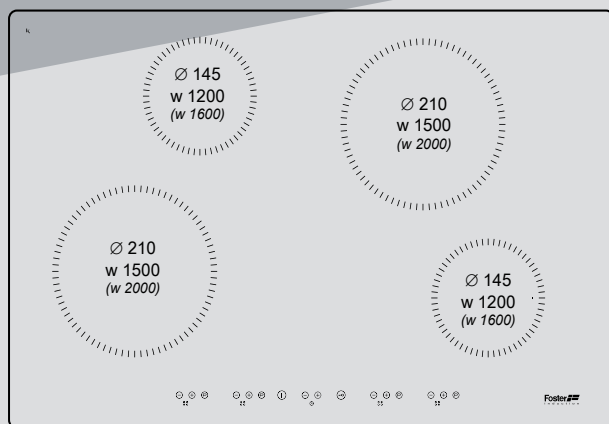


---

# VITROCERAMIC HOB

# Foster

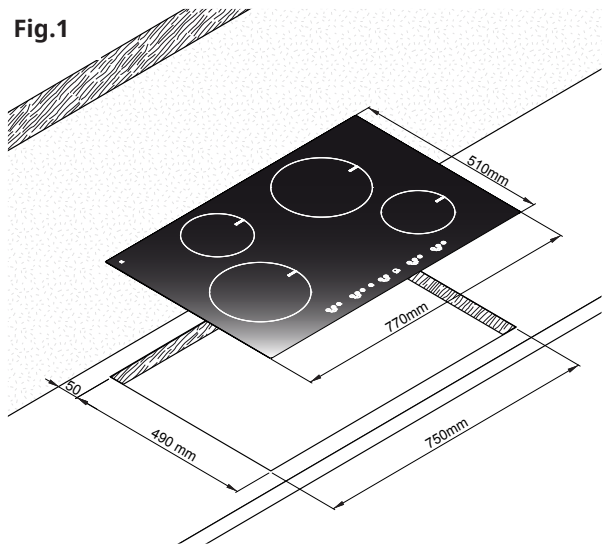
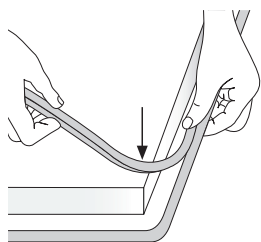
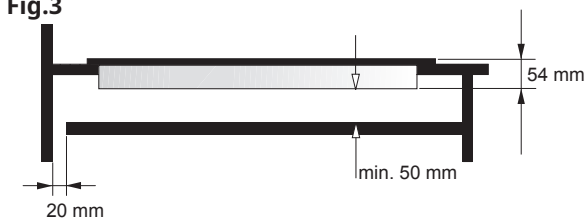
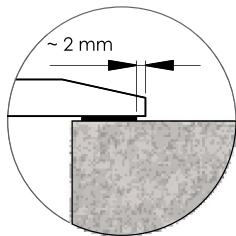
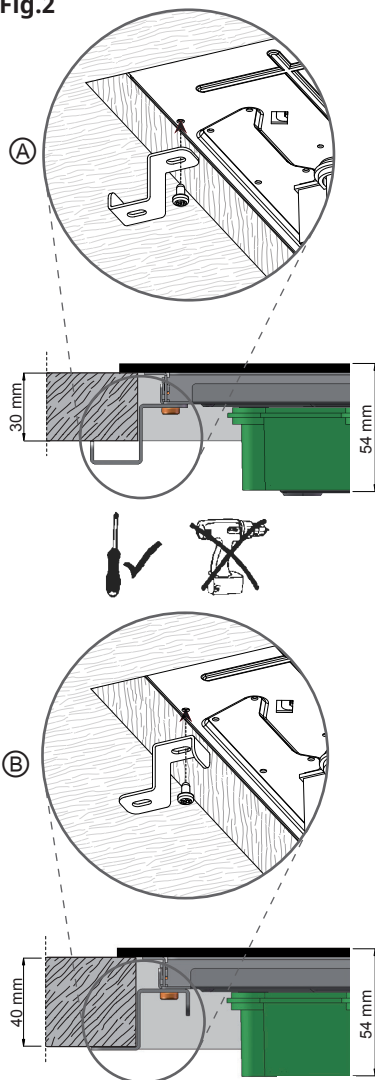


model: 7371/300

## MANUAL

---

IT	Manuale d'istallazione e uso	4
EN	Use and installation manual	9
DE	Bedienungs-und Montageanleitung	13
ES	Manual de instalación y uso	18
FR	Manuel d'installation et d'utilisation	23

**Fig.1****Fig.3****Fig.4****Fig.2**

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

**Fig.11**

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 8	10
9	3
BOOSTER	3

**Fig.12**

Fig.6

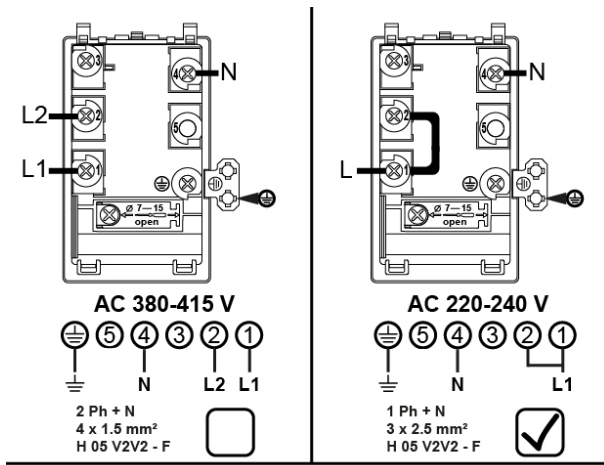


Fig.7

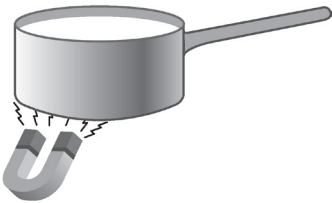


Fig.8

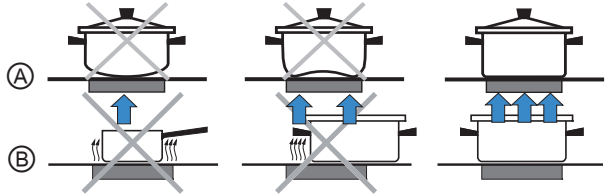
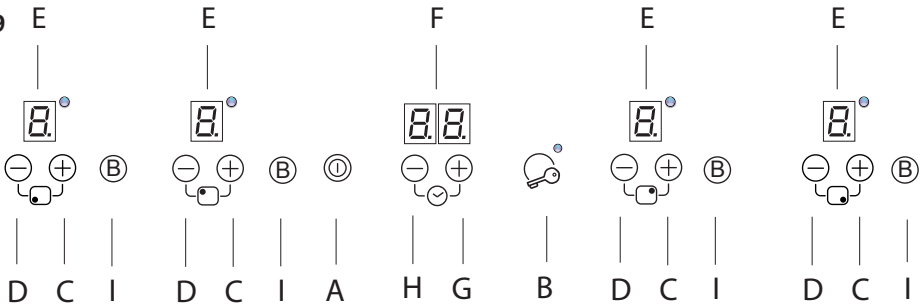
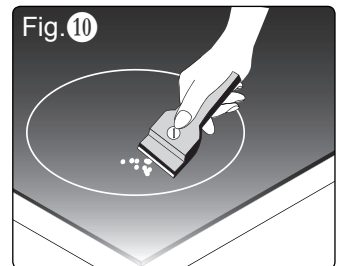


Fig.9



- A - ON/OFF key > switch the appliance on and off
- B - Control Lock key > activate control panel lock /child lock
- C - Cooking Zone Plus key > increase power level of cooking zone
- D - Cooking Zone Minus key > reduce power level of cooking zone
- E - Cooking Zone Display > display power level
- F - Timer Display > display timer countdown
- G - Timer Plus key > increase timer value
- H - Timer Minus key > decrease timer value
- I - Booster > Fast heating



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

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

### AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

chio dalla rete elettrica.

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

### ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica,

**È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema **TOUCH CONTROL**.

### **POSIZIONAMENTO**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1). Predispone materiale sigillante (Fig.4) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.2). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3); se si installa sotto un forno questo non è necessario.

### **VENTILAZIONE**

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

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

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

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

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla

linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

### **USO**

La caratteristica fondamentale del sistema ad induzione è il trasferimento diretto dell'energia riscaldante dal generatore al recipiente di cottura.

#### **Vantaggi:**

- Il trasferimento di energia avviene solo quando il recipiente è posto sulla zona di cottura.
- Il calore viene generato solo sul fondo del recipiente e trasmesso direttamente al cibo da cuocere.
- Tempi di riscaldamento ridotti e basso consumo di energia durante l'inizio cottura, consentono un risparmio globale di energia.
- Il piano in vetroceramica rimane freddo. Il calore che si avverte sul piano di cottura è quello riflesso dal fondo del recipiente.

### **RECIPIENTI PER LA COTTURA**

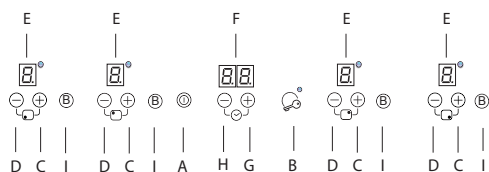
L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione. Verificate che le vostre pentole siano idonee per il sistema ad induzione. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita (Fig.7). Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.7A). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. In questo modo l'energia può essere utilizzata in modo ottimale. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.8B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare:

- se il diametro della pentola è di 160 mm, la

Pot.detection. è 90 mm e la Pot.max è 180 mm;

- se il diametro della pentola è di 200 mm, la Pot.detection è 120 mm e la Pot. max. 210 mm.

## AREA COMANDI (Fig.9)



**A. Tasto ON/OFF** > accende e/o spegne l'apparecchio

**B. Tasto chiave** > attiva il blocco comandi/ sicurezza bambini

**C. Zona Cottura/tasto +** > aumenta la potenza della zona cottura

**D. Zona Cottura/tasto -** > riduce la potenza della zona cottura

**E. Display Zona Cottura** > mostra il livello di potenza della zona cottura

**F. Display del Timer** > mostra il conto alla rovescia del timer.

**G. Timer/tasto +** > aumenta la durata del timer

**H. Timer/tasto -** > diminuisce la durata del timer

**I. Booster** > Riscaldamento veloce

## ACCENSIONE PIANO COTTURA Ⓞ

Alla prima accensione l'apparecchio si trova in posizione di sicurezza, il tasto è illuminato. Per poter usare l'apparecchio è necessario disattivare la funzione di sicurezza premendo il tasto fino allo spegnimento della spia.

Premere il tasto per accendere il piano.

Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby .

L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

## ACCENSIONE ZONE COTTURA

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo uno dei tasti .

Premere il tasto per andare in posizione 9 oppure il tasto per andare in posizione 1. Effettuata questa operazione si possono scegliere le regolazioni di temperatura con i tasti o .

La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni, e sarà visualizzata dal display luminoso E con un numero da "1 a 9".

## CALORE RESIDUO

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

## RICONOSCIMENTO PENTOLE

Se su uno dei display E di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo , significa che:

- 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio. (Fig.11)
- 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.


## TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da **1 a 99** minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata. Per abilitare il timer, premere uno dei due tasti G oppure H della zona timer. Sul display E di tutte le zone di cottura apparirà il simbolo lampeggiante. Selezionare la zona di cottura desiderata con uno dei tasti ; oppure . Un led di fianco al display della zona attivata, indicherà l'avvenuta selezione. Impostare la potenza della zona tra **1 e 9** con gli stessi tasti o se non si è selezionato precedentemente il tasto . Impostare a questo punto il tempo di spegnimento desiderato tramite i tasti G o H della zona timer. La selezione verrà confermata dopo alcuni secondi, con segnale acustico "bip". Il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display F. Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e



verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Per disattivare il timer, premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖ del timer.

### POWER BOOST


Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura portando la zona alla massima potenza. L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze.

Per attivare questa funzione selezionare il tasto ⊕ della zona di cottura desiderata. Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo  sarà visualizzato nel display relativo alla zona. E' possibile attivare più booster contemporaneamente.

### BLOCCO COMANDI

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto  i comandi si bloccano e la relativa spia si illumina. Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto . Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura.

### SPENNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura premere contemporaneamente il tasto ⊕ della relativa zona e il tasto ⊖ oppure con il tasto ⊖ fino al valore .

### SPENNIMENTO PIANO COTTURA


Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto ⊕.

### GESTIONE POTENZA

Alla prima accensione il livello di potenza massima predefinito impostato sul piano di cottura è di 7200W. Questo livello di potenza può essere ridotto dall'utente a 2800W, 3500W o 6000W.

Ogni volta che l'utente cerca di aumentare la potenza di una zona di cottura viene calcolata la potenza totale in uso in quel

momento nel piano cottura.

L'aumento della potenza della zona di cottura è possibile solo nel caso in cui la potenza totale in uso nel piano non superi il livello di potenza massima predefinito. In caso contrario l'aumento di potenza per la zona di cottura non sarà possibile, verrà emesso un segnale acustico e sul display comparirà la lettera  per circa 3 secondi.

### SPENNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. (Fig.12)

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

### MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.10). Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**ATTENZIONE: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.**

### DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei

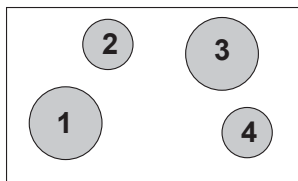
rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

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

### Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

Identificativo del modello					
Tipologia di piano cottura	incassato				
Numero di zone e/o aree di cottura	4				
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	1. = Induzione 2. = Induzione 3. = Induzione 4. = Induzione				
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W.	mm	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145			
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	Wh/kg	1. = 181,0 2. = 176,9 3. = 181,0 4. = 176,9			
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	Wh/kg	178,95			





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

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

### SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

### POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it

is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3). This is not necessary if underneath the induction hob is installed an oven.

### VENTILATION (Fig.5)

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

### ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.6)

Before making the electrical connections, check that:

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

#### Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

### USE

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

### Advantages:

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

### COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system.

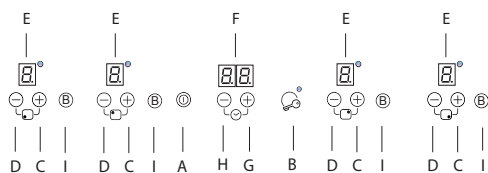
**The recipients must contain iron.** You can check whether the material of the pot is magnetic with a simple magnet (Fig.7). We advise recipients having a flat base (Fig.8A).

This way you can use the power optimally. Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.8B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot:





- if pot diameter is 160 mm, the Pot.detection. is 90 mm and the Pot.max is 180 mm;
- if pot diameter is 200 mm the Pot.detection is 120 mm, and Pot. max. 210 mm.

### CONTROL PANEL(Fig.9)








- A. ON/OFF key** > switch the appliance on and off
- B. Control Lock key** > activate control panel lock /child lock
- C. Cooking Zone Plus key** > increase power level of cooking zone
- D. Cooking Zone Minus key** > reduce power level of cooking zone
- E. Cooking Zone Display** > display power level
- F. Timer Display** > display timer countdown
- G. Timer Plus key** > increase timer value
- H. Timer Minus key** > decrease timer value
- I. Power Boost** > Fast heating


### SWITCHING THE APPLIANCE ON

On commissioning, the appliance will be in the safety position, i.e. control lock is active and the  key is illuminated. In order to use the appliance the safety function must be deactivated by pressing the  key until the indicator light switches off. Press  key to switch the top on. All the L displays relative to the cooking zones switch on in the  stand-by position (Fig.9). The control unit remains active for 10 seconds. If within this time no cooking zone is selected, the electronic device returns automatically to the OFF position and the above described operation must be repeated to switch the cooking top on again.


### SWITCHING THE COOKING AREA ON

Select the desired cooking zone and press one of the  keys. Press key  to go to position 9 (max. power) or key  to go to position 1 (min. power). Once this operation has been completed you can adjust the temperature with the  or  keys. The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display E with a number from "1 to 9".

### RESIDUAL HEAT














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

### POT DETECTION



If the symbol  should appear on one of the cooking area displays, it means that:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance. (Fig.11)
- 3) No recipient is present.

### TIMER



This function allows establishing the time (from 1 to 99 minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. To enable the timer, press either  G or  H key local timer. The display E of all cooking zones symbol  appears flashing. Select the required cooking zone with one of the buttons, ;  or . An LED next to the display of the active zone, will indicate the selection. Set the power of the area between 1 and 9 with the same keys  or  if you have not previously selected button . Set at this point of time off required with the keys of  G or  H area timer. The selection will be confirmed after a few seconds, with audible beeps. The countdown will be displayed on F. An acoustic signal will indicate the timer expiration and the relative cooking zone will automatically switch off. Press any of the keys to stop the acoustic signal. To disable the timer, press the button  and  the timer.

### QUICK HEATING / POWER BOOST





To disable the timer, press the button and the timer. The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes. To activate this feature select the button  in the area of cooking time. An acoustic signal will be emitted and a symbol  will be visualised on the display E relative to the area. It can simultaneously activate multiple booster.

### CONTROL PANEL LOCK


It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pres-

sing the  key, the controls are blocked and the relative warning light I switches on (Fig.9). To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the  key must be pressed. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated.

### SWITCHING THE COOKING AREA OFF


To switch a cooking zone off, press simultaneously the  and  key of the relative zone, or press the  key until reaching position .

### SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the  key.

### POWER MANAGEMENT

The default cooktop maximum power limit is 7200W. This power limit can be reduced by the user to 2800W, 3500W or 6000W.

Each time the user tries to increase the power of a cooking zone, the total power level of the cooktop is calculated. If this total power level is greater than the cooktop maximum power limit, the power increase of the cooking zone is not allowed. An error beep sounds and the cooking zone display shows an  for 3 seconds.

### SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level. (Fig.12)

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

### MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.10).

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

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. This way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

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

### DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

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

Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

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

### SICHERHEITSHINWEISE

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

schädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

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

### STROMANSCHLUSS

Die Anschlussschemata für die verschiedenen Stromarten, Spannungen und die einzusetzenden Kabel sind in Abbildung 6 (Abb.6) für den Fachmann eindeutig dargestellt. Vor dem elektrischen Anschluss ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung einer der für das Glaskeramikfeld vorgesehenen Stromarten und Spannungen (Abb.6) entspricht. Es ist ein entsprechend der Stromart und der Spannung zugelassenes Anschlusskabel zu verwenden, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt zu erden.  
Das Glaskeramikfeld ist unbedingt mit einer

Festanschlussdose anzuschließen. Der Betrieb über einen Stecker und eine Steckdose ist nicht zulässig. Es ist bei diesem Festanschluss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen. Die Erdleitung darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden. Dieser Hauptschalter muss jederzeit gut zugänglich sein. Die Kabelführung ist so zu wählen, dass sich das Kabel an keinem Punkt über 50°C über Zimmertemperatur erwärmen kann. Bei unsachgemäßem Anschluss ist jede Haftung des Herstellers ausgeschlossen

## MONTAGEABLAUF

Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte ist auf dem gesamten Umfang das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb.4). Diese Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit zwischen dem Glaskeramikfeld und der Arbeitsplatte. Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb.2). Durch Drehen der Klammern kann die Montage alternativ in Arbeitsplatten mit der Stärke 30 mm oder 40 mm ausgeführt werden.

## GEBRAUCH

### VORBEMERKUNGEN ZUM INDUKTIONSKOCHEN

Die wesentliche Eigenschaft des Induktionssystems ist die direkte Übertragung der Energie zum Erhitzen der Speisen von der Induktionsquelle auf das Kochgeschirr.

Vorteile:

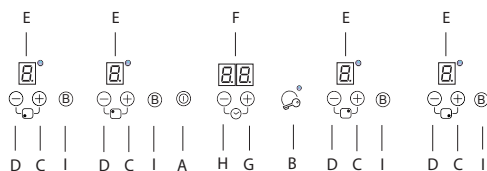
- Die Energieübertragung geschieht nur dann, wenn ein Topf auf der Kochfläche steht.
- Die Wärme wird nur am Topfboden erzeugt und direkt auf die zu garenden Speisen übertragen.
- Kürzere Erwärmungszeiten und geringerer Stromverbrauch zu Beginn der Garzeit erlauben insgesamt eine Energieeinsparung.
- Die Glaskeramikfläche bleibt kalt. Auf dem Kochfeld wahrgenommen wird nur die Wärme, die von dem Boden des Topfes reflektiert wird.

- Vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Kochgeschirr für das Induktionssystem geeignet ist. Die Töpfe und Pfannen müssen aus ferromagnetischem Material sein, d.h. Eisen enthalten. Ob das Material Ihres Kochgeschirrs ferromagnetisch ist, können Sie ganz einfach mit einem Magneten feststellen (Abb.7). Es wird empfohlen Kochgeschirr aus Gusseisen, emalliertem Stahl oder speziellem Edelstahl für das Induktionskochen zu verwenden.

### VORBEMERKUNGEN ZUR SICHERHEIT

- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten Ihren Arzt zu Rate ziehen, bevor sie die Induktionskochfläche verwenden.
- Stellen Sie keine großen ferromagnetischen Gegenstände (z.B. Backbleche) auf die Glaskeramikochfläche.
- Nur Kochgeschirr mit ebenem und ausreichend dickem Boden benutzen. Der Boden muss wenigstens dem Durchmesser der Kochzone entsprechen oder darf höchstens leicht größer sein als diese. (Abb.8)
- Das Kochgeschirr darf keinen rauen Boden haben, um nicht die Glaskeramik zu verkratzen.
- Die Kochzonen dürfen nicht aufgeheizt werden, ohne dass ein gefülltes Kochgeschirr darauf steht.
- Nichts direkt auf der heißen Kochzone ohne Kochgeschirr braten oder grillen.
- Keine Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- Darauf achten, dass das Kochgut nicht überkocht und direkt auf die heiße Kochzone läuft.
- Schalten Sie die Kochzone ab, bevor Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.

### REGELUNG







**A-Ein-/Aus-Schalter**  
**B-Schlüsseltaste / Kindersicherung**  
**C-Plustaste der Wärmezufuhr**

- D-Minustaste der Wärmezufuhr**
- E-Display der jeweiligen Kochzone**
- F-Timer Display**
- G-Verlängern der programmierten Kochzeit**
- H-Verkürzen der programmierten Kochzeit**
- I - Booster > schnelle erwärmung**


### SCHLÜSSELTASTE / KINDERSICHERUNG




Die Sperrfunktion der aktivierten Schlüsseltaste wird durch einen Leuchtpunkt angezeigt. Bei völlig ausgeschaltetem Glaskeramikfeld und gesperrter Schlüsseltaste ist das Glaskeramikfeld nicht schaltbar. Um die Schlüsseltaste zu entsperren, ist das Schlüsselsymbol einige Sekunden zu berühren, bis der Leuchtpunkt verschwindet. Erst dann ist das Glaskeramikfeld regelbar. Die Schlüsseltaste kann auch bei eingeschaltetem Glaskeramikfeld betätigt werden. Es ist dann nicht möglich, die einzelnen Kochzonen in ihrer Einstellung zu verändern. Es funktioniert in diesem Fall lediglich der Ein/Aus-Sensor A , um das Feld generell abschalten zu können. Zur Veränderung der Kochzoneneinstellungen muss vorher die Schlüsseltaste gelöst werden.

### EINSCHALTEN DES KOCHFELDES A


Beim ersten Einschalten des Kochfeldes befindet sich das Gerät in Sicherheitsposition, die Taste  D leuchtet. Um das Gerät verwenden zu können, muss die Sicherheitsfunktion deaktiviert werden. Dazu drücken Sie die Taste  D solange bis die Kontrollleuchte erlischt. Die Taste  A drücken, um das Glaskeramikfeld einzuschalten. Die Anzeige L (Abb.9) schaltet sich im Standby-Modus  ein. Die Kontrolleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.

### EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Drücken Sie die Taste  C um die gewählte Kochzone auf Stufe 4 (mittlere Heizlei-


stung), oder die Taste  D, um die gewählte Kochzone auf Stufe 9 (volle Heizleistung) einzuschalten. Die Stufen 4 und 9 sind die am meisten verwendeten Kochstufen, daher fängt die Elektronik dort mit dem Zählen an. Mit den Tasten  C und  D können Sie jede gewünschte Heizleistung einstellen. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird von der Anzeige G mit einer Zahl von "1 bis 9" angezeigt.

### ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS








Sollte auf dem Display E der Kochzonen das Symbol  erscheinen, so bedeutet dies dass hinsichtlich des Kochgeschirrs mindestens eine der folgenden Voraussetzungen nicht erfüllt ist:

1. Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet (siehe Abschnitt 2.1).
2. Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist geringer als der der Kochzone (vgl. Abb.8)
3. Auf der Kochzone befindet sich kein Kochgeschirr.

### RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 50°C überschreitet, erscheint der Buchstabe  auf der Anzeige E, die der noch warmen Kochzone entspricht. Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

### TIMER (Abb. 9)

Durch diese Funktion kann die Zeit (von 1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der ausgewählten Kochzone eingestellt werden. Durch das drücken der Taste  G oder der Taste  H wird der Timer aktiviert. Auf dem Display E der Bedienungen wird das Led T blinkend aufleuchten. Die gewünschte Kochzone mit der Taste  oder  oder  auswählen. Durch einen Leuchtpunkt auf der Seite wird die ausgewählte Kochzone angezeigt. Mit den Tasten  und  kann nun die Potenz der Kochzone eingestellt werden, im Falle nicht schon vorher die Taste B gewählt wurde. Nun kann die gewünschte Kochzeit mit den


Tasten ⊕ G oder ⊖ H eingestellt werden. Die Wahl wird nach einigen Sekunden durch ein akustisches "Bip" Signal bestätigt. Das Count-down der Minuten der Kochzeit wird auf dem Display F angezeigt.

Um den Timer zu deaktivieren, gleichzeitig die Tasten ⊕ und ⊖ des Timers druecken.

### SCHNELLE ERWÄRMUNG / BOOSTER


Diese Funktion verkürzt noch mehr die Garzeit in dem eine maximale Potenz erreicht wird.

Diese Funktion ist empfohlen um eine grössere Menge an Wasser in kurzer Zeit zum sieden zu bringen (z.B. Wasser um Pasta zu kochen) oder andere Gerichte.

Um diese Funktion zu aktivieren Taste Ⓑ drücken. Ein akustisches Signal wird gegeben und auf dem Display E wird das Symbol  aufleuchten bei der ausgewählten Kochzone.

Es ist möglich den Booster auf verschiedenen Kochzonen gleichzeitig zu gebrauchen.

### ABSCHALTEN DER KOCHZONEN

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten ⊕ C und ⊖ D der entsprechenden Kochzone drücken, oder die Taste ⊖ D bis zur Position .


### ABSCHALTEN DES KOCHFELDES

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste ⓐ A drücken.

### LEISTUNGSSTEUERUNG

Beim ersten Einschalten beträgt das maximale voreingestellte Leistungsniveau an den Kochfeldern 7200W. Dieses Leistungsniveau

kann vom Benutzer auf 2800W, 3500W oder 6000W herabgesetzt werden.

Jedes Mal, wenn der Benutzer versucht, die Leistung eines Kochfeldes zu erhöhen, wird die Gesamtleistung, die in diesem Moment am Kochfeld herrscht, berechnet. Die Leistungserhöhung des Kochfeldes ist nur dann möglich, wenn die Gesamtleistung am Kochfeld nicht das maximale voreingestellte Leistungsniveau überschreitet. Anderenfalls kann die Leistung am Kochfeld nicht erhöht werden: es wird ein akustisches Signal ausgestoßen und am Display erscheint ca. 3 Sekunden lang der Buchstabe .

### SICHERHEITSABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die automatisch das Gerät ausschaltet, wenn an der Temperatureinstellung des Kochfeldes keine Veränderungen vorgenommen werden. Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung in Kraft tritt, hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. (vgl. Abb.12)

Temperaturstufe	max. Betriebszeit (in Stunden)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

### WARTUNG

#### PFLEGE

Übergelaufenes Kochgut und Fett können mit einem handelsüblichen Schaber für Glaskeramikfelder entfernt werden (Abb.

### BITTE NOTIEREN SIE HIER ZUM NACHWEIS DES ORDNUNGSGEMÄSSEN ANSCHLUSSES:

Montagefirma	
Name des Monteurs	
Qualifikation bzw. Ausbildung des Monteurs	
Datum der Montage	
Rechnungsnummer	
Datum der Rechnung	

Für den Fall, dass im Reklamationsfall diese Daten nicht nachweisbar sind, erlischt die gesetzliche Gewährleistung des Herstellers.



10). Es wird empfohlen die Glaskochfläche mit Papiertüchern und nicht ätzenden oder kratzenden Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix oder ähnlichen Produkten zu säubern.

**HINWEIS: ES DARF KEIN DAMPFREI- GUNGSGERÄT VERWENDET WERDEN.**

**TECHNISCHE EINGRIFFE UND KUNDEN- DIENST**

Technische Eingriffe am Gerät dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die zum Kundendienst autorisiert sind. Nur diese Personen verfügen über die erforderlichen technischen Unterlagen und Kenntnisse. Nicht autorisierte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Gewährleistung.

**ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZU- KUNFT**



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht

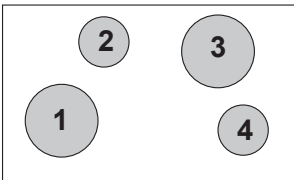
über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

**FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHT- BEACHTUNG DER OBEN STEHENDEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI HAFTUNG ÜBERNOMMEN.**

**Information for household electric hobs**

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

Model name / identifier					
Type of hob		built-in			
Number of cooking zones and/or areas		4			
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.		1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction			
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ mm cooking zone For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area		1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145			
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	Wh/kg	1. = 181,0 2. = 176,9 3. = 181,0 2. = 176,9			
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	Wh/kg	178,95			



Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar el manual para cada ulterior consulta. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.

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

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera

calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C. La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

### **POSICIONAMIENTO**

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.4) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1). Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3); si se inastala un horno debajo la placa de induccion, esto no es necesario.

### **VENTILACIÓN (Fig.5)**

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire.

No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

### **CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.6)**

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

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

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

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

### **LA COCCIÓN PAR INDUCCIÓN**

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

Ventajas:

- El traslado de energía ocurre solamente cuando el recipiente es puesto sobre la zona de cocción.

- El calor se genera solo en el fondo del recipiente y se transmite directamente a los alimentos que han de cocinarse.

- El tiempo de calefacción reducido y el bajo consumo de energía durante el inicio de la cocción, permiten un ahorro total de energía.

- La placa de cocina en vitrocerámica queda fría. El calor que se advierte sobre la placa de cocina, es el reflejado por el fondo del recipiente.

### **RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN**

El uso de recipientes apropiados, es un factor esencial para la cocción a inducción. Averigüe que sus ollas sean idóneas para el sistema a inducción. Por lo tanto, los recipientes tienen que contener hierro. Puede averiguar si el material de la olla es magnético con un simple imán (Fig.7). Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.8A).

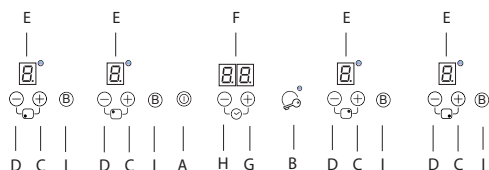
No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.8B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios

diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar:

- Diámetro 160mm > Pot.det. 90mm > pot. max 160 mm

- Diámetro 200 mm > Pot.det 120mm > pot. max 210 mm

## USO (Fig.9)



**A. Tecla ON/OFF** > enciende o apaga el aparato

**B. Llave** > activa y desactiva la función Bloqueo mandos/Seguridad niños

**C. Zona cocción / tecla +** > aumenta la potencia de la zona de cocción

**D. Zona cocción / tecla -** > reduce la potencia de la zona de cocción

**E. Pantalla Zona cocción** > muestra el nivel de potencia de la zona de cocción

**F. Pantalla del temporizador** > muestra la cuenta atrás del temporizador.

**G. Temporizador / tecla +** > aumenta la duración el temporizador

**H. Temporizador / tecla -** > disminuye la duración el temporizador

**I. Booster** > calentamiento rápido

## ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El aparato, en el primer encendido, se encontrará en modo seguridad, con el botón iluminado. Para poder usar el aparato, primero es necesario salir del modo seguridad, pulsando el botón hasta que el indicador luminoso se apague.

Pulse la tecla para encender la placa. Todos los display L (Fig.9), concernientes las zonas de cocción, se encenderán en posición de standby . La unidad de control quedará activa por un periodo de 10 segundos.

Si dentro de este término, no se escogerá ninguna zona de cocción, la electrónica se volverá automáticamente en posición OFF.

Se tendrá que repetir de nuevo la operación previamente descrita para encender la placa de cocción.

## ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Escoja la zona de cocción deseada, pulsando una de las teclas . Pulse la tecla para ir a la posición 9 o la tecla para ir a la posición

1. Efectuada esta operación, es posible escoger las regulaciones de temperatura con las teclas o .

La potencia de la zona individual de cocción, puede ser regulada en 9 posiciones diferentes y será visualizada por el display luminoso E con un número de "1 a 9".

## CALOR RESIDUAL

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

## RECONOCIMIENTO OLLAS

Si en un display de una zona de cocción aparece el símbolo , significa que:

- 1) el recipiente utilizado no es adecuado para cocción por inducción.
- 2) el diámetro del recipiente es inferior al admitido. (Fig.11)
- 3) no hay ninguna olla en la placa.

## TEMPORIZADOR


Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida. Para activar el temporizador, pulse G o H locales temporizador clave. La pantalla de todas las zonas de cocción símbolo aparece parpadeando. Seleccione la zona de cocción deseada con uno de los botones, ; o . Un LED junto a la display de la zona activa, se indicará la selección. Ajuste la potencia de la zona comprendida entre 1 y 9 con las mismas claves o si usted no ha seleccionado previamente el botón . Situado en este punto de tiempo libre necesario con las teclas de G o H temporizador zona. La selección será confirmada


después de unos segundos, con pitidos. La cuenta atrás se mostrará en F.

Acoustic si Cuando termine el temporizador, la zona de cocción se apagará automáticamente y será emitida una alarma acústica, que puede ser desactivada pulsando una tecla cualquiera del panel de mandos.



Para desactivar el temporizador, pulse el botón ⊕ y ⊖ el temporizador.

### CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER


Esta característica reduce el tiempo de cocción por lo que el área a la máxima potencia. El uso de esta función es apropiado para calentar, en tiempos muy breves, grandes cantidades de líquido (ej. agua para la cocción de pasta) o comidas. Para activar esta función, seleccione el botón  en la zona de cocción.

Se emite una señal acústica y aparece el símbolo  en el visualizador E correspondiente a la zona. Simultáneamente, puede activar el refuerzo múltiples.

### BLOQUEO DE LOS MANDOS

Los mandos pueden ser bloqueados para que no puedan ser modificados accidentalmente (por niños, durante la limpieza, etc.). Los mandos se bloquean pulsando el botón , y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar el botón . Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa.

### APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, pulse al mismo tiempo la tecla ⊕ de la zona relativa y la tecla ⊖ o con la tecla ⊖ hasta la posición .


### APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón .

### GESTIÓN DE LA POTENCIA

Al encender por primera vez el plano de cocción, el nivel de potencia máximo preconfigurado es de 7200 W. El usuario puede

reducir dicho nivel de potencia a 2800 W, 3500 W o 6000 W.

Cada vez que el usuario intenta aumentar la potencia de una zona de cocción, se calcula la potencia total empleada en ese momento en la placa de cocción. La potencia de la zona de cocción puede aumentarse únicamente si la potencia total usada en la placa no supera el nivel de potencia máxima predefinido. Si lo supera, no será posible aumentar la potencia en la zona de cocción, se activará una señal acústica y en el visualizador aparecerá la letra  durante unos 3 segundos.

### APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia, como se ilustra en la siguiente tabla. (Fig.12)

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

### MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.10). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

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

## ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTI- COS



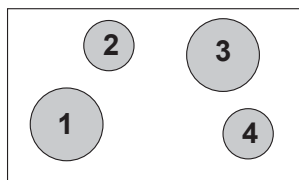
La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligación del recogido separado. Para ulteriores informa-

ciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio publico propuesto o a el vendedor.

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

### Información sobre placas eléctricas según reglamento (UE) nº 66/2014

Identificador del modelo					
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado				
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4				
Tecnología de calentamiento Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.	1. = Inducción 2. = Inducción 3. = Inducción 4. = Inducción				
Para zonas de coción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción. mm Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción.	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC <sub>cocción eléctrica</sub> )	Wh/kg 1. = 181,0 2. = 176,9 3. = 181,0 2. = 176,9				
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC <sub>placa eléctrica</sub> )	Wh/kg 178,95				



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

### CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

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

ment et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

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

### INSTRUTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en

vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCHCONTROL.

### POSITIONNEMENT

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

### VENTILATION (Fig.5)

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

### CÂBLAGE ÉLECTRIQUE (Fig.6).

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

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. **La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.**

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une

fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

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

### LA CUISSON PAR INDUCTION

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

#### Avantages:

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

### RECIPIENTS POUR LA CUISSON

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

Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. (Fig.7). Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.8A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale. Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque



utilisée (Fig.8B).

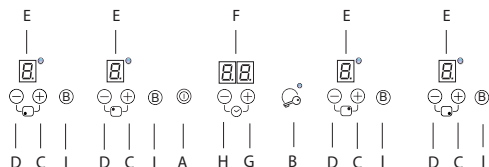
Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres.

Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser:

- Diamètre 160mm > Pot.detection 90mm > pot.max 180mm

- Diamètre 200mm > Pot.detection 120m > pot.max 210 mm

## UTILISATION (Fig.9)



**A. Touche ON/OFF** > allume et/ou éteint l'appareil

**B. Clé** > active et désactive la fonction Bloc des commandes / Sécurité enfants

**C. Plaque / touche +** > augmente la puissance de la plaque

**D. Plaque / touche -** > réduit la puissance de la plaque

**E. Écran Plaque** > il affiche le niveau de puissance de la plaque

**F. Écran du Minuterie** > il affiche le compte à rebours de la minuterie

**G. Minuterie / touche +** > augmente la durée de la minuterie

**H. Minuterie / touche -** > diminue la durée de la minuterie

**I. Booster** > réchauffement rapide

## ALLUMAGE PLAN DE CUISSON ☉

Au premier allumage, l'appareil se trouve en situation de sécurité et la touche ☹ est allumée. Pour pouvoir utiliser l'appareil, il faut désactiver la fonction de sécurité en enfonçant la touche ☹ jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Appuyer sur la touche ☉ pour allumer le plan de cuisson. Tous les display L (Fig.9) relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby ☐. L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, l'électronique retournera automa-

tiquement en position OFF. Il faudra répéter l'opération ci-dessus pour allumer le plan de cuisson.

## ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Sélectionner la plaque de cuisson souhaitée en appuyant sur une des touches ☉. Appuyer sur la touche ☹ pour aller en position **9** ou bien sur la touche ☉ pour aller en position **1**. Cette opération effectuée, choisir les réglages de la température à l'aide des touches ☉ ou ☹. La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, qui seront visualisées sur le display lumineux E par un numéro de "1 à 9".

## CHALEUR RESIDUELLE ☐

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

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

## IDENTIFICATION CASSEROLES ☐

Si un des affichage d'une zone de cuisson devait montrer le symbole ☐, cela signifie que:

**1)** le récipient utilisé n'est pas adéquat à la cuisson à induction.

**2)** la casserole utilisée a un diamètre inférieur à celui admis pour l'appareil.

(Fig.11)

**3)** il n'y a aucune casserole sur la plaque.

## TIMER ☹



Cette fonction permet d'établir le temps (de **1 à 99** minutes) pour la coupure automatique de la zone sélectionnée.

Pour activer la minuterie, appuyez sur ☉ G ou ☹ H minuterie touche locale. L'affichage de toutes les zones de cuisson symbole ☐ apparaît en clignotant. Sélectionnez la zone de cuisson avec un des boutons, ou ☉. Un voyant à côté de la display de la zone active, indique la sélection. Réglez la puissance de la zone comprise entre **1** et **9** avec les mêmes clés ☉ ou ☹ si vous n'avez pas encore sélectionné le bouton ☉. Set à ce

moment de temps libre nécessaire avec les touches de ⊕ G ou de la minuterie zone ⊖ H. La sélection sera confirmée après quelques secondes, avec bips sonores. Le compte à rebours sera affiché sur F. Au moment de l'extinction de la minuterie la zone de cuisson s'éteindra automatiquement, suivie par l'émission d'un signal acoustique qui pourra être désactivé en pressant l'une des touches de la zone des commandes. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur le bouton ⊕ et ⊖ la minuterie.



### RECHAUFFEMENT RAPIDE / BOOSTER

Cette fonction réduit le temps de cuisson en portant la superficie à la puissance maximale


L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le réchauffement très rapide de grandes quantités de liquides (ex. l'eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments. Pour activer cette fonction, sélectionnez le bouton  dans le domaine des temps de cuisson. Un signal sonore sera émis et le symbole  sera visualisé sur l'afficheur E relatif à la zone.

Il peut activer simultanément plusieurs amplificateurs.


### BLOCAGE DE COMMANDES

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

### ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON


Pour éteindre une zone de cuisson, appuyer en même temps sur la touche ⊕ de cette zone et la touche ⊖ ou bien sur la touche ⊖ jusqu'à la position .

### ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer la touche .

### GESTION DE LA PUISSANCE

Au premier allumage, le niveau de puissance maximum prédéfini configuré sur le plan de cuisson est de 7200W. Ce niveau de puissance peut être réduit à 2800W, 3500W ou 6000W par l'utilisateur.

Chaque fois que l'utilisateur tente d'augmenter la puissance sur une zone de cuisson, la puissance totale utilisée à ce moment-là sera calculée. Il est possible d'augmenter la puissance de la zone de cuisson uniquement quand la puissance totale utilisée sur le plan ne dépasse pas le niveau de puissance maximum prédéfini. Dans le cas contraire, il ne sera pas possible d'augmenter la puissance de la zone de cuisson; un signal sonore sera émis et l'écran affichera la lettre  pendant environ 3 secondes.

### EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil au moment où expire le temps limite d'allumage à une puissance donnée selon le tableau suivant. (Fig.12)

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

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig.10). Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents

chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

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

### ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas

jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire

l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

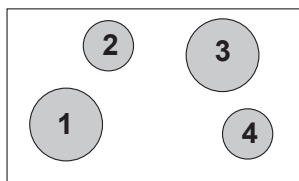
**TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

**LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.**

### Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Identification du modèle					
Type de table de cuisson	encastré				
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4				
Technique de chauffe Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction				
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile mm Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	Wh/kg 1. = 181,0 2. = 176,9 3. = 181,0 2. = 176,9				
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	Wh/kg 178,95				







قمائش نظيفة. أزل بواسطة المكشطة الخاصة على الفور من منطقة الطهي الساخنة فتات رقائق الألومنيوم والمواد البلاستيكية الذائبة دون قصد أو بقايا السكر أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة مرتفعة من السكر. يمكن بهذه الطريقة تجنب إلحاق أي ضرر بسطح الموقد. لا يجب عليك تحت أي ظرف من الظروف استخدام إسفنج كاشط أو منظفات كيميائية ميثرة للالتهاب مثل بخاخ الفرن أو مزيلات البقع.

**انتباه: يجب عدم استخدام أداة التنظيف بالبخار.**

### **التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية**

ينص المعيار الأوروبي CE/2002/96 المتعلق بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE) على أنه لا يجب التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية مع النفايات الحضرية الجافة العادية. يجب جمع الأجهزة الواجب التخلص منها بشكل منفصل من أجل تحسين معدل استعادة وإعادة تدوير المواد المكونة لها ولتجنب حدوث أي أضرار محتملة للصحة والبيئة. يلزم رمز سلة المهملات المشطوب عليه والموضَّح على جميع المنتجات للتذكير بالتزامات الجمع المنفصل لها. لمزيد من المعلومات المتعلقة بالتخلص السليم من الأجهزة الكهربائية المنزلية، يمكن للمالكين التوجه إلى السلطة المحلية المختصة أو تجار التجزئة.

**تخلي الشركة مسؤليتها عن أي أضرار ناجمة عن عدم الامتثال للتحذيرات سالفة الذكر. لا يسرى الضمان في حالة الأضرار الناجمة عن عدم الامتثال للتحذيرات سالفة الذكر.**



## تشغيل مناطق الطهي

حدد منطقة الطهي المطلوبة بالضغط على أحد الأزرار. ⊕

اضغط على الزر للانتقال إلى الوضع 9 أو الزر ⊕ للانتقال إلى الوضع 1.

بعد إجراء هذه العملية يُمكن ضبط درجة الحرارة باستخدام الأزرار ⊕ أو ⊖.

يُمكن تعديل قدرة كل منطقة طهي في 9 أوضاع مختلفة، ويتم عرضها على الشاشة المضيئة E برقم من «1 إلى 9».

## الحرارة المتبقية



إذا كانت درجة حرارة منطقة الطهي ما تزال مرتفعة (أكثر من 50°) بعد إيقاف التشغيل، ستعرض شاشة العرض الخاصة بتلك المنطقة الرمز (الحرارة المتبقية). تختفي الإشارة فقط عندما لا يكون هناك أي خطر للإصابة بحروق.

## تحديد إناء الطهي

إذا ظهر الرمز □ على أحد شاشات العرض E بمنطقة الطهي فهذا يعني أن:

- 1) الإناء المُستخدم غير مناسب للطهي بالحث الكهربائي.
- 2) قُطِر الإناء المُستخدم أقل من الحد الذي يسمح به الجهاز (الشكل 11).
- 3) ليس هناك أي إناء على لوح الطهي.

## قفل لوحات التحكم

من الممكن قفل لوحات التحكم لتجنب خطر حدوث تغييرات غير مقصودة في الإعدادات (الأطفال، عمليات التنظيف وما شابه). بالضغط على الزر  يتم قفل لوحات التحكم ويضيء مؤشر الضوء. لفتح قفل لوحات التحكم والعودة لاستخدام الإعدادات (مثل إيقاف الطهي) ينبغي الضغط على الزر . عند تفعيل قفل لوحات التحكم فما يزال ممكناً إيقاف تشغيل الموقد.

## إطفاء مناطق الطهي

لإيقاف تشغيل أي منطقة طهي اضغط في الوقت ذاته على الزر الخاص بمنطقة الطهي والزر ⊕ أو بالزر ⊖

حتى القيمة □.

## إيقاف تشغيل الموقد

لإيقاف تشغيل الموقد تماماً اضغط على الزر ⊖.

## سلامة إيقاف التشغيل

إن الجهاز مزود بنظام سلامة يوقف تشغيل مناطق الطهي تلقائياً بعد مرور وقت التشغيل المحدد بفترة معينة. (الشكل 12)

## الصيانة

ينبغي إزالة أي بقايا أطعمة وقطرات شحوم عن سطح الطهي باستخدام المكشطة الخاصة المزودة حسب الطلب (الشكل 10). نظف المنطقة الساخنة بأفضل طريقة ممكنة باستخدام منتجات مناسبة ومنشفة تجفيف ورقية، ثم اشطف بالماء وجفف بقطعة

## المزايا:

- يحدث نقل الطاقة فقط عند وضع الإناء على منطقة الطهي.

- تتولد الحرارة فقط في الجزء السفلي من الإناء وتنتقل مباشرة إلى الطعام المراد طهيه.

- تسمح أوقات التسخين الأقصر وانخفاض استهلاك الطاقة أثناء بدء الطهي بتوفير شامل للطاقة.

- يظل السطح المصنوع من الزجاج المتين الصامد للحرارة باردًا. إن الحرارة التي تشعر بها على الموقد هي تلك المنعكسة من أسفل إناء الطهي.

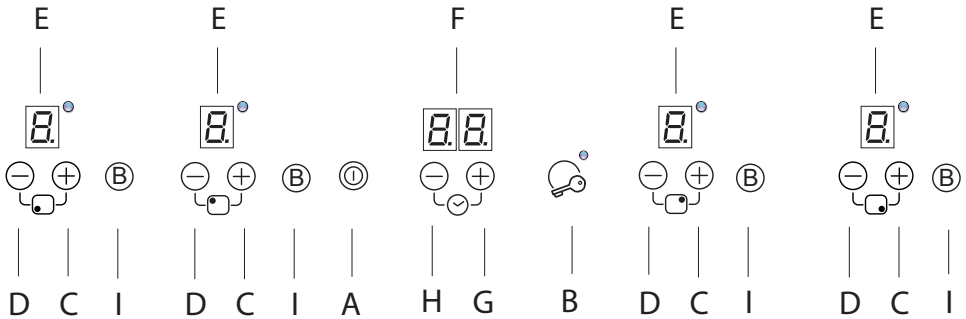
## أواني الطهي

يُعد استخدام الأواني المناسبة عامل أساسي للطهي بالحث الكهربائي. تأكد أن الأواني الخاصة بك مناسبة للاستخدام مع نظام الحث الكهربائي. وبالتالي يجب أن يدخل الحديد في صنع هذه الأواني. يمكنك التحقق من أن المادة المصنوع منها الإناء مغناطيسية باستخدام مغناطيس بسيط (الشكل 7). يُنصح باستخدام أواني طهي مسطحة القاع (الشكل A7). لا تستخدم أواني بقاعدة خشنة، وذلك لتجنب خدش السطح الحراري للموقد. يُمكن بهذه الطريقة استخدام الطاقة على النحو الأمثل. من العوامل التي لا يمكن الاستهانة بها في الطهي بالحث الكهربائي هي في النهاية أبعاد إناء الطهي بالنسبة للوح الطهي المستخدم (الشكل B8). تسمح مناطق الطهي باستخدام أواني بقبعاين مختلفة الأقطار. على أي حال من المُفضّل استخدام منطقة الطهي المناسبة لقطر الإناء المُراد استخدامه:

- إذا كان قطر إناء الطهي 160 ملم، فإن الكشف عن الإناء يكون 90 ملم والحد الأقصى للإناء 180 ملم؛

- إذا كان قطر إناء الطهي 200 ملم، فإن الكشف عن الإناء هو 120 ملم والحد الأقصى للإناء 210 ملم؛

## منطقة التحكم (الشكل 9)



A- مفتاح ON/OFF < تشغيل و/أو إيقاف الجهاز

B- مفتاح قفل لوحة التحكم < لتفعيل قفل لوحة التحكم / لسلامة الأطفا

C - منطقة الطهي/مفتاح + < يزيد مستوى القدرة لمنطقة الطهي

D - منطقة الطهي/مفتاح - < يخفض مستوى القدرة لمنطقة الطهي

E - شاشة عرض منطقة الطهي < تعرض مستوى القدرة لمنطقة الطهي

F - شاشة عرض المؤقت < تعرض العد التنازلي للمؤقت

G - المؤقت/مفتاح + < يزيد قيمة الوقت بالمؤقت

H - المؤقت/مفتاح - < يخفض قيمة الوقت بالمؤقت

I - معزز "Booster" < للتسخين السريع



اقرأ محتويات هذا الكتيب بعناية لأنه يوفر معلومات مهمة متعلقة بسلامة التركيب، والاستخدام، والصيانة. احتفظ بهذا الكتيب للرجوع إليه مستقبلاً.

جميع العمليات المتعلقة بالتركيب (التوصيلات الكهربائية) يجب أن ينفذها أفراد متخصصون وفقاً للوائح السارية.

### إرشادات التركيب

تستهدف هذه الإرشادات القائم بالتركيب المتخصص، وتُعتبر دليل للتركيب والإعداد والصيانة وفقاً للقوانين واللوائح المعمول بها. إذا كان من الضروري تثبيت فرن مدمج أو أي أجهزة أخرى تولد حرارة تحت الموقد ذو الزجاج المتين الصامد للحرارة مباشرة، يلزم عزل هذا التجهيز (الفرن) والموقد ذو الزجاج المتين الصامد للحرارة بدرجة كافية بحيث لا تتجاوز الحرارة الناتجة عن الفرن، والمقاسة على الجانب الأيمن للجانب السفلي للموقد، 60° مئوية. عدم الامتنثال لهذا التدبير الوقائي قد يؤدي إلى سوء عمل نظام التحكم بالمس.

### وضع الجهاز

تم تصميم الجهاز لدمجه مع سطح عمل، كما هو موضح في الصورة (الشكل 1).

ضع مادة مانعة للتسرب (الشكل 4) على طول المحيط بأكمله بأبعاد القطع (الشكل 1). ثبت الجهاز على سطح العمل بواسطة 4 دعائم، مع مراعاة سماكة سطح العمل (الشكل 2). إذا كان ممكناً الوصول إلى الجزء السفلي من الجهاز بعد التركيب من خلال الجزء السفلي لوحدة المطبخ، فمن الضروري تركيب لوح فاصل مع مراعاة المسافات الموضحة (الشكل 3)؛ إذا تم تركيبه تحت فرن فهذا الأمر لن يصبح ضرورياً.

### التهوية

يجب أن تكون المسافة بين الموقد ووحدات المطبخ أو الأجهزة المُدمجة مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافي للهواء. لا تستخدم الموقد أثناء عملية الانحلال الحراري داخل الفرن.

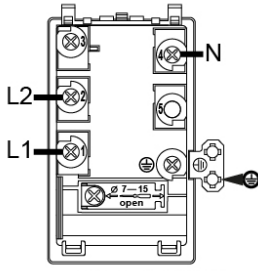
### التوصيلات الكهربائية (الشكل 6)

تأكد قبل إجراء التوصيلات الكهربائية أنه:

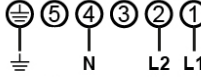
- تم تصميم خصائص النظام لتلبية التعليمات الموضحة على اللوحة التعريفية التي تقع في الجزء السفلي من سطح العمل؛
  - تم تزويد النظام بتأريض كافي بما يتوافق مع القواعد وأحكام القانون المعمول بها. نظام التأريض إجباري بموجب القانون.
- إذا كان الجهاز غير مزود بكابل وقابس خاص أو أي منهما، يجب استخدام المادة المناسبة للامتصاص الموضحة على اللوحة التعريفية ولدرجة حرارة التشغيل. إذا كنت ترغب في توصيل مباشر بخط الكهرباء، فيلزم استخدام قاطع كهربائي متعدد الأقطاب، مع عمل فتحة بحد أدنى 3 ملم بين الوصلات، بما يتناسب مع الجمل الموضح في اللوحة البيانية وبما يتوافق مع اللوائح المعمول بها (يجب عدم فصل سلك التأريض الأصفر/الأخضر عن عاكس التيار). بعد الانتهاء من تركيب التجهيز، يجب أن يصبح من السهل الوصول إلى القاطع الكهربائي متعدد الأقطاب.

### الاستخدام

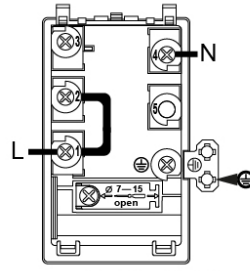
إن الخاصية الأساسية لنظام الحث الكهربائي هي النقل المباشر لطاقة التسخين من المولد إلى إناء الطهي.



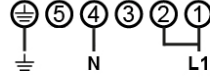
AC 380-415 V



2 Ph + N  
4 x 1.5 mm<sup>2</sup>  
H 05 V2V2 - F



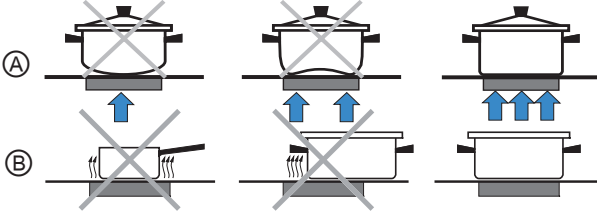
AC 220-240 V



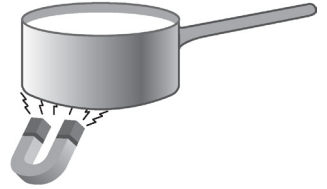
1 Ph + N  
3 x 2.5 mm<sup>2</sup>  
H 05 V2V2 - F



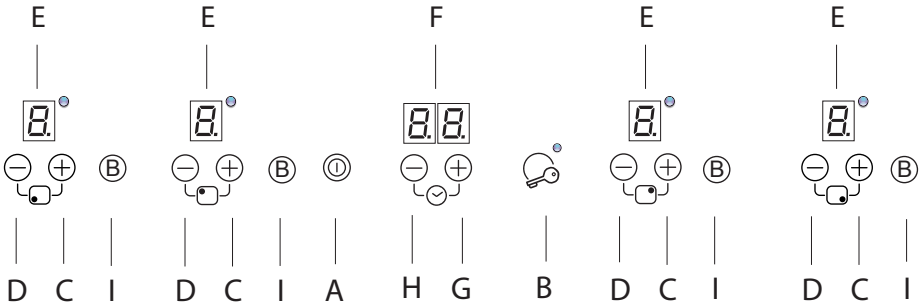
### الشكل I



### الشكل H

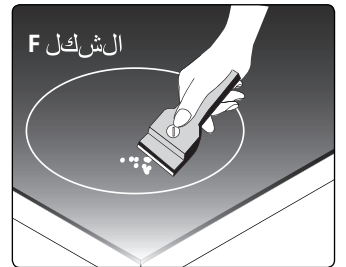


### الشكل J

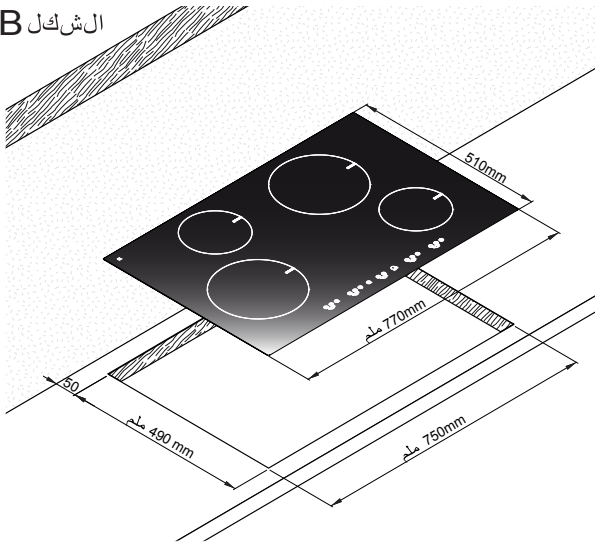


A - مفتاح ON/OFF تشغيل و/أو إيقاف الجهاز

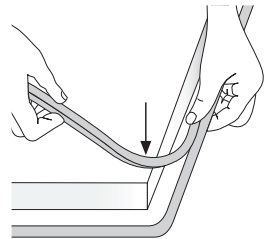
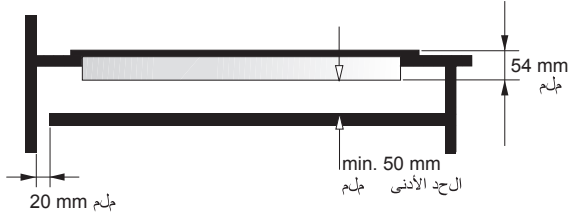
- B - مفتاح قفل لوحة التحكم < لتفعيل قفل لوحة التحكم / لسلامة الأطفال
- C - منطقة الطهي/مفتاح +> يزيد مستوى القدرة لمنطقة الطهي
- D - منطقة الطهي/مفتاح -< يخفض مستوى القدرة لمنطقة الطهي
- E - شاشة عرض منطقة الطهي < تعرض مستوى القدرة لمنطقة الطهي
- F - شاشة عرض المؤقت < تعرض العد التنازلي للمؤقت
- G - المؤقت/مفتاح +> يزيد قيمة الوقت بالمؤقت
- H - المؤقت/مفتاح -< يخفض قيمة الوقت بالمؤقت
- I - معزز "Booster" < للتسخين السريع



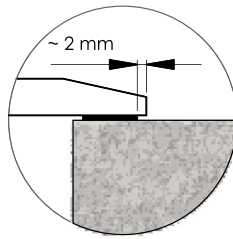
الشكل B



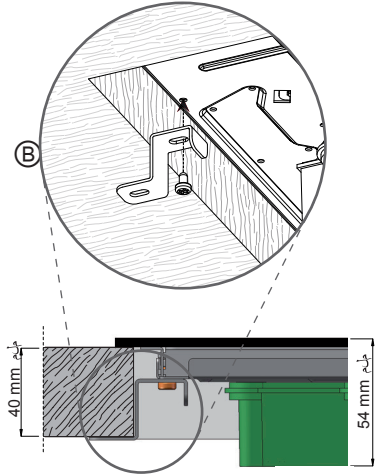
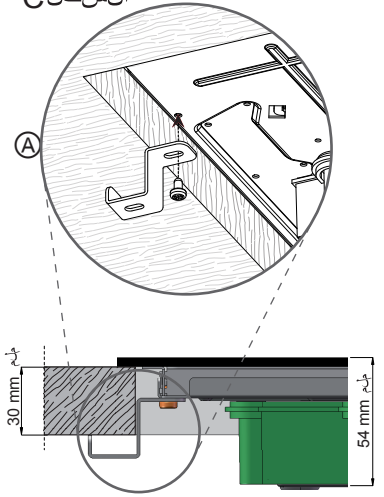
الشكل D



الشكل E



الشكل C



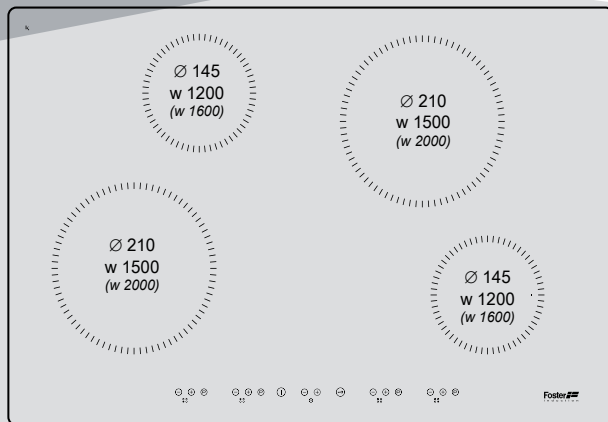
الشكل L

قطر نطق الطايفة	الحد الأدنى لقطر اناء الطايفة
Ø 145 ملم	80 ملم
Ø 210 ملم	130 ملم

الشكل M

مستوى القيادة	وقت تشغيل لالمحدد الساعات
8 - 1	10
9	3
داخل وحدة "BOOSTER"	3

# Foster



model: 7371/300

العر بي ة  
س ط ح ط ه ي ب ا ل ح ث ا ل ك ه ر ب ا ئ ي ب ز ج ا ج م ت ي ن ص ا م د ل ل ح ر ا ر ة  
ا ر ش ا د ا ت ا ل ا س ت خ د ا م