ U ] en led [  ]
Activeer warmhouden 94°C	druk 3 maal op [  ]	[ U ] en led [  ]
Warmhoudfunctie stoppen	over de « SLIDER » glijden of op [  ] drukken tot [ 0 ]	[ 0 ] tot [ 9 ] [ 0 ]

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

## Bridge Functie (afhankelijk van het model)

Deze functie laat toe om 2 zones (linker zones, middelste zones, rechter zones) tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Gebruik van de Power functie is in dit geval niet mogelijk

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat aanzette	Selecteer [ 0/I ]	[ 0 ]
Bridge activeren	tegelijkertijd op [  ] duwen van de 2 te combineren zones	[ 0 ] et [  ]
Bridge verhogen	over de « SLIDER » glijden tot het gewenste vermogen	[ 1 ] tot [ 9 ]
Bridge stopzetten	tegelijkertijd op [  ] duwen van de 2 gecombineerde zones	[ 0 ]

## Vergrendeling van het bedieningspaneel

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat vergrendelen	vinger gedurende 6s op [  ] Houden led vergrendeling	licht op
Déverrouiller la table	vinger gedurende 6s op [  ] houden led vergrendeling	gaat uit

## Beperking van de werkingstijd

Het toestel is uitgerust met een mechanisme om de werkingstijd te beperken. De maximale gebruikstijd van iedere kookplaat hangt af van het geselecteerde vermogensniveau. De aangeduide tijd komt overeen met een werkingsduur zonder onderbreking of wijziging van de instellingen van de kookplaat. Wanneer deze tijdslimiet wordt bereikt, gaat de kookplaat automatisch uit.

Vermogensniveau Geselecteerd	Maximale tijd voor de werking (U : min)
1	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

# KOOKADVIES

## Kwaliteit van de kookpotten

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

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

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

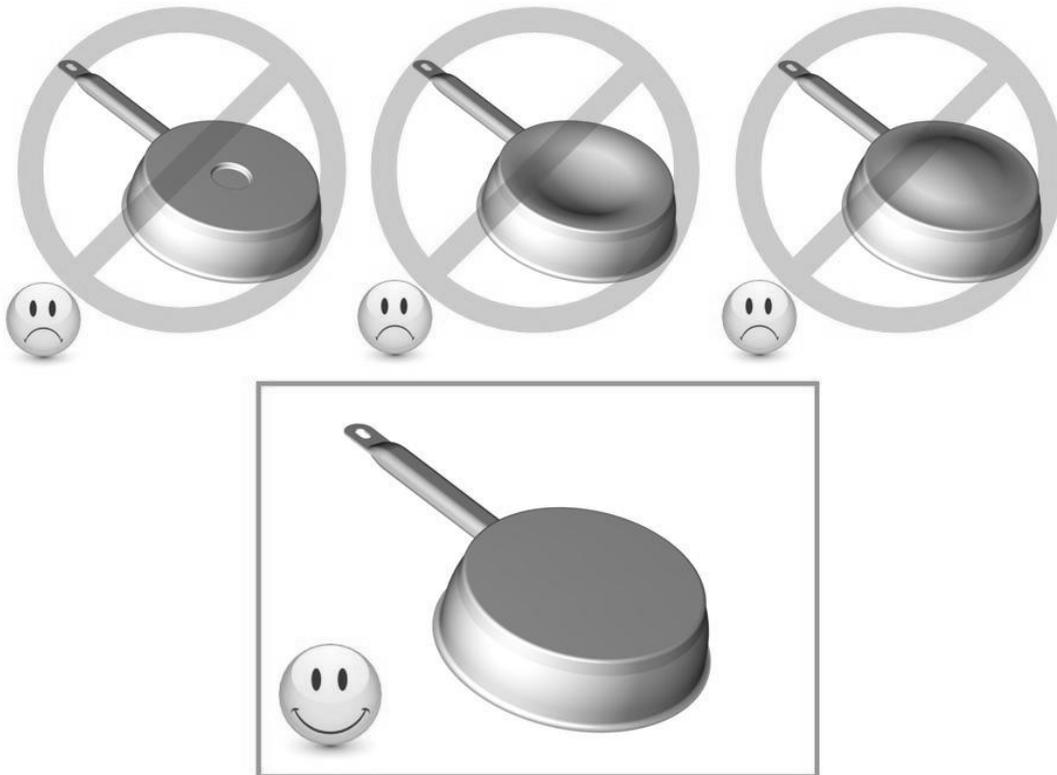
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [ 9 ]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano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

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

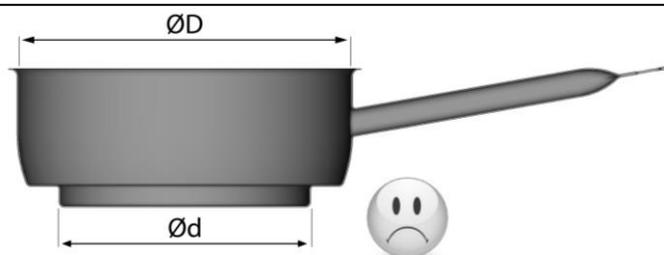
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

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

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



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



## Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

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

De wok moet echter een diameter hebben die aangepast is aan de bakzone, en een vorm die aangepast is aan het vitrokeramische glas. Richt u tot uw handelaar om een wok te bekommen met een diameter van 314 mm.

## Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

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

## ONDERHOUD EN REINIGING

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

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramisch glas kunnen beschadigen (zoals schuursponzen of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

# KLEINE STORINGEN VERHELPEN

---

## De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

## Het symbool [ U ] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

## Het symbool [ E ] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.
- Doe beroep op de dienst na verkoop

## Een enkele zone of alle zones vallen uit:

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

## De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

## De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [ H ]
- het maximum kookniveau staat aan [ 9 ]

## Het symbool [ U ] licht op:

- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

## Het symbool [ II ] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

# MILIEUBESCHERMING

---

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



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

# INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

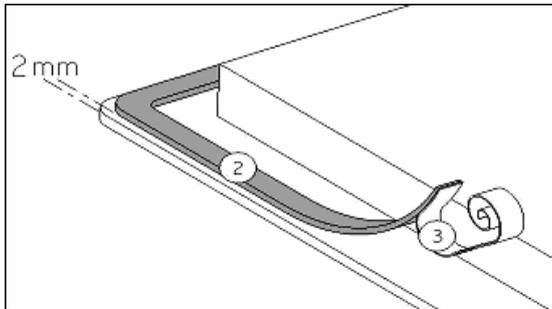
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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

## Plaatsen van de waterdichte strip

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

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



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

## Inbouw

- **De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:**

Apparaat	Uitsnijmaat
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 mm

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

# ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

## Let op!

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

Verbind steeds de aarding.

Respecteer het aansluitingsschema.

De groen/gele draad correspondeert met de aard draad, de blauwe met neutraal en de bruine met de fase.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsk aliber
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

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

## Apreciado cliente,

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

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

## RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD .....</b>	<b>20</b>
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR .....	20
UTILIZACION DEL APARATO .....	20
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	21
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	22
OTRAS PRECAUCIONES .....	22
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>24</b>
CARACTERISTICAS TECNICAS .....	24
ZONA DE MANDOS .....	24
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>25</b>
INDICACIONES .....	25
VENTILACION .....	25
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....</b>	<b>25</b>
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION.....	25
PRINCIPIO DE LA INDUCCION .....	25
TECLAS TACTILES .....	26
ZONA DE SELECCION DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	26
PUESTA EN MARCHA .....	26
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE .....	27
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	27
FUNCION BOOSTER .....	27
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	28
PROGRAMACION DE LA COCCION AUTOMATICA .....	29
FUNCION STOP&GO .....	29
MEMORIZACION DE FUNCIONES.....	29
FUNCION “MANTENER CALIENTE” .....	30
FUNCIÓN BRIDGE (DEPENDIENDO DEL MODELO) .....	30
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	30
LIMITACION DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO .....	31
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>	<b>32</b>
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	32
DIMENSION DE LAS CACEROLAS .....	33
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN.....	33
<b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....</b>	<b>33</b>
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....</b>	<b>34</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>	<b>34</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>	<b>35</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>36</b>

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.

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

### **Precauciones para no deteriorar el aparato**

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.

- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

### **Precauciones en caso de fallo del aparato**

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

### **Otras precauciones**

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.

- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL  
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA  
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.  
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA  
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN  
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU  
ENTORNO.**



# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

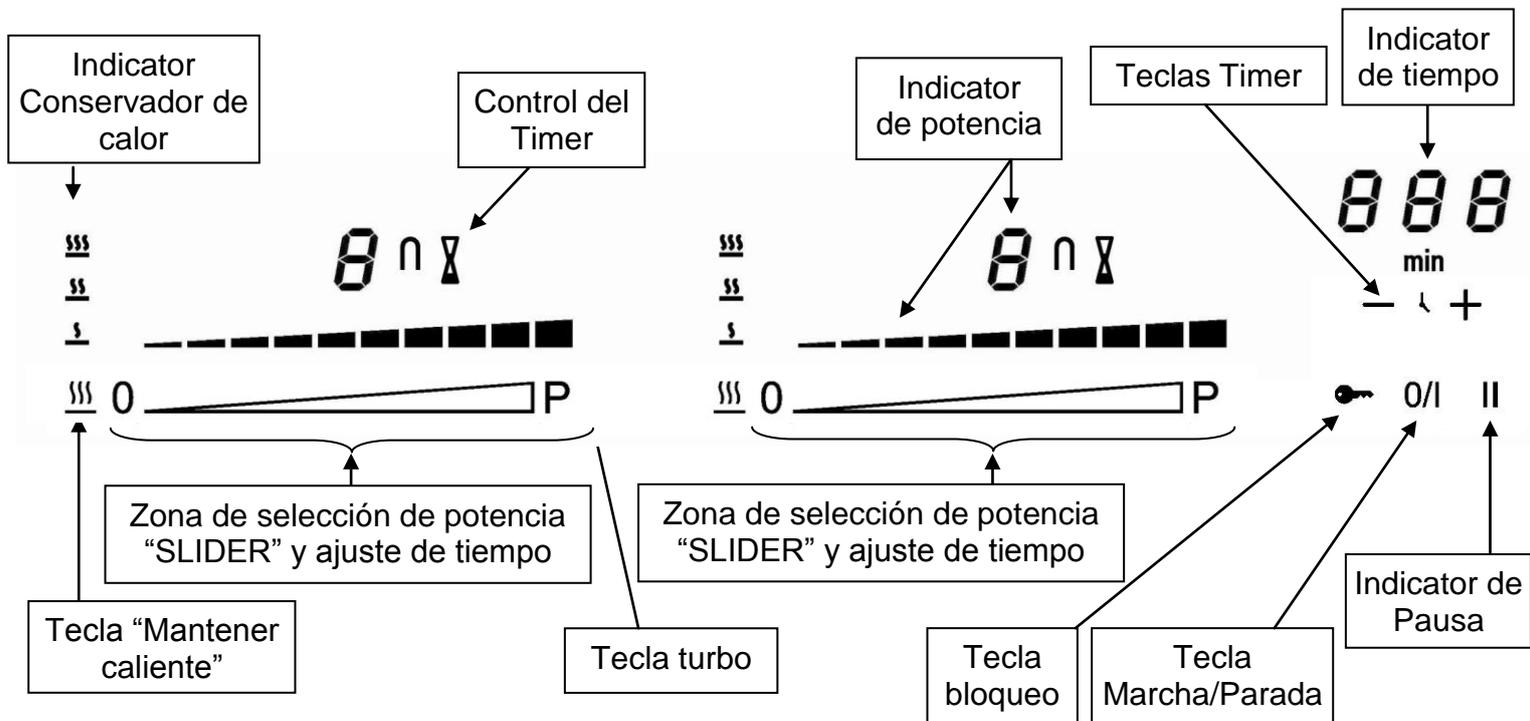
## Características técnicas

Modelo	7320240	7341245
Potencia total	3200 W	3700 W
Consumo energético para placas EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Fogón delantera</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Diámetro mínimo	-	Ø 110 mm
Potencia nominal *	2300 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo*	3200 W	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina**	-	C
Consumo energético EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Fogón Trasera</b>	-	Ø 220 mm
Diámetro mínimo	-	Ø 110 mm
Potencia nominal *	-	2100 W
Potencia de refuerzo *	-	2600 W
Doble Potencia de refuerzo*	-	3700 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina**	-	C
Consumo energético EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg

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

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

## Zona de mandos



# UTILIZACIÓN DEL APARATO

---

## Indicaciones

<b>Indicación</b>	<b>Designación</b>	<b>Función</b>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42; 70; 94°C
II	Stop&Go	La pausa está activada

## Ventilación

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

# PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

---

## Antes de la primera utilización

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

## Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

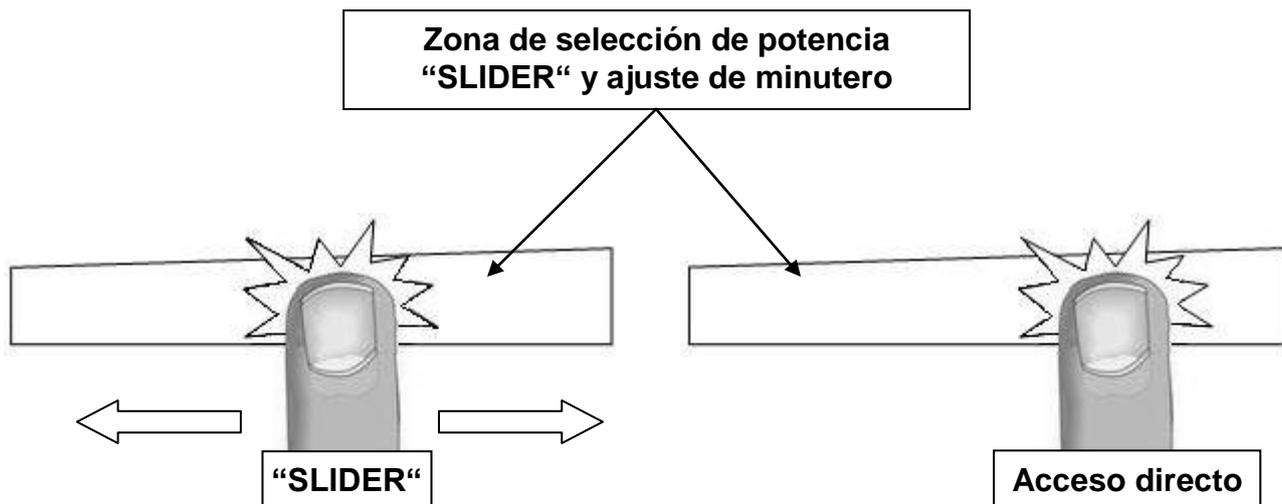
## Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

**No toque una tecla más de una vez.**

## Zona de selección de potencia "SLIDER" y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona "SLIDER". Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



## Puesta en marcha

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

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

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

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ P ]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[ 0 ] o [ H ]

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

## DetECCIÓN DEL RECIPIENTE

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

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

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

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [ H ]

El símbolo [ H ] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

## Función Booster

Todas las zonas están provistas de una función booster y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función booster se visualiza con [ P ]. La función booster doble se visualiza parpadeando [ || ] con [ P ].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final [ P ] o presionar al final	[ P ]
Desconectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Conectar/ desconectar booster doble:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[ P ]
Conectar booster doble	Presionar al final	[ <u>  </u> ] parpadea con [ P ]
Desconectar booster doble	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ P ] a [ 0 ]
Desconectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Control automático de la “función booster”:**

La cubeta de cocción puede ofrecer un rendimiento máximo. Para no superar esta potencia máxima, la electrónica reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de cocción si la función de potencia está activada. Esta zona de cocción mostrará después la potencia reducida [ 9 ] mediante parpadeo.

<u>Zona de cocción seleccionada</u>	<u>Otra zona de cocción</u> (p. ej: etapa de potencia 9)
[ P ] luce	[ 9 ] se reduce a [ 6 ] o [ 8 ] y parpadea

## **Función Temporizador**

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 0 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ P ]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconectar reloj programador**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [ - ] hasta [ 000 ]	[ 000 ]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [ 0/I ]	[ 0 ]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador	[ 000 ]
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [ 000 ] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [ - ] o [ + ].

## Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están provistas de un sistema automático de cocción. Si el sistema automático de cocción está activado, la zona de cocción calienta automáticamente con máxima potencia y retorna después a la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado. El tiempo de cocción depende de la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado.

- **Activación del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia (p. ej « 7 »)	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta [ 7 ] y permanecer 3s.	[ 7 ] parpadea con [ A ]

- **Desconexión del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 0 ] a [ 9 ]

## Función Stop&Go

Esta función defiende todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar pausa	pulsar [ II ] durante 2s	[ II ]
Detener pausa	pulsar [ II ] durante 2s	Piloto pausa parpadear
	pulsar una otro tecla o	piloto pausa apagado
	deslizar en "SLIDER"	

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa (0/I), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Función de cocción automática.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [0/I].
- A continuación, pulse la tecla [ II ] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

## Función “Mantener caliente”

Estas funciones mantienen calientes las comidas a 42, 70 ó 94°C.  
Estas funciones deben evitar reboses y quemados.

- **Conectar y desconectar:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Función de retención de calor a <b>42°C</b>	Presionar [  ] una vez	[ U ] y [  ]
Función de retención de calor a <b>70°C</b>	Presionar [  ] dos veces	[ U ] y [  ]
Función de retención de calor a <b>94°C</b>	Presionar [  ] tres veces	[ U ] y [  ]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE o presionar [  ] hasta [ 0 ]	[ 0 ] a [ 9 ] [ 0 ]

## Función Bridge (dependiendo del modelo)

Esta función permite un puentado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con las mismas funcionalidades que una zona de cocción. No se permite la función booster.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [ 0/I ]	[ 0 ]
Conectar Bridge	Presionar los dos [  ] que han de puentarse.	[ 0 ] y [  ]
Aumentar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE que indica la potencia	[ 1 ] a [ 9 ]
Desconectar Bridge	Presionar los dos [  ]	[ 0 ]

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [ 0/I ]).

- **Activar bloqueo:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar bloqueo	Presionar [  ] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [  ] durante 6s	Piloto apagado

## Limitación del tiempo de funcionamiento

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

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

<b>Nivel de potencia seleccionado</b>	<b>Tiempo máximo de funcionamiento (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>

# CONSEJOS DE COCCIÓN

## Calidad de las cacerolas

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

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

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

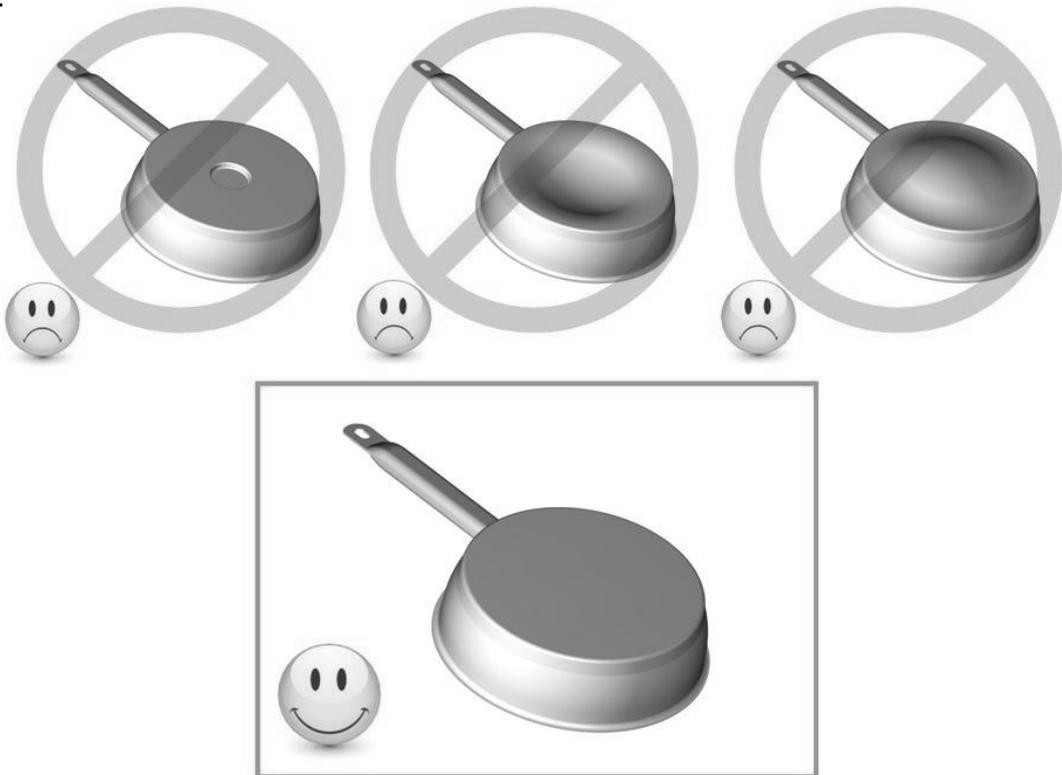
Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

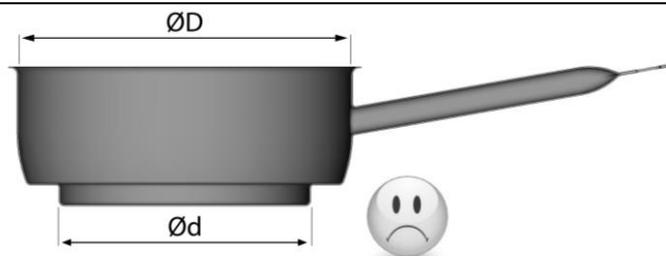
Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

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

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



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



## Dimensión de las cacerolas

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

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

La sartén wok debe ser adecuada al diámetro y a la forma de la placa de cocción de vitrocerámica. Consulte con su revendedor para conseguir una sartén Wok de 314 mm de diámetro.

## Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

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

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

**Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.**

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

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

# QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

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

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

## **El símbolo [ U ] se enciende:**

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

## **El símbolo [ E ] se enciende:**

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

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

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

## **La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:**

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

## **El mando de cocción automática no se conecta:**

- La zona de cocción está aún caliente [ H ]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [ 9 ]

## **El panel de control indica [ U ]:**

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

## **El panel de control indica [ II ]:**

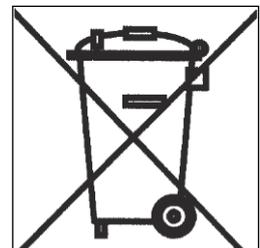
- Referirse al capítulo “Pausa”
- 

# PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

---

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

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



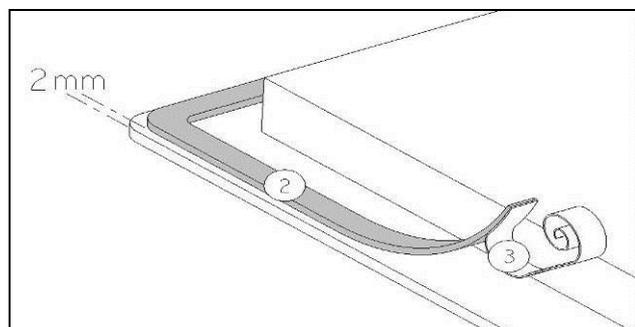
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

## **Colocación de la junta de estanqueidad**

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



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

## **Encaje:**

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

Modelo	Abertura
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 mm

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

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

## Atención!

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

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

Utilizar el hilo de conexión que está conectado al dispositivo.

Utilice el hilo verde / amarillo como tierra, el hilo azul/marrón como neutro N y el negro/gris como fase L.

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

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

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

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

## Szanowni Klienci,

Dziękujemy za wybranie przez Was naszej płyty indukcyjnej.  
W celu jak najlepszego wykorzystania swojego urządzenia, radzimy uważnie przeczytać poniższe informacje i zachować je na później do wglądu.

## SPIS TREŚCI

---

<b>BEZPIECZEŃSTWO</b> .....	<b>38</b>
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM .....	38
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	38
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, ABY NIE USZKODZIĆ URZĄDZENIA .....	39
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA.....	40
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	40
<b>OPIS URZĄDZENIA</b> .....	<b>42</b>
DANE TECHNICZNE .....	42
PANEL KONTROLNY.....	42
<b>OBSŁUGA URZĄDZENIA</b> .....	<b>43</b>
WYŚWIETLACZ .....	43
WENTYLACJA.....	43
<b>URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA</b> .....	<b>43</b>
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	43
ZASADA INDUKCJI .....	43
PRZYCISKI DOTYKOWE .....	44
STREFA WYBORU MOCY "SLIDER" ORAZ STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA.....	44
PIERWSZE WŁĄCZENIE .....	44
WYKRYWANIE NACZYNIA KUCHENNEGO .....	45
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO .....	45
FUNKCJA BOOSTER I DOUBLE BOOSTER .....	45
MINUTNIK .....	46
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE .....	47
FUNKCJA STOP&GO.....	47
FUNKCJA RECALL.....	47
FUNKCJA "KEEP WARM" .....	48
FUNKCJA BRIDGE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU).....	48
BLOKADA PANELU KONTROLNEGO .....	48
OGRANICZENIE CZASU FUNKCJONOWANIA.....	49
<b>PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA</b> .....	<b>50</b>
JAKOŚĆ NACZYŃ.....	50
WYMIARY NACZYNIA .....	51
PRZYKŁADY USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA .....	51
<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b> .....	<b>51</b>
<b>CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?</b> .....	<b>52</b>
<b>OCHRONA ŚRODOWISKA</b> .....	<b>52</b>
<b>INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI</b> .....	<b>53</b>
<b>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE</b> .....	<b>54</b>

# BEZPIECZEŃSTWO

---

## Środki ostrożności przed użyciem

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

## Obsługa urządzenia

- Po użyciu wyłączyć pola grzewcze.
- Uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, ponieważ mogą się one łatwo zapalić.
- Zachować ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po używaniu urządzenia.

- Upewnić się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.
- W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory).
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą stać się gorące.
- Generalnie, nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń do gotowania, na szklanej powierzchni. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nigdy nie przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.
- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

### **Środki ostrożności, aby nie uszkodzić urządzenia**

- Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Unikać upuszczenia przedmiotów, nawet niewielkich, na powierzchnię vitroceramiczną.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyńiami.

- Upewnić się, że wentylacja urządzenia działała zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczać lub pozostawiać pustych naczyń na płycie vitroceramicznej.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi. Podczas schładzania mogą one powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła vitroceramicznego; włączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachować ostrożność, aby się nie poparzyć).
- Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj na powierzchni płyty żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu kontrolnym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnić się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na ciepło.

### **Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia**

- W przypadku zauważenia usterki, włączyć urządzenie i wyłączyć zasilanie.
- Jeśli szkło ceramiczne jest pęknięte lub spękane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem..
- Naprawa musi być wykonana przez specjalistów. Nie należy otwierać urządzenia samodzielnie.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

### **Inne środki ostrożności**

- Upewnić się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczynia musi zakrywać jak największy obszar pola grzewczego.

- W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca, pole magnetyczne urządzenia może mieć wpływ na funkcjonowanie rozrusznika. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub konsultacji u lekarza.
- Nie stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych
- NIGDY nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.



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



# OPIS URZĄDZENIA

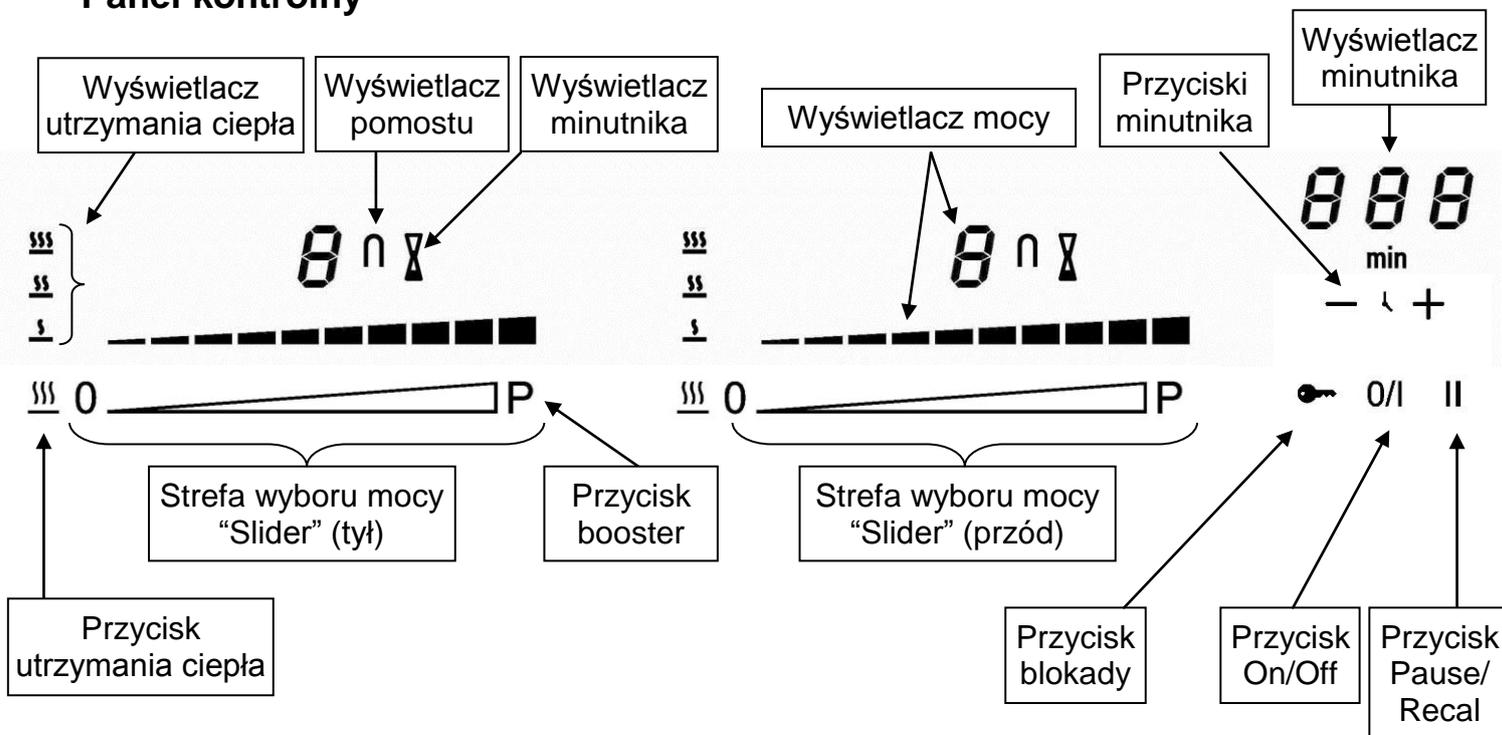
## Dane techniczne

Typ	7320240	7341245
Moc łączna	3200 W	3700 W
Spotřeba energie varné desky EC <sub>hob</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Pole grzewcze przednie</b>	Ø 314 mm	Ø 220 mm
Minimalna średnica detekcji	-	Ø 110 mm
Moc nominal-na*	2300 W	2100 W
Moc funkcji Booster*	2600 W	2600 W
Moc funkcji Booster 2*	3200 W	3700 W
Standardizovaná kategorie nádobí**	-	C
Spotřeba energie EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg
<b>Pole grzewcze tylne</b>	-	Ø 220 mm
Minimalna średnica detekcji	-	Ø 110 mm
Moc nominal-na*	-	2100 W
Moc funkcji Booster*	-	2600 W
Moc funkcji Booster 2*	-	3700 W
Standardizovaná kategorie nádobí**	-	C
Spotřeba energie EC <sub>cw</sub> **	-	182,2 Wh/kg

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

\*\* Vypočítáno podle metody měření výkonosti (EN 60350-2)

## Panel kontrolny



# OBSŁUGA URZĄDZENIA

---

## Wyświetlacz

<u>Wyświetlacz</u>	<u>Oznaczenie</u>	<u>Opis</u>
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
<u>U</u>	Detekcja braku naczyń	Brak naczyń lub jest ono nieodpowiednie.
A	Przyspieszenie nagrzewania	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektroniki.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P	Booster	Funkcja Booster jest aktywna.
„	Double Booster	Funkcja Double Booster jest aktywna.
U	Utrzymanie ciepła	Automatyczne utrzymanie temp. 42, 70 lub 94°C.
II	Stop&Go	Płyta w trybie pauzy.

## Wentylacja

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

# URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

---

## Przed pierwszym użyciem

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

## Zasada indukcji

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

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

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

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

## Przyciski dotykowe

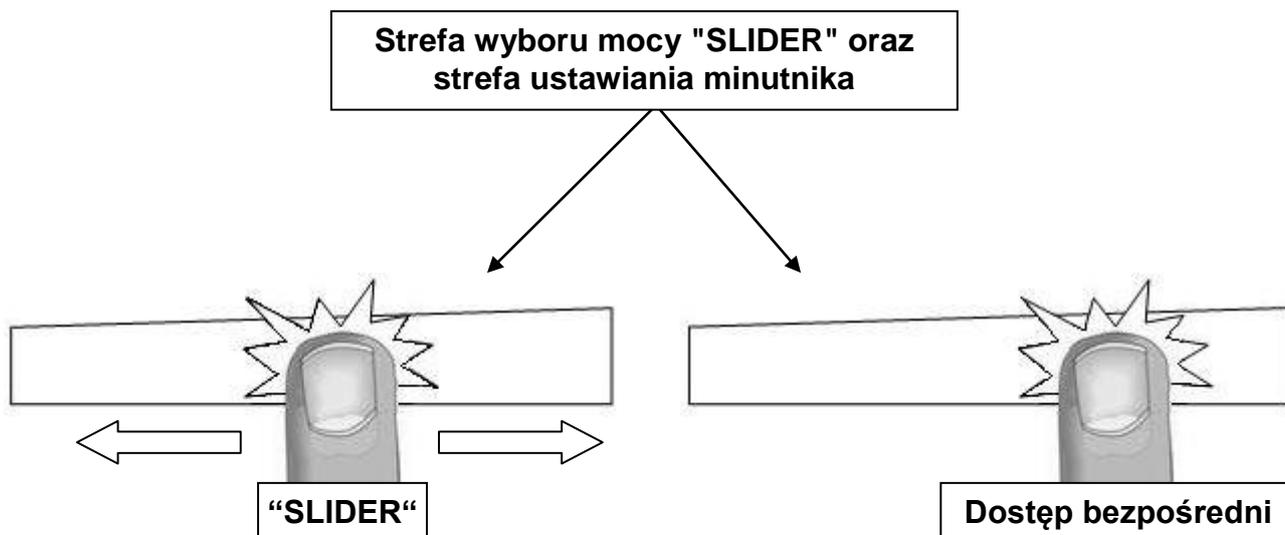
Twoja płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

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

## Strefa wyboru mocy "SLIDER" oraz strefa ustawiania minutnika

Aby dokonać wyboru mocy przy pomocy "suwaka", należy przesunąć palcem po strefie "SLIDER".

Można uzyskać bezpośredni dostęp, jeśli umieścimy palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



## Pierwsze włączenie

- **Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:**

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

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Ustawienie (regulacja mocy)	przesunąć palcem po "SLIDER" w prawo lub w lewo	[ 1 ] do [ P ]
Wyłączenie	przesunąć palcem po "SLIDER" do [ 0 ]	[ 0 ] lub [ H ]

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

## Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

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

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

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

## Funkcja Booster i Double Booster

Funkcja Booster [ P ] i Double Booster [ || ] umożliwiają zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego.

Jeżeli funkcja ta jest włączona, to pole grzewcze przez 10 minut działa przy bardzo wysokiej mocy. Jest to przewidziane na przykład do szybkiego podgrzewania duże ilości wody, jak np. do makaronu.

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER" do końca lub bezpośrednio nacisnąć przy końcu strefy "SLIDER"	[ P ]
Wyłączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[ 9 ] do [ 0 ]

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Double Booster**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER" do końca lub bezpośrednio nacisnąć przy końcu strefy "SLIDER"	[ P ]
Włączenie funkcji Double Booster	Ponownie nacisnąć przycisk [ P ]	[ <u>  </u> ] i [ P ]
Wyłączenie funkcji Double Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[ P ] do [ 0 ]
Wyłączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[ 9 ] do [ 0 ]

- **Regulacja poziomu mocy:**

Cała płyta kuchenna posiada swój maksymalny zakres mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby zapobiec przekroczeniu maksymalnego zakresu mocy, układ elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom mocy pozostałych pól grzewczych. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga [ 9 ], a następnie pokazuje się maksymalny dozwolony poziom mocy:

Wybrane pole grzewcze                      Inne pole grzewcze:                      (na przykład: poziom mocy 9)  
Wyświetlane jest [ P ]                      [ 9 ] zmienia się na [ 6 ] lub [ 8 ] w zależności od rodzaju pola

## Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z wszystkimi polami grzewczymi, przy różnych ustawieniach czasowych (od 0 do 999 minut) dla każdego pola.

- **Ustawianie i zmiana czasu gotowania:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybór poziomu mocy Wybór Minutnika	Przesunąć palcem po "SLIDER" Nacisnąć jednocześnie przycisk [ - ] i [ + ] minutnika aż do pokazania Minutnika na wyświetlaczu	[ 1 ] do [ P ] Wyświetlenie Minutnika
Zmniejszenie czasu Zwiększenie czasu	Nacisnąć przycisk [ - ] minutnika Nacisnąć przycisk [ + ] minutnika	[ 60 ] do 59, 58... Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wyświetlacz [ min ] zatrzymuje się migając.

Czas zostaje potwierdzony i minutnik zaczyna działanie.

- **Zatrzymanie czasu gotowania:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybór Minutnika	Nacisnąć jednocześnie przycisk [ - ] i [ + ] minutnika aż do włączenia siężądanego wyświetlacza	Wyświetlenie Minutnika
Zatrzymanie czasu	Nacisnąć przycisk [ - ] minutnika	[ 000 ]

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzyć proces.

- **Funkcja minutnika jajek:**

Minutnik jajek jest funkcją niezależną. Zatrzymuje się on jak tylko pole grzewcze uruchamia się. Jeśli minutnik jajek jest włączony, a płyta jest wyłączona, to minutnik dalej działa aż do skończenia się czasu.

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączenie płyty Wybór Minutnika	Nacisnąć przycisk [ 0/1 ] Nacisnąć jednocześnie przycisk [ - ] i [ + ] minutnika	[ 0 ] [ 000 ]
Zmniejszenie czasu Zwiększenie czasu	Nacisnąć przycisk [ - ] minutnika Nacisnąć przycisk [ + ] minutnika	[ 60 ] do 59, 58... Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wyświetlacz [ min ] zatrzymuje się migając.

Czas zostaje potwierdzony i minutnik zaczyna działanie.

- **Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:**

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [ 000 ] i słychać sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, nacisnąć przycisk [ - ] i [ + ].

## Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w automatyczne urządzenie gotujące. Pole grzewcze uruchamia się na pewien czas przy pełnym zakresie mocy, następnie moc automatycznie zmniejsza się do wstępnie wybranego poziomu.

- **Włączenie:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybór poziomu mocy (na przykład, « 7 »)	Przesunąć palcem po "SLIDER" do [ 7 ] i przytrzymać przez 3 s	[ 7 ] miga razem z [ A ]

- **Wyłączenie gotowania automatycznego:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybór poziomu mocy	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[ 0 ] do [ 9 ]

## Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa chwilowo działanie całej płyty i pozwala na wznowienie pracy z tymi samymi ustawieniami.

- **Włączenie/wyłączenie funkcji pauzy:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel kontrolny</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączenie pauzy	Nacisnąć [ II ]	[ II ] i zapala się lampka kontrolna
Wyłączenie pauzy	Nacisnąć [ II ] Nacisnąć animowany "Slider"	Animowany "Slider" Poprzednie ustawienia

## Funkcja Recall

Po wyłączeniu płyty [ 0/I ], możliwe jest przywołania jej ostatnich ustawień.

- etapy gotowania wszystkich pól grzewczych (moc)
- minuty i sekundy zaprogramowanych minutników dla poszczególnych pól grzewczych
- funkcja utrzymania ciepła
- gotowanie automatyczne

Procedura przywołania jest następująca:

- Nacisnąć przycisk [ 0/I ]
- Następnie, nacisnąć [ II ] zanim lampka przestanie migać.

Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

## Funkcja “Keep warm”

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 42, 70 lub 94°C. Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego spalania przy dnie naczynia.

- **Aktywowanie, włączenie funkcji « Keep warm » :**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie dla 42°C	Nacisnąć jednokrotnie przycisk [  ]	[ U ] i [  ]
Włączenie dla 70°C	Nacisnąć dwukrotnie przycisk [  ]	[ U ] i [  ]
Włączenie dla 94°C	Nacisnąć trzykrotnie przycisk [  ]	[ U ] i [  ]
Wyłączenie	Przesunąć palcem po “SLIDER” lub nacisnąć przycisk [  ] aż do [ 0 ]	[ 0 ] do [ 9 ] [ 0 ]

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

## Funkcja Bridge (w zależności od modelu)

Funkcja ta pozwala na używanie 2 pól grzewczych w tym samym czasie (pola lewe, pola środkowe, pola prawe) z tymi samymi ustawieniami, jako jedno pole grzewcze. Nie jest dostępna funkcja zwiększenia mocy Booster.

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	Nacisnąć przycisk [ 0/I ]	[ 0 ]
Włączenie funkcji Bridge	Nacisnąć jednocześnie przycisk [  ] 2 pól grzewczych	[ 0 ] i [  ]
Zwiększenie mocy	Przesunąć palcem po “SLIDER” ze wskazaniem poziomu mocy	[ 1 ] do [ 9 ]
Wyłączenie funkcji Bridge	Nacisnąć jednocześnie przycisk [  ] 2 pól grzewczych	[ 0 ]

## Blokada panelu kontrolnego

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, w szczególności podczas czyszczenia, panel kontrolny może zostać zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [ 0/I ]).

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Zablokowanie płyty	Naciskać [  ] przez 6 s	zapalenie się lampki blokady
Odblokowanie płyty	Naciskać [  ] przez 6 s	zgaśnięcie lampki Blokady

## Ograniczenie czasu funkcjonowania

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

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

<b>Wybrany poziom mocy</b>	<b>Czas maksymalny funkcjonowania (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>

# PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

## Jakość naczyń

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

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

Zazwyczaj, producenci wskazują, czy pojemniki do gotowania nadają się do płyt indukcyjnych. Aby sprawdzić, czy pojemniki są odpowiednie do płyt indukcyjnych.

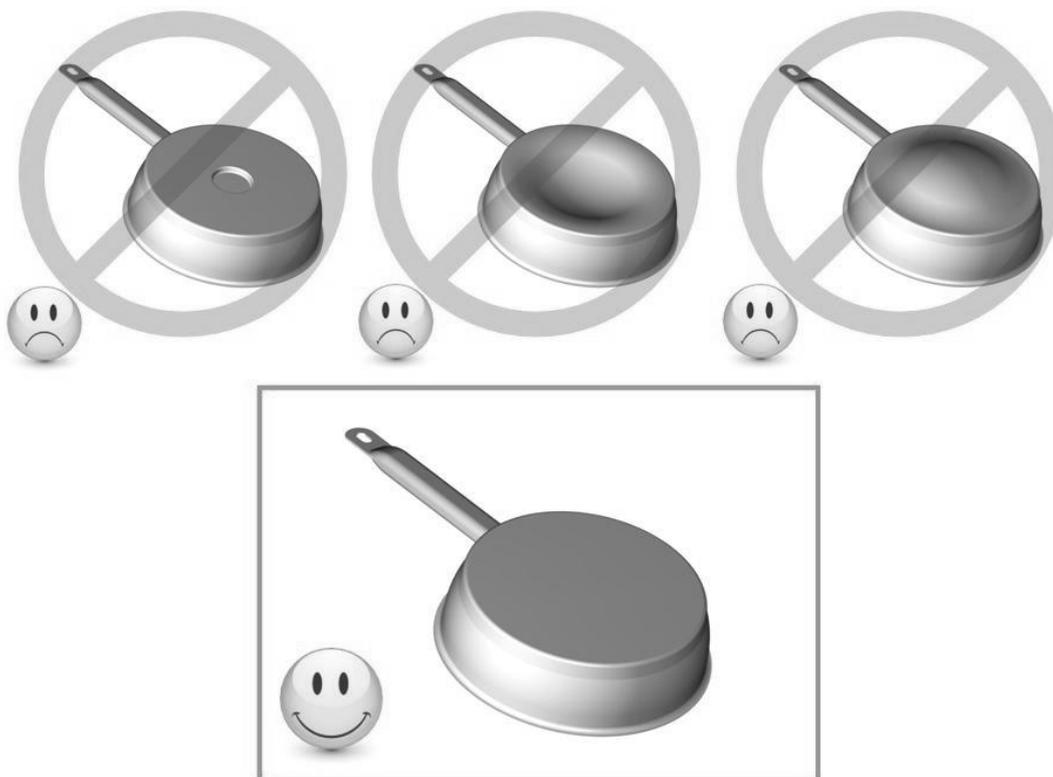
- Do garnka wlać trochę wody i postawić go na płycie indukcyjnej. Włączyć daną strefę i wybrać stopień [ 9 ]. Woda musi się podgrzać w kilka sekund.
- Magnesem należy dotknąć spodu garnka. Jeżeli magnes utrzyma się na spodzie, garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.

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

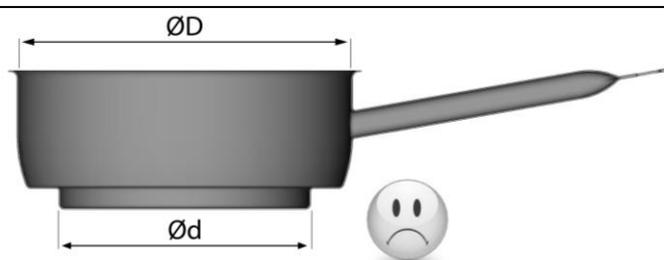
Producent musi poświadczyć, że garnki są **odpowiednie do płyty indukcyjnej**.

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

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



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



## Wymiary naczyń

Pola grzewcze, do pewnych granic, automatycznie dostosowują się do średnicy naczyń. Jednakże, średnica dna naczyń musi mieć minimalną wielkość odpowiednio do danego pola grzewczego. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku pola grzewczego.

Patelnia wok musi być odpowiednia do średnicy i kształtu kuchennej płyty szklano-ceramicznej. Aby otrzymać patelnię Wok o średnicy 314 mm, skontaktujcie się z Waszym sprzedawcą

## Przykłady ustawień mocy gotowania

(poniższe wartości są orientacyjne)

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

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### Przed czyszczeniem, wyłączyć urządzenie.

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

Usunąć niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyć powierzchnię zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.

należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.

Nie stosować nigdy urządzeń parowych lub ciśnieniowych.

Nie używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.

Upewnić się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, że żadne drobinki lub pył nie znajdują się na powierzchni płyty lub na naczyniu. Przesuwanie szorstkich rondli spowoduje zarysowanie powierzchni.

Należy natychmiast usuwać plamy z cukru, dżemu, galarety itp. Pomoże to zapobiegać uszkodzeniom powierzchni.

# CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

---

## **Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:**

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Zdziałanie bezpiecznika.
- Aktywna jest funkcja blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na przycisku umieszczony jest jakiś przedmiot.

## **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ U ]:**

- Na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia.
- Naczynie nie jest kompatybilne z technologią indukcji.
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała.

## **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E ]:**

- Układ elektroniczny jest uszkodzony.
- Odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
- Wezwać serwis.

## **Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:**

- Zdziałłał system bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć pole grzewcze przez długi okres czasu.
- Zasłonięto jeden lub więcej przycisków dotykowych.
- Naczynie jest puste i jego dno jest nadmiernie nagrzane.
- Płyta posiada również automatyczną redukcję poziomu mocy funkcji Booster i automatyczną blokadę przed przegrzaniem.

## **Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:**

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

## **System automatycznego gotowania nie włącza się:**

- Pole grzewcze jest nadal gorące [ H ].
- Ustawiony jest najwyższy poziom mocy Booster [ 9 ].

## **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ U ]:**

- Patrz rozdział "Utrzymywanie ciepła".

## **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ II ]:**

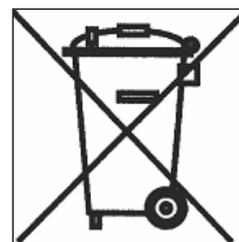
- Patrz rozdział "Stop&Go".

# OCHRONA ŚRODOWISKA

---

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

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



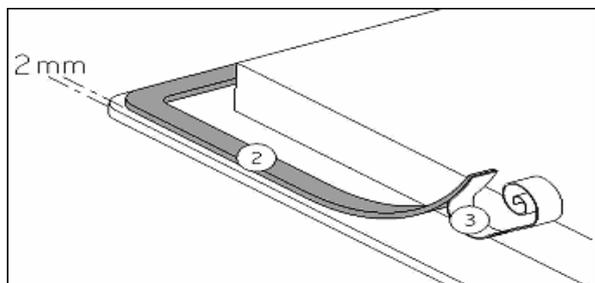
# INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

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

## Sposób przyklejania uszczelki:

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



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

## Montaż - instalacja:

- **Wymiary wycięcia są następujące:**

Artykuł	Otwór do zabudowy
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 mm

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

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

### Ostrzeżenie!

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

Zawsze podłączyć przewód uziemiający.

Stosować się do schematu połączeń.

Należy użyć kabla połączeniowego z wyposażenia urządzenia.

Należy użyć zielono-żółtego kabla, jako kabla uziemienia, niebieskiego i brązowego, jako neutralnego N, natomiast czarnego i szarego, jako fazy L.

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

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

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

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



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