



MANUALE D'ISTRUZIONE

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

## Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto un piano di cottura a induzione Foster.

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

## INDICE

---

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

## Precauzioni prima del primo utilizzo

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

## Utilizzo dell'apparecchio

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

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

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

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.

- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

### **Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio**

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

## Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l'uso.



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

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



# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

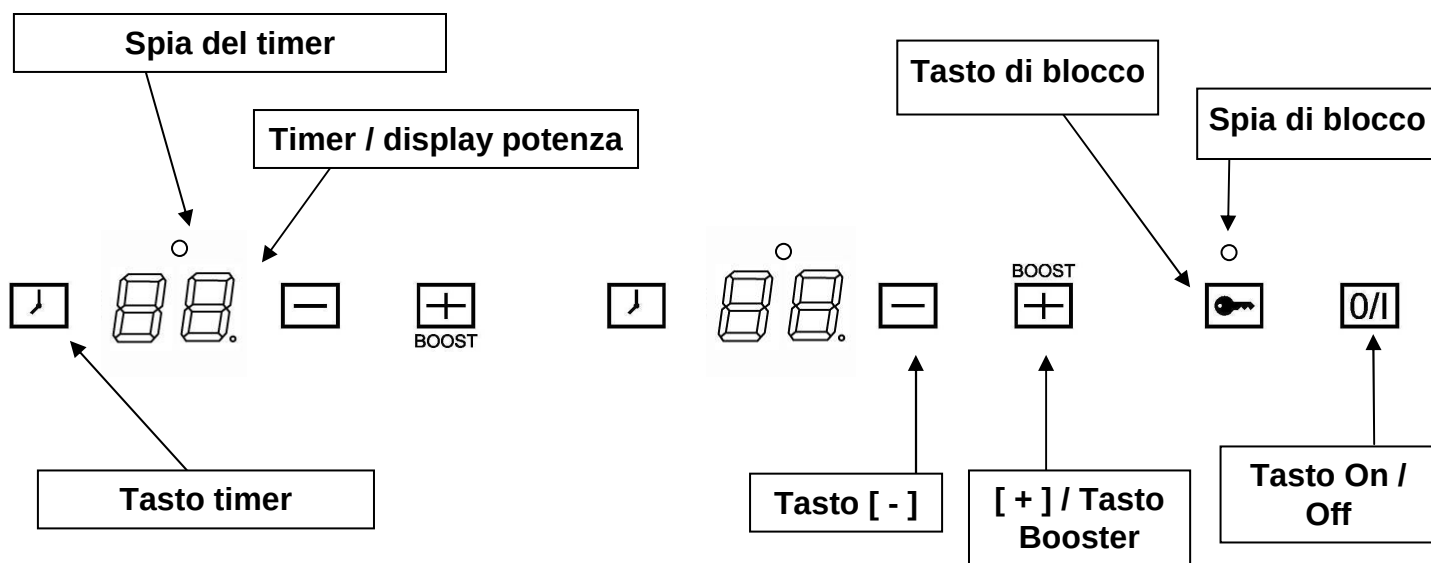
## Dati tecnici

| Typo                                         | 7321240     | 7322240     |
|----------------------------------------------|-------------|-------------|
| Potenza totale                               | 3000 W      | 3700 W      |
| Consumo di energia del piano cottura EChob** | 174.8 Wh/kg | 173.6 Wh/kg |
| <b>Posizione anteriore</b>                   |             |             |
| Identificazione minimo                       | Ø 280 mm    | Ø 160 mm    |
| Potenza nominale *                           | Ø 110 mm    | Ø 90 mm     |
| Potenza booster *                            | 2300 W      | 1200 W      |
| Potenza booster *                            | 3000 W      | 1400 W      |
| Categoria standard di pentola **             | D           | B           |
| Consumo di energia ECcw**                    | 174.8 Wh/kg | 166.7 Wh/kg |
| <b>Posizione posteriore</b>                  | -           | Ø 200 mm    |
| Identificazione minimo                       | -           | Ø 100 mm    |
| Potenza nominale *                           | -           | 2300 W      |
| Potenza booster *                            | -           | 3000 W      |
| Categoria standard di pentola **             | -           | C           |
| Consumo di energia ECcw**                    | -           | 180.5 Wh/kg |

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

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

## Pannello di controllo



## USO DELL'APPARECCHIO

### Tasti a sfioramento

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

Premere un tasto per volta.

## Display

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

## Ventilazione

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

## PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

---

### Prima del primo utilizzo

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

### Principio dell'induzione

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

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

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

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

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

### Per iniziare

Bisogna prima accedere l'apparecchio, indi la piastra riscaldante prescelta:

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

| <u>Azione</u> | <u>Pannello di controllo</u> | <u>Display</u> |
|---------------|------------------------------|----------------|
| Per accendere | Premere [ 0/I ]              | 2 x [ 0 ]      |
| Per arrestare | Premere [ 0/I ]              | niente o [ H ] |



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

| <b><u>Azione</u></b> | <b><u>Pannello di controllo</u></b>                           | <b><u>Display</u></b>          |
|----------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Aumentare la potenza | Premere [ + ]                                                 | da [ 4 ] a [ 9 ]               |
| Diminuire la potenza | Premere [ - ]                                                 | da [ 9 ] a [ 1 ]               |
| Arrestare            | Premere simultaneamente [ + ] e [ - ]<br>Oppure premere [ - ] | [ 0 ] o [ H ]<br>[ 0 ] o [ H ] |

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

## **Identificazione della pentola**

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza.

L'induzione non funziona:

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

Dopo l'uso, spegnere la zona di riscaldamento. Non lasciare attivo il rilevamento della pentola [ U ].

## **Indicatore di calore residuo**

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

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

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

## **Funzione Booster**

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

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

| <b><u>Azione</u></b> | <b><u>Pannello di controllo</u></b> | <b><u>Display</u></b> |
|----------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Aumentare la potenza | Premere [ + ] o [ - ]               | da [ 1 ] a [ 9 ]      |
| Azionare il booster  | Premere [ + ]                       | [ P ] per 10 minuti   |
| Arrestare il booster | Premere [ - ]                       | [ 9 ]                 |

- **Gestione della potenza:**

L'apparecchio ha un sistema di limitazione della potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, al fine di non eccedere in potenza, il sistema elettronico riduce automaticamente la potenza di una delle altre piastre. Il display lampeggia su [ 9 ] per qualche secondo e poi indica la Potenza massima consentita ([ 6 ] o [ 8 ]).

|                                   |                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b><u>Piastra selezionata</u></b> | <b><u>Altra piastra:</u></b> (esempio: potenza a livello 9) |
| Compare [ P ]                     | [ 9 ] va a [ 7 ] o [ 8 ] a seconda del tipo di piastra      |

## Timer

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

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

| <b><u>Azione</u></b>       | <b><u>Pannello di controllo</u></b> | <b><u>Display</u></b>    |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Selezionare la piastra     | Premere [ + ] o [ - ]               | da [ 4 ] a [ 9 ]         |
| Per selezionare la potenza | Premere [ + ] o [ - ]               | da [ 1 ] a [ 9 ]         |
| Per selezionare « Timer »  | Premere [ ]                         | [ 00 ] minuti            |
| Ridurre il tempo           | Premere [ - ]                       | [ 30 ] va a 29,28,27,... |
| Aumentare il tempo         | Premere [ + ]                       | Il tempo aumenta ...     |

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

Il tempo è confermato e la cottura inizia.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

| <b><u>Azione</u></b>       | <b><u>Pannello di controllo</u></b> | <b><u>Display</u></b>       |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Per selezionare « Timer »  | Premere [ ]                         | Il tempo residuo            |
| Per arrestare il « Timer » | Premere [ - ] ind [ ]               | Segna [ 00 ] poi si arresta |

Se ci sono diversi timer attivi, questa operazione va ripetuta per ognuno di essi.

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

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

Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere [ ].

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

| <b><u>Azione</u></b>     | <b><u>Pannello di controllo</u></b> | <b><u>Display</u></b>        |
|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Attivare l'apparecchio   | Premere [ 0/I ]                     | spie delle piastre accese    |
| Per selezionare «Timer » | Premere [ ]                         | [ 00 ] minuti                |
| Ridurre il tempo         | Premere [ - ]                       | [ 30 ] scende a 29,28,27,... |
| Aumentare il tempo       | Premere [ + ]                       | Il tempo aumenta ...         |

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare e il timer inizia il conto alla rovescia.

- **Per arrestare il timer al di fuori della cottura**

| <b><u>Azione</u></b>       | <b><u>Pannello di controllo</u></b> | <b><u>Display</u></b>        |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Attivare l'apparecchio     | Premere [ 0/I ]                     | La spia Timer lampeggia      |
| Per arrestare il « Timer » | Premere [ - ] indi [ ]              | Segna [ 00 ] indi si arresta |

## Blocco del pannello di controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente la regolazione delle piastre di cottura, in particolare in caso di pulizia della superficie, il pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [ 0/I ]).

- **Blocco**

| <b><u>Azione</u></b>    | <b><u>Pannello di controllo</u></b>                                                           | <b><u>Display</u></b>                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Avvio                   | Premere [ 0/I ]                                                                               | [ 0 ] o [ H ] sul display                           |
| Blocco dell'apparecchio | Premere [  ] | [ 0 ] o [ H ] sul displays<br>Spia di blocco accesa |

- **Sblocco**

| <b><u>Azione</u></b>    | <b><u>Pannello di controllo</u></b>                                                           | <b><u>Display</u></b>                      |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Avvio                   | Premere [ 0/I ]                                                                               | [ 0 ] sul display                          |
| Sbloccare l'apparecchio | Premere [  ] | [ 0 ] sul display<br>Spia di blocco spenta |

# SUGGERIMENTI DI COTTURA

## Qualità delle pentole

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

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

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

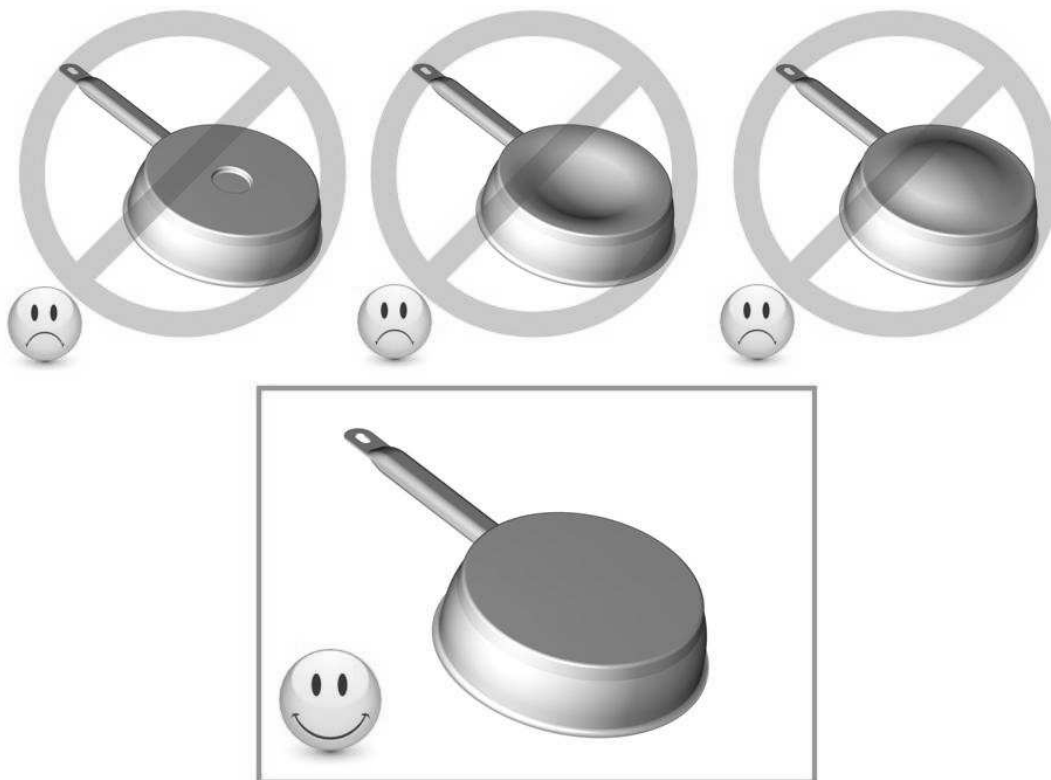
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [ 9 ]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano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

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

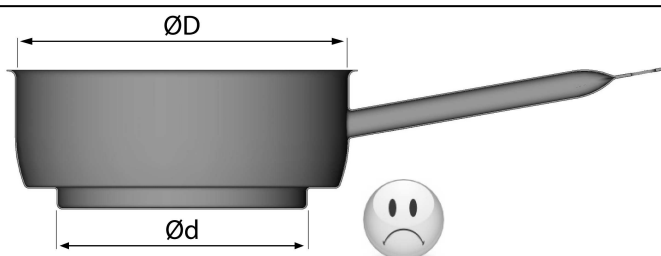
Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

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

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



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



## Dimensioni delle pentole

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

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

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

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

## COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

### Appare il simbolo [ E 4 ] :

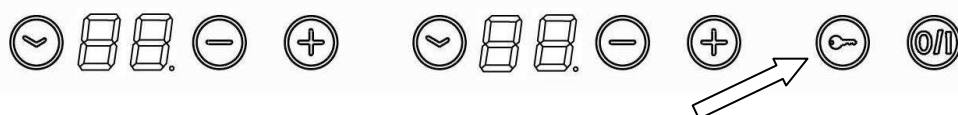
- L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:
  - I) Attenzione : prima di iniziare ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.
  - II) Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
  - III) Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
  - IV) Procedura : E' necessario un contenitore con fondo ferromagnetico dal diametro minimo di 16 cm.

\* iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione

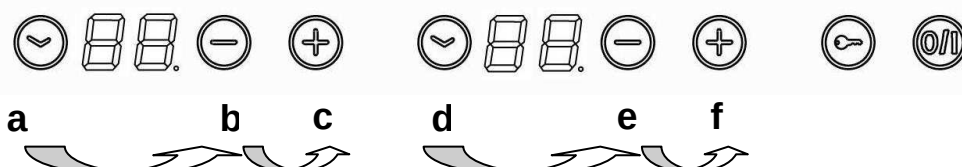
\* Non usare il tasto [ O/I ].

#### V) Come cancellare la configurazione esistente:

##### 1) Premere sul tasto di blocco e mantenere premuto



2) Con un dito dell'altra mano attivare successivamente e rapidamente i tasti **a - b - c (7322240)** o **d - e - f (7321240)**. Iniziare da sinistra procedendo verso destra. Un doppio "bip" segnala una sequenza errata, e sarà necessario iniziare nuovamente dal punto 1.



3) il display di sinistra mostra alternativamente una [ C ] e [ 0 ]



4) Premere il tasto di blocco fino a che entrambi i display mostrano [ C ] o [ - ].

5) Togliere tutte le dita dai tasti e premere indi nuovamente il tasto [ - ] per qualche second fino a che non compare il simbolo [ E ].

6) Ci sarà un segnale acustico e il simbolo [ E ] lampeggerà.

7) I simboli [ E ] si trasformeranno automaticamente in [ C ] → La configurazione è stata cancellata.

#### VI) Come configurare l'apparecchio?

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

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

3) Posizionare la pentola sulla piastra corrispondente.

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

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

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

Utilizzare solo una pentola per configurare l'apparecchio.

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

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

#### L'apparecchio non si accende

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

#### Compare il simbolo [ U ]

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

#### Compare il simbolo [ C ] o [ E ]

- Contattare l'assistenza tecnica.

#### Una delle piastre viene disattivata

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

#### Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio

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

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.

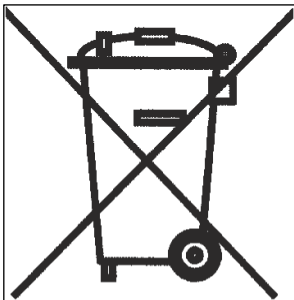
Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo: rischio di ustioni!

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

## PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

---

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



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

# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

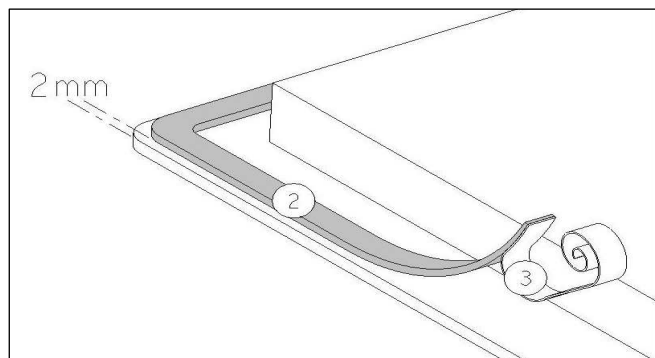
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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

## **Come fissare la guarnizione**

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

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



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

## **Inserimento – installazione**

- **Le misure di incasso sono :**

| Articolo | Foro incasso |
|----------|--------------|
| 7321/240 | 360 x 490 mm |
| 7322/240 | 360 x 490 mm |

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



# CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo dispositivo e il suo collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti da un elettricista pienamente consapevole dei requisiti normativi.
- Assicurare la protezione dalle parti in tensione dopo l'installazione.
- I dati di connessione necessari si trovano sulla piastra di segnalazione e d'attacco sotto il dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere isolato dalla rete da un dispositivo di sezionamento onnipolare. Quando è aperto (attivato), assicurare di mantenere una distanza di circa 3mm.
- Il circuito elettrico dev'essere separato dalla rete da dispositivi appropriati, come interruttori, fusibili, sezionatori e contattori.
- Se il dispositivo non è dotata di una spina accessibile, devono essere inseriti mezzi di scollegamento nell'installazione fissa in conformità con le disposizioni di installazione.
- Il cavo di alimentazione dev'essere posizionato in modo che non tocchi le superfici calde del piano di cottura.

## Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz  
Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Usare il cavo di connessione già fissato all'apparecchio.

I fili verde/giallo corrispondono alla messa a terra, il filo blu corrisponde al neutro e il filo marrone corrisponde alla fase.

| Rete          | Connessione | Diametro cavo           | Cavo                       | Fusibile di protezione |
|---------------|-------------|-------------------------|----------------------------|------------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Fase + N  | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                 |

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

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

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

## Dear client,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

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

## SUMMARY

---

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

# SAFETY

---

## Precautions before using

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

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

### **Precautions not to damage the appliance**

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

### **Precautions in case of appliance failure**

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.

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

## Other protections

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



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



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

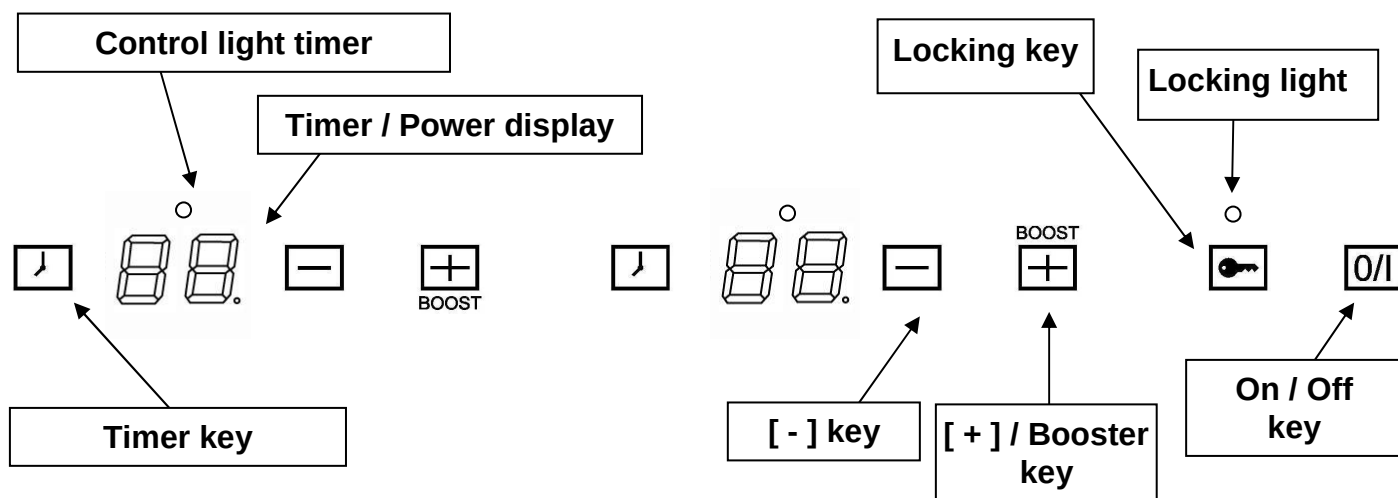
## Technical data

| Type                                           | 7321240     | 7322240     |
|------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Total power                                    | 3000 W      | 3700 W      |
| Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$ | 174.8 Wh/kg | 173.6 Wh/kg |
| <b>Front heating zone</b>                      |             |             |
| Minimum detection                              | Ø 280 mm    | Ø 160 mm    |
| Nominal power*                                 | Ø 110 mm    | Ø 90 mm     |
| Booster power*                                 | 2300 W      | 1200 W      |
| Standardised cookware category**               | 3000 W      | 1400 W      |
| Energy consumption $EC_{CW}^{**}$              | D           | B           |
|                                                | 174.8 Wh/kg | 166.7 Wh/kg |
| <b>Rear heating zone</b>                       | -           | Ø 200 mm    |
| Minimum detection                              | -           | Ø 100 mm    |
| Nominal power*                                 | -           | 2300 W      |
| Booster power*                                 | -           | 3000 W      |
| Standardised cookware category**               | -           | C           |
| Energy consumption $EC_{CW}^{**}$              | -           | 180.5 Wh/kg |

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

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

## Control panel



## USE

### Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound. Touch only one key on the same time.

## Display

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

## Ventilation

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

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

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

### Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

### Starting-up

You must first start-up the hob, then the heating zone:

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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u>   |
|---------------|----------------------|------------------|
| To start      | Press key [ 0/I ]    | 2 x [ 0 ]        |
| To stop       | Press key [ 0/I ]    | nothing or [ H ] |

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

| <u>Action</u>  | <u>Control panel</u>                                 | <u>Display</u>                   |
|----------------|------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Increase power | Press key [ + ]                                      | [ 4 ] to [ 9 ]                   |
| Decrease power | Press key [ - ]                                      | [ 9 ] to [ 1 ]                   |
| Stop           | Press simultaneous [ + ] and [ - ]<br>or press [ - ] | [ 0 ] or [ H ]<br>[ 0 ] or [ H ] |

If no setting are made in 20 seconds the hob return in waiting position.

## Pan detection

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

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

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

## Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [ H ] on the display.

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

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

## Booster function

The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works during 10 minutes with an ultra high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

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

| <u>Action</u>        | <u>Control panel</u>     | <u>Display</u>       |
|----------------------|--------------------------|----------------------|
| Increase power       | Press key [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ]       |
| Start up the booster | Press key [ + ]          | [ P ] during 10 min. |
| Stop the booster     | Press key [ - ]          | [ 9 ]                |

- **Power management:**

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

|                                                    |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Heating zone selected</u><br>[ P ] is displayed | <u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)<br>[ 9 ] goes to [ 7 ] or [ 8 ] depending the type of zone |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

| <u>Action</u>              | <u>Control panel</u>     | <u>Display</u>         |
|----------------------------|--------------------------|------------------------|
| To select the heating zone | Press key [ + ] or [ - ] | [ 4 ] or [ 9 ]         |
| To select the power level  | Press key [ + ] or [ - ] | [ 1 ] ... [ 9 ]        |
| To select « Timer »        | Press key [ T ]          | [ 00 ] minutes         |
| Decrease the time          | Press key [ - ]          | [ 30 ] to 29,28,27,... |
| Increase the time          | Press key [ + ]          | The time increases...  |

After a few seconds the control light stops with blinking. The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time**

| <u>Action</u>         | <u>Control panel</u>       | <u>Display</u>             |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
| To select « Timer »   | Press key [ T ]            | The remaining time         |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ] then [ T ] | Displays [ 00 ] then stops |

If they are several timer activated you must repeat this operation.



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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings and the heating zone stops.

To stop the sound and the blinking it is enough to press key [  ].

- **Egg timer function**

| <b><u>Action</u></b>                                                            | <b><u>Control panel</u></b>                                                                     | <b><u>Display</u></b>          |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Activate the hob                                                                | Press key [ 0/I ]                                                                               | The zone control lights are on |
| To select « Timer »                                                             | Press key [  ] | [ 00 ] minutes                 |
| Decrease the time                                                               | Press key [ - ]                                                                                 | [ 30 ] to 29,28,27,...         |
| Increase the time                                                               | Press key [ + ]                                                                                 | The time increases...          |
| After a few seconds the control light stops with blinking and the timer starts. |                                                                                                 |                                |

- **To stop the egg timer function**

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Control panel</u></b>                                                                                | <b><u>Display</u></b>      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Activate the hob      | Press key [ 0/I ]                                                                                          | Timer light blinking       |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ] then [  ] | Displays [ 00 ] then stops |

## **Control panel locking**

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

- **Locking**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                                                                       | <b><u>Display</u></b>                             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Start                | Press key [ 0/I ]                                                                                 | [ 0 ] or [ H ] on displays                        |
| Hob locking          | Press key [  ] | [ 0 ] or [ H ] on displays<br>Locking light is on |

- **Unlocking**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                                                                       | <b><u>Display</u></b>                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Start                | Press key [ 0/I ]                                                                                 | [ 0 ] on displays                         |
| Unlocking the hob    | Press key [  ] | [ 0 ] on displays<br>Locking light is off |

# COOKING ADVICES

## Pan quality

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

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

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

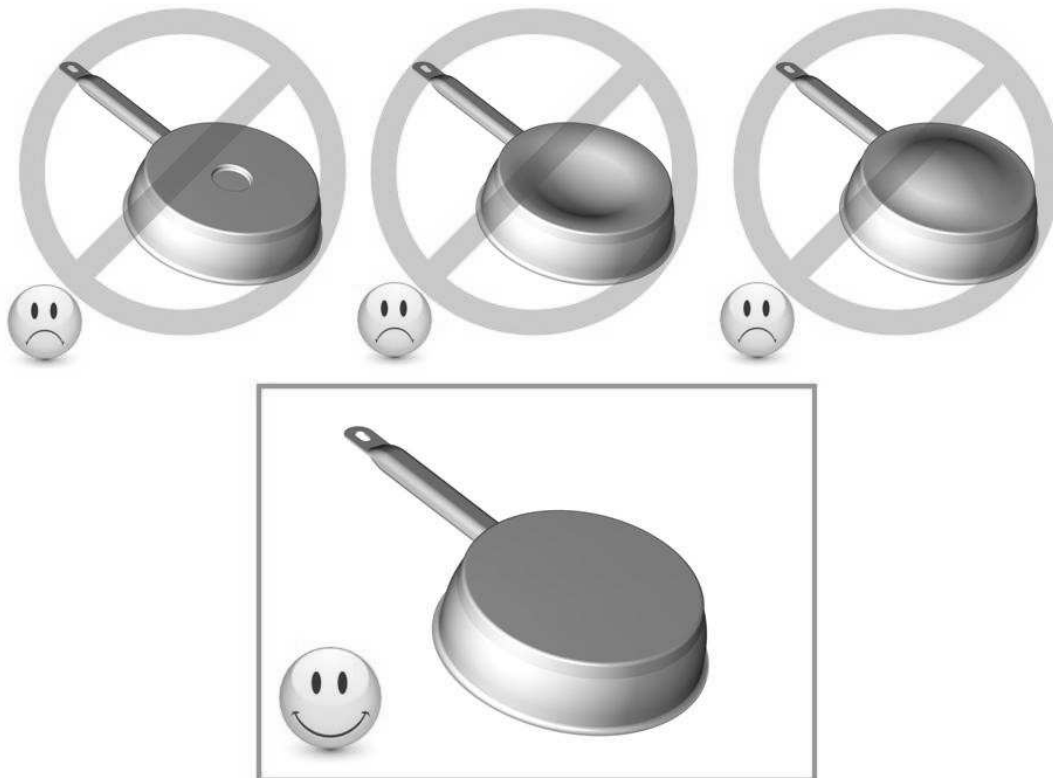
- Put a littler water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet stuck on the bottom of the pan.

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

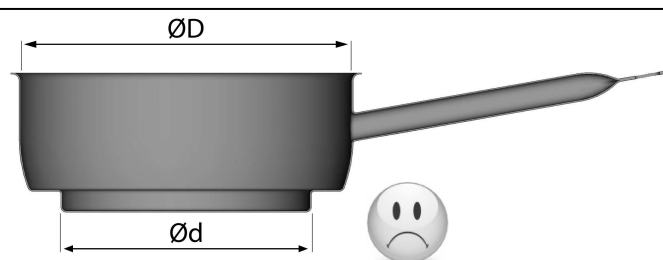
The pans must be certified by the manufacturer as **compatible with induction hobs**.

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

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



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



## Pan dimension

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

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

## Examples of power setting

(The values below are indicative)

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

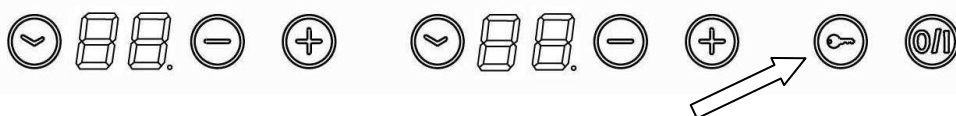
## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

### The symbol [ E 4 ] displays :

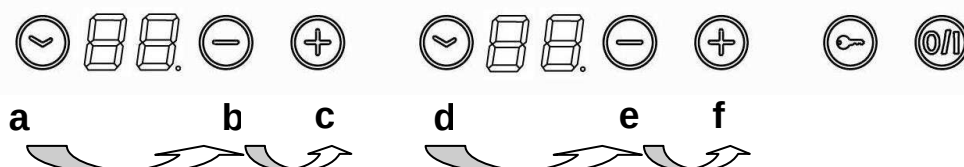
- The hob must be configured according to the following procedure.
  - Warning : before starting all pots must be removed from the cooktop.
  - Disconnect the cooktop from the main supply: remove fuse or disconnect circuit breaker.
  - Connect the cooktop to the main supply: replace the fuse or connect the circuit breaker.
  - Procedure : You must provide yourself with a ferromagnetic bottom container 16 cm minimum diametre.
    - \* start within 2 minutes after the connection to the main supply
    - \* do not use the [ O/I ] key.

#### V) How to cancel the existing configuration :

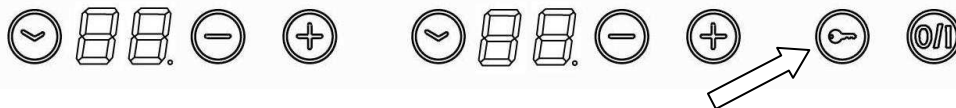
- 1) Push on the locking key and keep your finger on the key



- 2) With a finger from the other hand activate successively and quickly **a - b - c (7322240)** or **d - e - f (7321240)** keys. Start from left to right. A double "beep" sound will inform you of a bad manipulation and you will have to restart from point 1.



3) The left display shows alternatively a [ C ] and a [ 0 ]



4) Press the key lock until both displays indicate either [ C ] or [ - ].

5) Take your fingers away from the keys and press again the [ - ] key during a few seconds until some [ E ] appear.

6) You will hear a "beep" sound and the [ E ] will blink.

7) The [ E ] are automatically transformed into [ C ] → The configuration has been canceled.

#### VI) How to configure the hob ?

1) Use a suitable induction pot with a minimum diameter size of 16cm.

2) Select the heating zone by pushing the corresponding [ + ] key.

3) Put the pot on the corresponding heating zone.

4) Wait until [ C ] converts to [ - ]. The zone is configured

5) Use the same procedure for each other heating zone which displays [ C ]

6) The configuration is made if all zones are detected and if nothing is displayed  
Use only 1 pot to configure the hob.

Never put two or more pots on the heating zones during the configuration.

- If [ E 4 ] display persists call the After-sales Service

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

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

#### **The symbol [ U ] displays**

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

#### **The symbol [ C ] or [ E ] displays**

- Call the After-sales Service.

#### **One or all cooking zones cut-off**

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

#### **Continuous ventilation after cutting-off the hob**

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

Switch-off the appliance before cleaning.

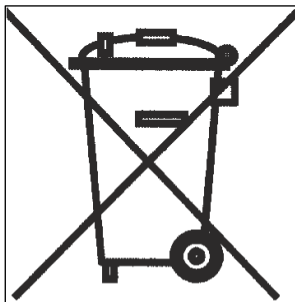
Do not clean the hob if the glass is too hot: risk of burn.

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

## ENVIRONMENT PROTECTION

---

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.



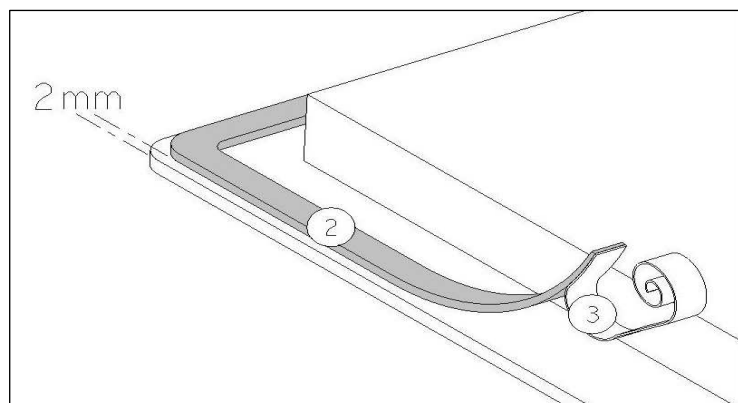
- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection center of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.  
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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

## Fitting – installing

- The cut out sizes are :

| Appliance | Cut out      |
|-----------|--------------|
| 7321240   | 360 x 490 mm |
| 7322240   | 360 x 490 mm |

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

# ELECTRICAL CONNECTION

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

## Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

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

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

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

**Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.**

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

## Chère cliente, cher client,

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

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

## SOMMAIRE

---

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SECURITE.....</b>                                  | <b>33</b> |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....        | 33        |
| UTILISATION DE L'APPAREIL .....                       | 33        |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....   | 34        |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL ..... | 35        |
| AUTRES PROTECTIONS .....                              | 36        |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>                | <b>37</b> |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....                     | 37        |
| BANDEAU DE COMMANDE .....                             | 37        |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>                | <b>37</b> |
| TOUCHES SENSITIVES .....                              | 37        |
| AFFICHAGE .....                                       | 38        |
| VENTILATION.....                                      | 38        |
| <b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>    | <b>38</b> |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....                    | 38        |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION .....                         | 38        |
| MISE EN ROUTE.....                                    | 39        |
| DETECTION DE RECIPIENT .....                          | 39        |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....                 | 39        |
| FONCTION BOOSTER .....                                | 39        |
| FONCTION MINUTERIE .....                              | 40        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....              | 41        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>                      | <b>42</b> |
| QUALITE DES CASSEROLES .....                          | 42        |
| DIMENSION DES CASSEROLES.....                         | 43        |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....    | 43        |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>              | <b>43</b> |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>                    | <b>45</b> |
| <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>            | <b>45</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>              | <b>46</b> |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>                     | <b>47</b> |



## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Etendre

l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

### **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

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

## Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



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

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



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

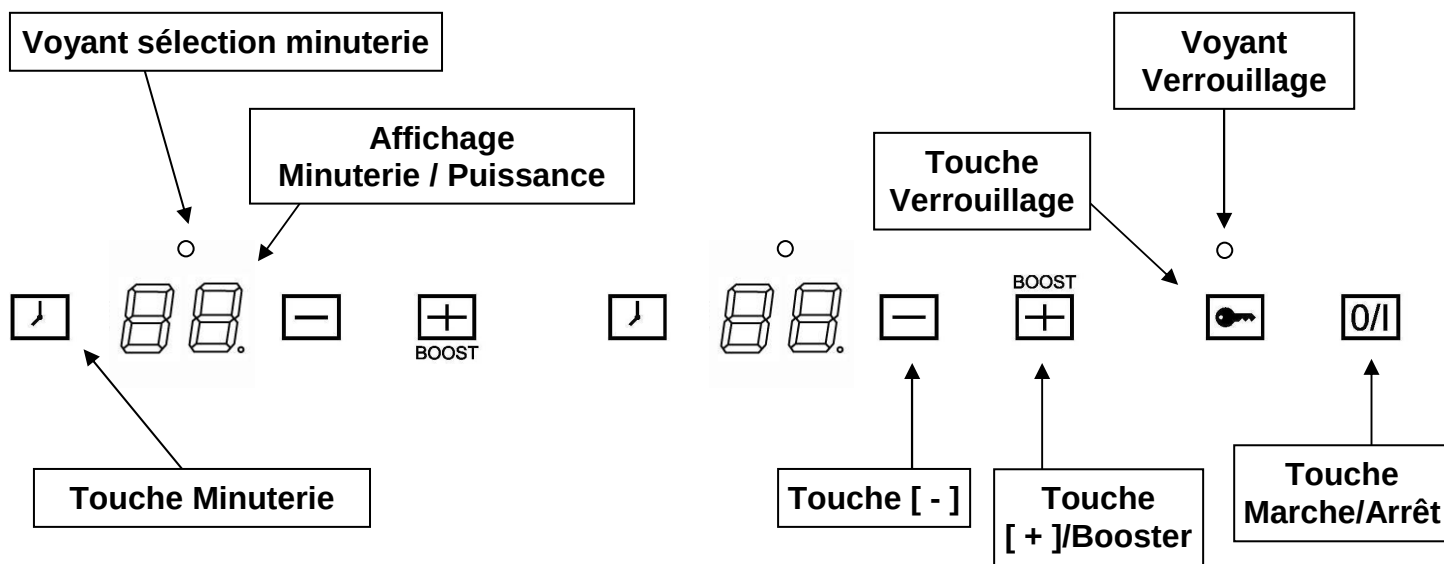
## Caractéristiques techniques

| Type                                                               | 7321240     | 7322240     |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Puissance Totale                                                   | 3000 W      | 3700 W      |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> ** | 174.8 Wh/kg | 173.6 Wh/kg |
| <b>Foyer avant</b>                                                 |             |             |
| Détection minimum                                                  | Ø 280 mm    | Ø 160 mm    |
| Puissance nominale*                                                | Ø 110 mm    | Ø 90 mm     |
| Puissance nominale*                                                | 2300 W      | 1200 W      |
| Puissance du booster*                                              | 3000 W      | 1400 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | D           | B           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 174.8 Wh/kg | 166.7 Wh/kg |
| <b>Foyer arrière</b>                                               | -           | Ø 200 mm    |
| Détection minimum                                                  | -           | Ø 100 mm    |
| Puissance nominale*                                                | -           | 2300 W      |
| Puissance du booster*                                              | -           | 3000 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | -           | C           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | -           | 180.5 Wh/kg |

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

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

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Touches sensibles

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

**N'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

## Affichage

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

## Ventilation

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

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

### Avant la première utilisation

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

### Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

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

## Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

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

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Enclencher           | appuyer sur [ 0/I ]               | 2 x [ 0 ]               |
| Arrêter              | appuyer sur [ 0/I ]               | aucun ou [ H ]          |

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

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                | <b><u>Afficheur</u></b>          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Augmenter            | appuyer sur [ + ]                                                | [ 4 ] jusqu'à [ 9 ]              |
| Diminuer             | appuyer sur [ - ]                                                | [ 9 ] jusqu'à [ 1 ]              |
| Arrêter              | appuyer simultanément sur [ + ] et [ - ]<br>ou appuyer sur [ - ] | [ 0 ] ou [ H ]<br>[ 0 ] ou [ H ] |

## Détection de récipient

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

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

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction booster

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

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

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

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

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Sélectionner la zone  | Appuyer sur [ + ] ou [ - ]        | [ 1 ] à [ 9 ]           |
| Enclencher le booster | Appuyer sur [ + ]                 | [ P ] pendant 10 min    |
| Stopper le booster    | Appuyer sur [ - ]                 | [ 9 ]                   |

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

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

|                                     |                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <u>Zone de cuisson sélectionnée</u> | <u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9) |
| [ P ] est affiché                   | [ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] suivant le type de foyer       |

## **Fonction minuterie**

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                 | <b><u>Afficheur</u></b>   |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Sélectionner la puissance  | Appuyer sur [ + ] ou [ - ]                                                                        | [ 1 ] ... [ 9 ]           |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [  ] | Minuterie [ 00 ] minutes  |
| Diminuer la durée          | Appuyer sur [ - ]                                                                                 | [30] passe à 29,28,27,... |
| Augmenter la durée         | Appuyer sur [ + ]                                                                                 | Le temps augmente...      |

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».  
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                              | <b><u>Afficheur</u></b>    |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [  ]            | Temps restant              |
| Désactiver « Minuterie »   | Appuyer sur [ - ] puis [  ] | Passe à [00] puis s'éteint |

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [  ]

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>        | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                   | <b><u>Afficheur</u></b>     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Activer la table de cuisson | Appuyer sur [ 0/I ]                                                                                 | Voyants de zone allumés     |
| Sélectionner « Minuterie »  | Appuyer sur [  ] | Minuterie [ 00 ] minutes    |
| Diminuer la durée           | Appuyer sur [ - ]                                                                                   | [30] passe à 29,28,27,..... |
| Augmenter la durée          | Appuyer sur [ + ]                                                                                   | Le temps augmente...        |

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [  ]

- **Arrêter la fonction minuterie hors cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>        | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                              | <b><u>Afficheur</u></b>      |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Activer la table de cuisson | Appuyer sur [ 0/I ]                                                                                            | Voyant de minuterie clignote |
| Désactiver « Minuterie »    | Appuyer sur [ - ] puis [  ] | Passe à [ 00 ] puis s'éteint |



## Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                 | <b><u>Afficheur</u></b>                                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mise en route        | Appuyer sur [ 0/I ]                                                                               | [ 0 ] ou [ H ] sur afficheurs                               |
| Verrouiller la table | Appuyer sur [  ] | [ 0 ] ou [ H ] sur afficheurs<br>Voyant verrouillage allumé |

- **Déverrouillage :**

| <b><u>Action</u></b>   | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                 | <b><u>Afficheur</u></b>                            |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Mise en route          | Appuyer sur [ 0/I ]                                                                               | [ 0 ] sur afficheurs                               |
| Déverrouiller la table | Appuyer sur [  ] | [ 0 ] sur afficheurs<br>Voyant verrouillage éteint |

# CONSEILS DE CUISSON

## Qualité des casseroles

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

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

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

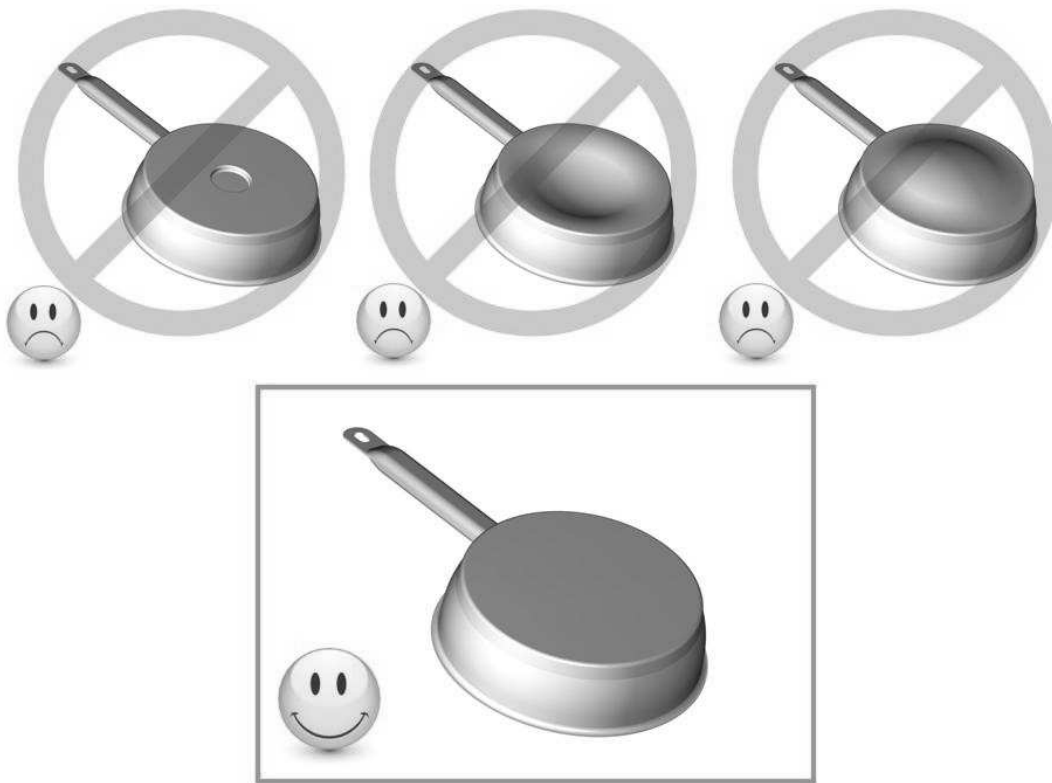
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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

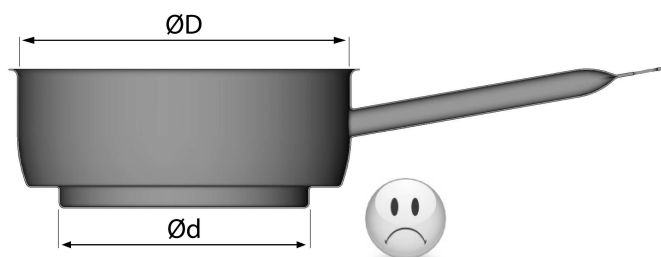
Les casseroles doivent être certifiées par le fabricant comme **compatible avec l'induction.**

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

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



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



## Dimension des casseroles

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

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

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

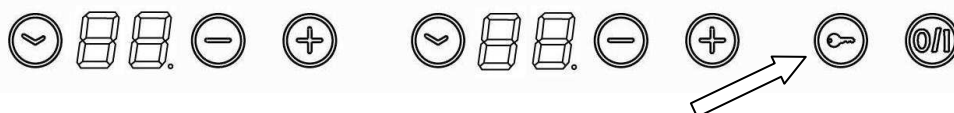
(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

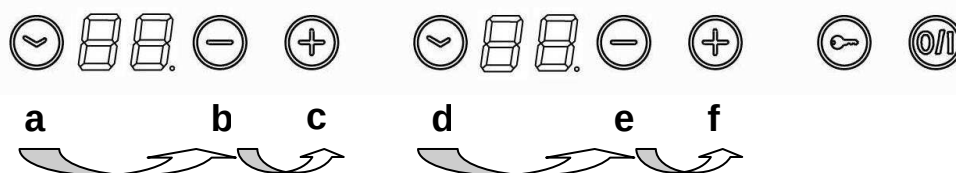
## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

### Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

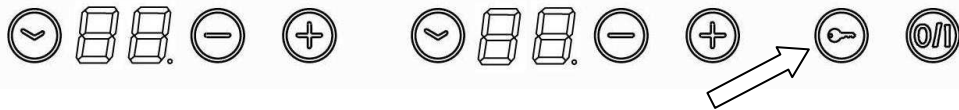
- La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :
  - Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
  - Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
  - Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
  - Procédure : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.
    - \* démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique.
    - \* ne pas appuyer sur [ O/I ]
  - Il faut d'abord annuler la configuration existante
    - Appuyer sur la touche verrouillage et rester appuyé.



2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches **a - b - c (7322240)** ou **d - e - f (7321240)** en partant de la gauche vers la droite. Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.



3) L'afficheur de gauche fait apparaître en alternance un [ C ] et un [ 0 ]



4) Appuyer sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que les 2 afficheurs indiquent soit [ C ], soit [ - ].

5) Oter les doigts des touches et réappuyer sur une des touches [ - ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que des [ E ] apparaissent.

6) On entend un "bip" et les [ E ] clignotent.

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

#### VI) Comment reconfigurer la table ?

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

2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le [ + ] correspondant.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Le symbole [ C ] ou [ E ] s'affiche :**

- appelez le Service Après-ventes

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

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

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

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

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

- la zone de cuisson est encore chaude [ H ]
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [ 9 ]
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [ - ]

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

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

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

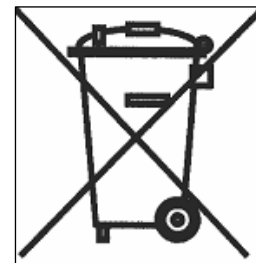
- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs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

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

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

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



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

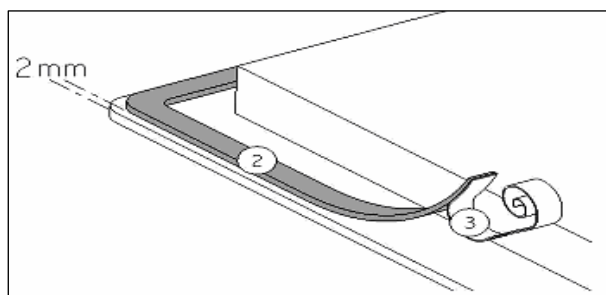
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

## Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

## Encastrement :

- **Découpe du plan de travail :**

| Appareil | Découpe      |
|----------|--------------|
| 7321240  | 360 x 490 mm |
| 7322240  | 360 x 490 mm |

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

# CONNEXION ELECTRIQUE

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

## Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

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

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

**Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

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

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Induktionskochfeld entschieden haben.

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>SICHERHEITSHINWEISE .....</b>                    | <b>49</b> |
| VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....      | 49        |
| ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE .....                | 49        |
| SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG .....                       | 50        |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....          | 51        |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....                  | 52        |
| <b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                     | <b>53</b> |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....                       | 53        |
| BEDIENFELD .....                                    | 53        |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>               | <b>53</b> |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....               | 53        |
| ANZEIGE .....                                       | 54        |
| BELÜFTUNG .....                                     | 54        |
| <b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>           | <b>54</b> |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....                      | 54        |
| INDUKTIONSPRINZIP .....                             | 54        |
| KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN.....                   | 54        |
| TOPFERKENNUNG.....                                  | 55        |
| RESTWÄRMEANZEIGE .....                              | 55        |
| POWERSTUFE .....                                    | 55        |
| TIMER .....                                         | 56        |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES ..... | 56        |
| <b>KOCHEMPFEHLUNGEN .....</b>                       | <b>57</b> |
| AUSWAHL DER RICHTIGEN KOCHTÖPFE .....               | 57        |
| GESCHIRRGRÖßE .....                                 | 58        |
| AUSWAHL DER LEISTUNGSSSTUFEN .....                  | 58        |
| <b>WAS TUN WENN.....</b>                            | <b>58</b> |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>                    | <b>60</b> |
| <b>UMWELTSCHUTZ.....</b>                            | <b>60</b> |
| <b>MONTAGEHINWEISE .....</b>                        | <b>61</b> |
| <b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>                        | <b>62</b> |



## **Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme**

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

## **Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer daß sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, daß sie nicht mit dem Hausgerät spielen.

## **Schutz vor Beschädigung**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.

- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.



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



# GERÄTEBESCHREIBUNG

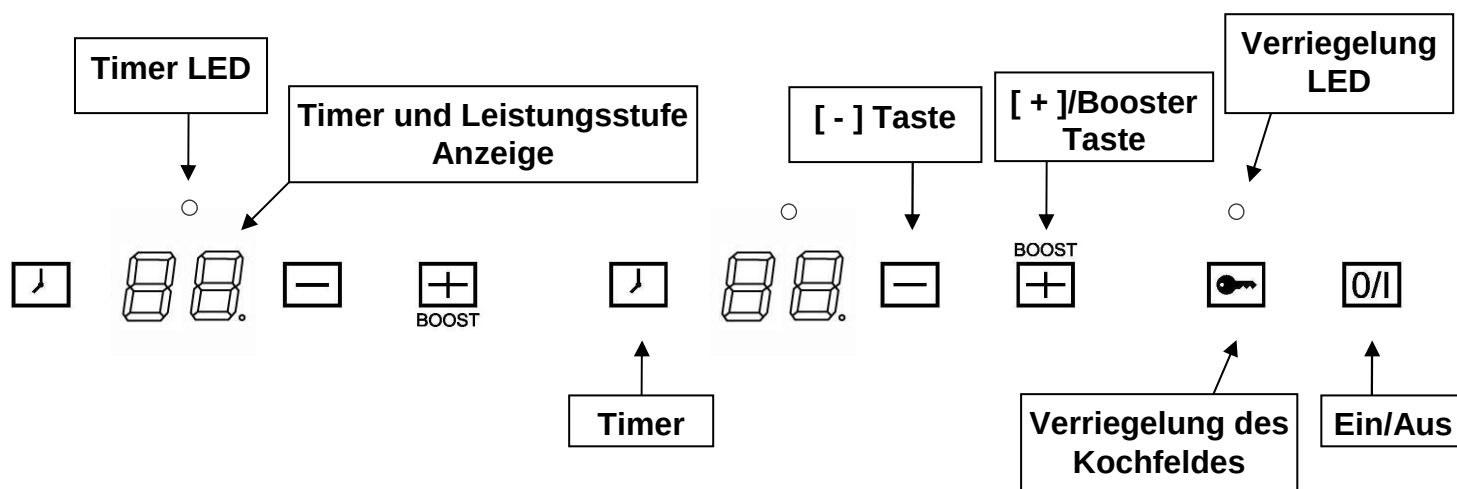
## Technische Beschreibung

| Typ                                                 | 7321240     | 7322240     |
|-----------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Gesamt Leistung                                     | 3000 W      | 3700 W      |
| Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> ** | 174.8 Wh/kg | 173.6 Wh/kg |
| <b>Kochzone vorne</b>                               |             |             |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 280 mm    | Ø 160 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | Ø 110 mm    | Ø 90 mm     |
| Booster Leistung*                                   | 2300 W      | 1200 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | 3000 W      | 1400 W      |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | D           | B           |
|                                                     | 174.8 Wh/kg | 166.7 Wh/kg |
| <b>Kochzone hinten</b>                              | -           | Ø 200 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | -           | Ø 100 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | -           | 2300 W      |
| Booster Leistung*                                   | -           | 3000 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | -           | C           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | -           | 180.5 Wh/kg |

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

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

## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert. **Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.**

## Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Funktion</u>                           |
|----------------|------------------|-------------------------------------------|
| 0              | Null             | Die Kochzone ist aktiviert                |
| 1...9          | Leistungsstufe   | Einstellung der Leistung                  |
| <u>U</u>       | Topferkennung    | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| <u>E</u>       | Fehleranzeige    | Fehler der Elektronik                     |
| H              | Restwärme        | Kochzone ist heiß                         |
| P              | Power            | Die Power-Stufe ist aktiviert.            |

## Belüftung

Der Lüfter wird automatisch gesteuert. Der Start erfolgt mit kleiner Geschwindigkeit, wenn die Temperatur der Elektronik einen bestimmten Schwellenwert überschreitet. Bei intensiver Benutzung des Induktionskochfeldes wird die Geschwindigkeit erhöht. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

## INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

### Vor dem ersten Aufheizen

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

### Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik  
Edelstahl ohne magnetischen Boden

### Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u>   | <u>Anzeige</u>   |
|-------------------|---------------------|------------------|
| Einschalten :     | Auf [ 0/I ] drücken | [ 0 ]            |
| Ausschalten :     | Auf [ 0/I ] drücken | Keine oder [ H ] |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

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

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [ 0 ] erlöschen.

## **Topferkennung**

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [ U ].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [ U ] in der Anzeige.

## **Restwärmeanzeige**

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

**Verbrennungsgefahr!**

## **Powerstufe**

Alle 2 Kochzonen sind mit einer Powerstufe, d.h. einer gesonderten Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist diese zugeschaltet, arbeiten die ausgewählten Kochzonen für einen Zeitraum von max. 10 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extra hohen Leistung. Die Powerstufe ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können.

- **Powerstufe einschalten/ ausschalten :**

| <b><u>Betätigung</u></b>   | <b><u>Bedienfeld</u></b> | <b><u>Anzeige</u></b> |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Maximum Leistung auswählen | Auf [ + ] drücken        | [ 9 ]                 |
| Powerstufe zuschalten      | Auf [ + ] drücken        | [ P ] während 10 min  |
| Powerstufe ausschalten     | Auf [ - ] drücken        | [ 9 ] bis [ 0 ]       |

- **Automatische Steuerung der “ Powerstufe“:**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Powermanagement ausgestattet. Benutzen Sie daher möglichst gegenüberliegende Kochzonen. Wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf Powerstufe und Stufe [ 9 ] betreiben, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer dieser Kochzonen. Diese Kochzone zeigt dann die reduzierte Leistung [ 8 ] blinkend an.

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

## Timer

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer Einschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                          | <b><u>Anzeige</u></b>   |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Auswählen der Kochzone   | Auf [ + ] der Kochzone drücken                                                                    | [ 4 ]                   |
| Leistung auswählen       | Auf [ + ] oder [ - ] drücken                                                                      | [ 1 ] bis [ 9 ]         |
| Timer auswählen          | Auf [  ] drücken | [ 00 ] Timer LED blinkt |
| Minuten verringern       | Auf [ - ] drücken                                                                                 | [ 30 ] bis [ 00 ]       |
| Minuten erhöhen          | Auf [ + ] drücken                                                                                 | [ 00 ] bis [ 99 ]       |

Nach einigen Sekunden hört das blinken auf. Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                          | <b><u>Anzeige</u></b>  |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Timer auswählen          | Auf [  ] drücken | Restlaufzeit           |
| Minuten abstellen        | Auf [ - ] drücken                                                                                 | [ 00 ]                 |
| Bestätigung              | Auf [  ] drücken | [ 00 ] Timer LED „aus“ |

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [ 00 ].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur [  ] zu drücken.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                            | <b><u>Anzeige</u></b>   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ 0/I ] drücken                                                                                 | [ 00 ]                  |
| Timer auswählen           | Auf [  ] drücken | [ 00 ] Timer LED blinkt |
| Minuten verringern        | Auf [ - ] drücken                                                                                   | [ 30 ] bis [ 00 ]       |
| Minuten erhöhen           | Auf [ + ] drücken                                                                                   | [ 00 ] bis [ 99 ]       |

Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die beide Timer LEDs erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [ 00 ] blinkt. Drücken Sie [  ], um den Signalton und das Blinken abzuschalten.

## Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [ 0/I ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                            | <b><u>Anzeige</u></b>  |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Kochfeld einschalten     | Auf [ 0/I ] drücken                                                                                 | [ 0 ] oder [ H ]       |
| Kochfeld verriegeln      | Auf [  ] drücken | Verriegelung LED „ein“ |

- **Verriegelung abschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                            | <b><u>Anzeige</u></b>  |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Kochfeld einschalten     | Auf [ 0/I ] drücken                                                                                 | [ L ] auf alle Anzeige |
| Kochfeld verriegeln      | Auf [  ] drücken | Verriegelung LED „aus“ |



# KOCHEMPFEHLUNGEN

## Auswahl der richtigen Kochtöpfe

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

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

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

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

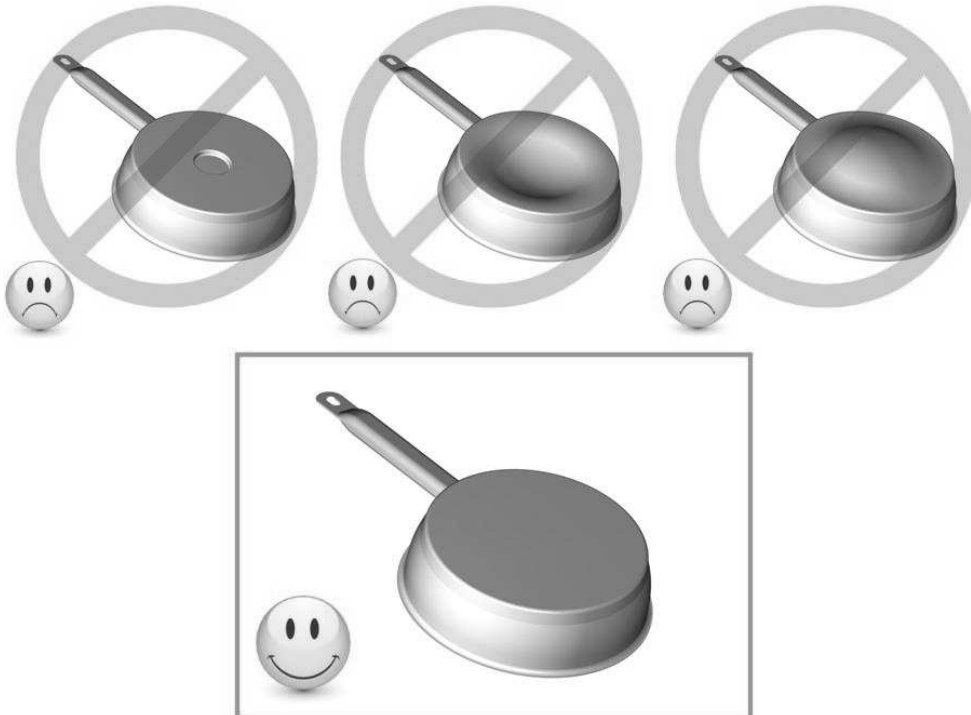
- Eine kleine Menge Wasser in den Topf geben und diesen auf die Induktionskochzone stellen. Die Zone einschalten und die Stufe auswählen [ 9 ]. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Mit einem Magnet den Topfboden berühren. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf für das Induktionskochfeld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

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

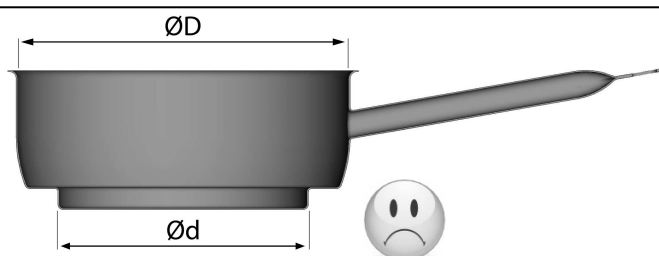
Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für Induktionsgaren geeignet** bescheinigt sein.

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

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



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



## Geschirrgröße

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

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

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

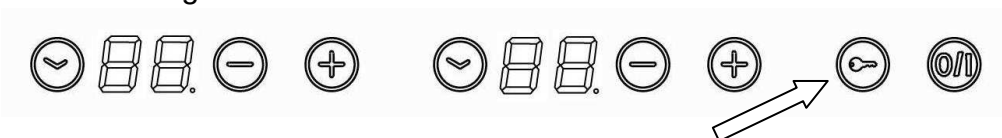
|         |                                  |                                                                       |
|---------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 bis 2 | Schmelzen, Auflösen, Zubereitung | Saucen, Butter,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

## WAS TUN WENN...

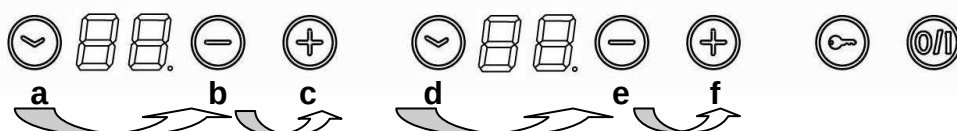
### In der Anzeige erscheint [ E 4 ]:

Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehende Hinweise

- I) Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
- II) Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt. Drehen Sie die Sicherung heraus.
- III) Schalten Sie den Strom wieder ein. Drehen Sie die Sicherung wieder ein.
- IV) Verfahren : nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
- \* starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten
- \* nicht auf drücken [ 0/I ]
- V) Zuerst muss die vorhandene Konfiguration gelöscht werden
  - 1) Drücken Sie auf die [  ] Taste und halten Sie diese Taste gedrückt.



- 2) Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie nacheinander (in weniger als 2 s.) auf die Taste **a - b - c (7322240)** oder **d - e - f (7321240)**. Starten Sie mit a oder d. Ein doppelter "Beep" bedeutet, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie bitte erneut vom Punkt 1.



- ## VI) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

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

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

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

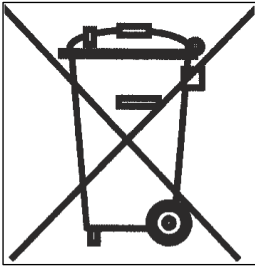
**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Flecken- oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Um das Gerät zu reinigen, muss es zuvor ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien und schalten Sie die Kochzonen ab.

## UMWELTSCHUTZ

---

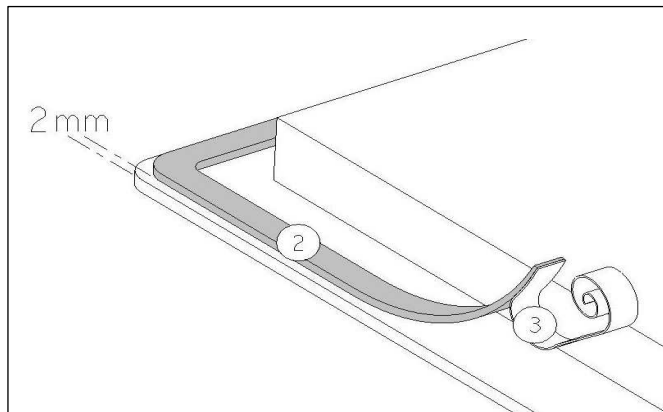
- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.



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

# MONTAGEHINWEISE

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



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

## Einbau :

- **Einbaumasse:**

| Referenz | Ausschnittsmaß |
|----------|----------------|
| 7321240  | 360 x 490 mm   |
| 7322240  | 360 x 490 mm   |

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- **Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Der Ausschnitt soll mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes muss die Rückwand des Unterschranks offen sein, damit eine Luftzirkulation erfolgen kann.
- Die vordere Querleiste des Unterschranks ist zu entfernen, damit ein Luftdurchlass von mindestens 7 mm unterhalb der Arbeitsplatte gegeben ist.
- Die Querleisten müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.

# ELEKTROANSCHLUSS

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

## Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer die Erde mit an. Beachten Sie das Anschlußschema. Benutzen Sie das Anschlußkabel, das auf das Gerät festgelegt wird. Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

| Netz          | Anschluß    | Durchmesser             | Kabel                      | Sicherung |
|---------------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *    |

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

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

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



**Foster spa**

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: [service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)





manual de instrucciones

руководство по эксплуатации

instrukcja obsługi

návod k použití

## Apreciada clienta, apreciado cliente,

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

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

## RESUMEN

---

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SEGURIDAD .....</b>                               | <b>3</b>  |
| PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR .....  | 3         |
| UTILIZACION DEL APARATO .....                        | 3         |
| PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....     | 4         |
| PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....      | 4         |
| OTRAS PRECAUCIONES .....                             | 4         |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>                 | <b>5</b>  |
| CARACTERISTICAS TECNICAS .....                       | 5         |
| ZONA DE MANDOS .....                                 | 5         |
| <b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>                 | <b>5</b>  |
| TECLAS TÁCTILES .....                                | 5         |
| INDICACIONES .....                                   | 5         |
| VENTILACIÓN .....                                    | 6         |
| <b>PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO .....</b>  | <b>6</b>  |
| ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN .....                | 6         |
| PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....                      | 6         |
| PUESTA EN MARCHA .....                               | 6         |
| DETECCIÓN DEL RECIPIENTE .....                       | 7         |
| INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....                    | 7         |
| FUNCIÓN 'TURBO' .....                                | 7         |
| FUNCIÓN MINUTERO .....                               | 8         |
| BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS .....                   | 8         |
| <b>CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>                     | <b>9</b>  |
| CALIDAD DE LAS CACEROLAS .....                       | 9         |
| DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS .....                     | 10        |
| EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN ..... | 10        |
| <b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....</b>                  | <b>10</b> |
| <b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....</b>            | <b>11</b> |
| <b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>            | <b>12</b> |
| <b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>            | <b>13</b> |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>                      | <b>14</b> |

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.

## Precauciones para no deteriorar el aparato

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

## Precauciones en caso de fallo del aparato

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

## Otras precauciones

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



**LA GARANTÍA SE VENCE SI SE USAN OLLAS NO IDÓNEAS O BIEN  
ACCESORIOS EXTRAÍBLES COLOCADOS ENTRE LA OLLA Y LA PLANCHA  
PARA CALENTAR OLLAS NO IDÓNEAS PARA LA INDUCCIÓN.  
EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER  
DAÑO A LA PLACA DE COCCIÓN O POR DAÑOS RELACIONADOS A LO  
ANTERIOR.**



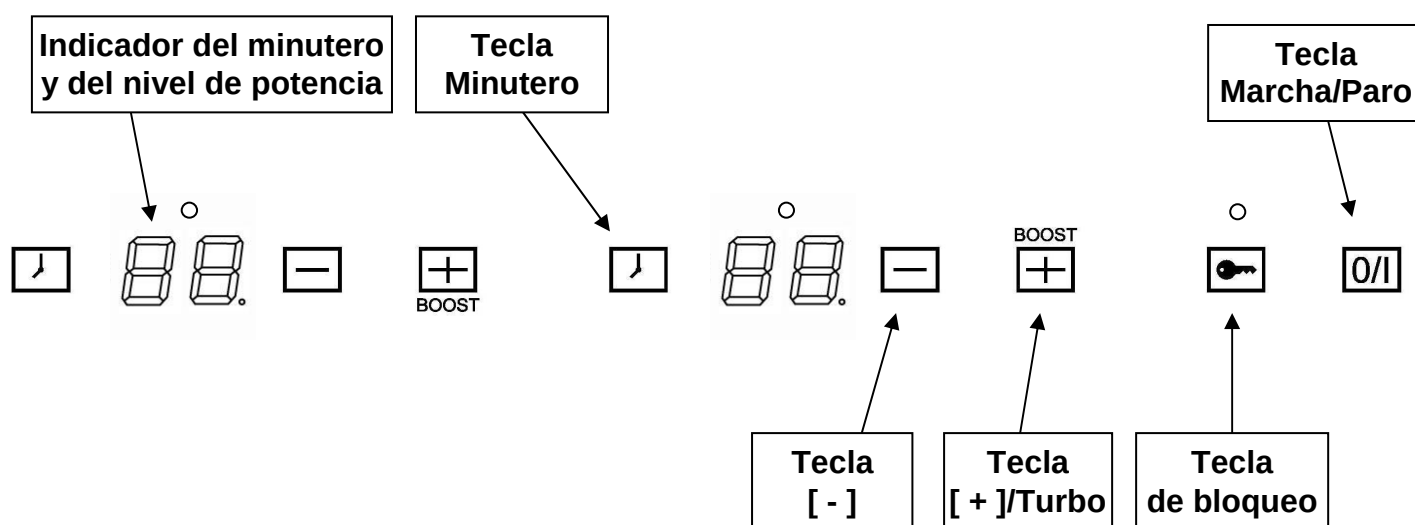
# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

| Tipo           | Potencia total | Posición del fogón                  | Potencia nominal * | Potencia de refuerzo * | Diámetro         |
|----------------|----------------|-------------------------------------|--------------------|------------------------|------------------|
| <b>7321240</b> | 3000W          | Central                             | 2300W              | 3000W                  | 250 mm           |
| <b>7322240</b> | 3400W          | Delante Izquierdo<br>Detrás Derecha | 1200W<br>2300W     | 1400W<br>3000W         | 160 mm<br>200 mm |

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

## Zona de mandos



# UTILIZACIÓN DEL APARATO

## Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

## Indicaciones

| <u>Indicación</u> | <u>Designación</u>    | <u>Función</u>                   |
|-------------------|-----------------------|----------------------------------|
| 0                 | Cero                  | Zona de calefacción activada     |
| 1...9             | Nivel de potencia     | Elección nivel de cocción        |
| <u>U</u>          | Detección de cacerola | Falta recipiente o es inadecuado |
| E                 | Mensaje de error      | Defecto del circuito electrónico |
| H                 | Calor residual        | La zona de cocción está caliente |
| P                 | Refuerzo              | Activada la potencia 'turbo'     |

## Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que las calorías desprendidas por la electrónica sobrepasan un cierto umbral. La ventilación conecta su velocidad alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

## PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO

---

### Antes de la primera utilización

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

### Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

### Puesta en marcha

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

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

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b> | <b><u>Indicador</u></b> |
|----------------------|------------------------------|-------------------------|
| Conectar             | pulsar [ 0/I ]               | 1 o 2 x [ 0 ]           |
| Apagar               | pulsar [ 0/I ]               | ninguno o [ H ]         |

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

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b>                           | <b><u>Indicador</u></b>        |
|----------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Aumentar             | pulsar [ + ] de la zona                                | [ 4 ] hasta [ 9 ]              |
| Disminuir            | pulsar [ - ]                                           | [ 9 ] hasta [ 1 ]              |
| Apagar               | pulsar simultáneamente [ + ] y [ - ]<br>o pulsar [ - ] | [ 0 ] o [ H ]<br>[ 0 ] o [ H ] |

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

## Detección del recipiente

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

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

## Indicador de calor residual

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

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

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

## Función ‘turbo’

La función ‘turbo’ [ P ] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada.

Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 10 minutos con una potencia notablemente más alta.

El ‘turbo’ está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función ‘turbo’:**

| <u>Acción</u>       | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u>     |
|---------------------|-----------------------|----------------------|
| Seleccionar la zona | pulsar [ - ] o [ + ]  | [ 9 ]                |
| Conectar el ‘turbo’ | pulsar [ + ]          | [ P ] durante 10 min |
| Apagar el ‘turbo’   | pulsar [ - ]          | [ 9 ]                |

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función ‘turbo’, y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción centellea [ 9 ] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

| <u>Zona de cocción seleccionada</u> | <u>Otra zona de cocción (por ej.: cocción de nivel 9 )</u> |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| [ P ] está indicado                 | [ 9 ] pasa a [ 6 ] u [ 8 ] según el tipo de placa          |

## Función minuterero

El minuterero puede asignarse simultáneamente a las 1 o 2 placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

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

| <b><u>Acción</u></b>                                                            | <b><u>Zona de mandos</u></b>                                                                 | <b><u>Indicador</u></b>   |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Seleccionar la potencia                                                         | Pulsar [ + ] o [ - ]                                                                         | [ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]     |
| Seleccionar "Minuterero"                                                        | Pulsar [  ] | Minuterero [ 00 ] minutos |
| Aumentar la duración                                                            | Pulsar [ + ]                                                                                 | [ 00 ] pasa a 01,02,03... |
| Disminuir la duración                                                           | Pulsar [ - ]                                                                                 | El tiempo disminuía...    |
| Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo". |                                                                                              |                           |
| La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.                     |                                                                                              |                           |

- **Detener la función minuterero de cocción:**

| <b><u>Acción</u></b>     | <b><u>Zona de mandos</u></b>                                                                         | <b><u>Indicador</u></b>          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Seleccionar "Minuterero" | Pulsar [  ]         | Tiempo restante                  |
| Desactivar "Minuterero"  | Pulsar [ - ] y [  ] | Pasa a [ 00 ] y después se apaga |

Cuando hay varios minutereros activados, basta repetir la operación.

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

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

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [  ].

- **Minuterero utilizado sin cocción:**

| <b><u>Acción</u></b>                                                                                                                                | <b><u>Zona de mandos</u></b>                                                                   | <b><u>Indicador</u></b>    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Activar la placa de cocción                                                                                                                         | Pulsar [ 0/I ]                                                                                 | Pilotos de zona encendidos |
| Seleccionar "Minuterero"                                                                                                                            | Pulsar [  ] | Minuterero [00] minutos    |
| Aumentar la duración                                                                                                                                | Pulsar [ + ]                                                                                   | El tiempo aumenta...       |
| Disminuir la duración                                                                                                                               | Pulsar [ - ]                                                                                   | El tiempo disminuía...     |
| El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga.                                                                                 |                                                                                                |                            |
| Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minuterero lo indica centelleando [ 00 ] y produciendo una señal sonora.                          |                                                                                                |                            |
| Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [  ]. |                                                                                                |                            |

## Bloqueo de la zona de mandos

- **Bloqueo :**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b>                                                                   | <b><u>Indicador</u></b>                                           |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Puesta en marcha     | Pulsar [ 0/I ]                                                                                 | [ 0 ] o [ H ] en los 2 indicadores                                |
| Bloqueo a placa      | Pulsar [  ] | [ 0 ] o [ H ] en los 2 indicadores<br>Piloto de bloqueo encendido |

- **Desbloqueo :**

| <b><u>Acción</u></b> | <b><u>Zona de mandos</u></b>                                                                   | <b><u>Indicador</u></b>                                         |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Puesta en marcha     | Pulsar [ 0/I ]                                                                                 | [ 0 ] o [ H ] en los 2 indicadores                              |
| Desbloqueo a placa   | Pulsar [  ] | [ 0 ] o [ H ] en los 2 indicadores<br>Piloto de bloqueo apagado |



# CONSEJOS DE COCCIÓN

## Calidad de las cacerolas

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

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

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

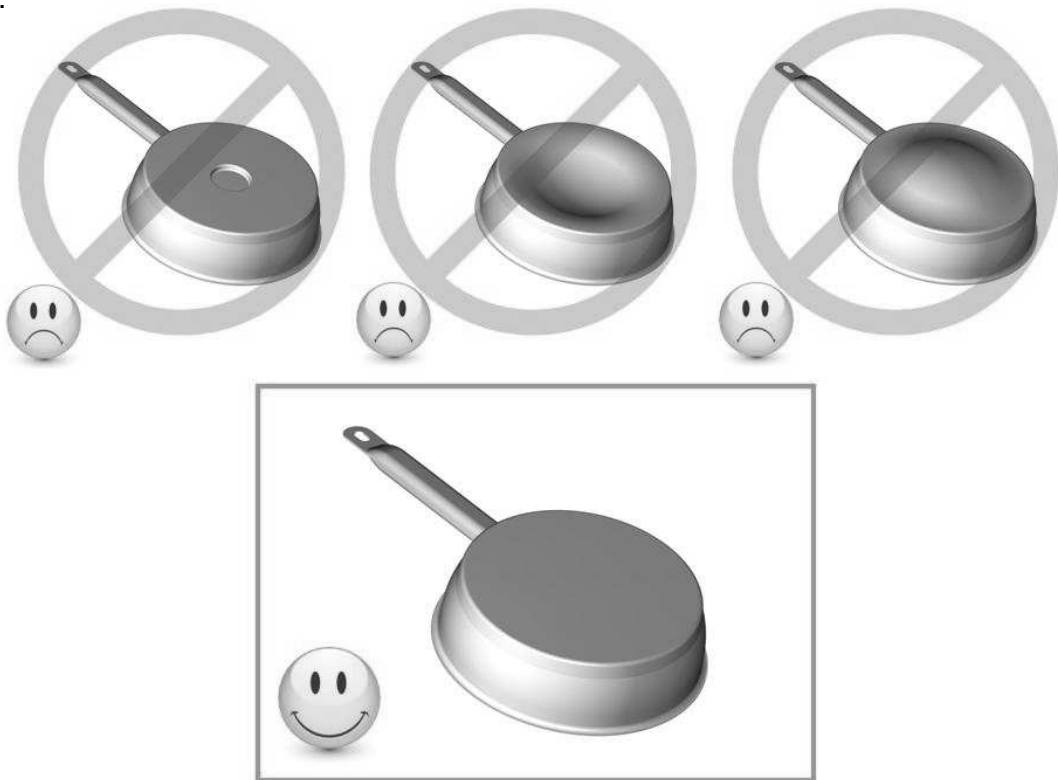
Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

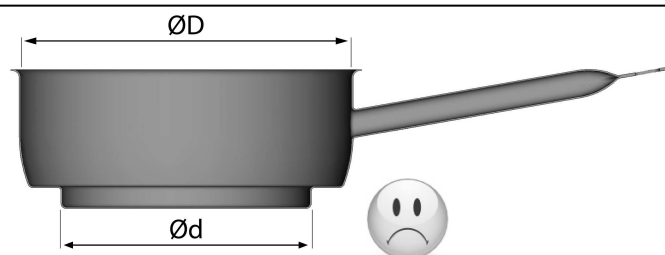
Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

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

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



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



## Dimensión de las cacerolas

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

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

## Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

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

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

**Es necesario poner el aparato fuera de servicio para limpiarlo.**

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

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

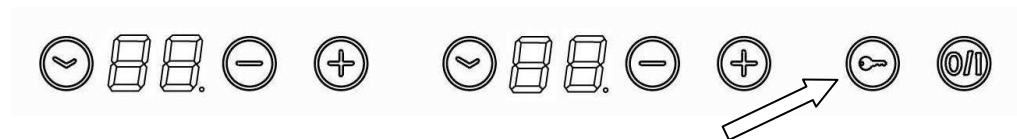
# QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

## Aparece el símbolo [ E 4 ] :

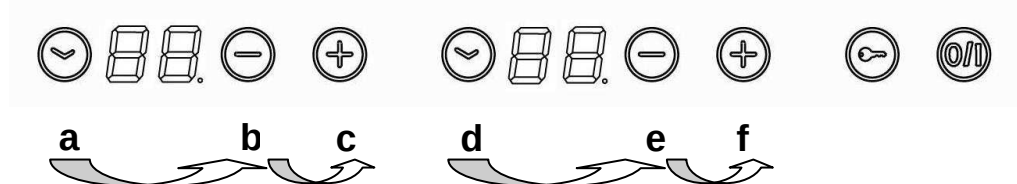
- La placa debe ser reconfigurada según el procedimiento de más abajo:
  - Atención: al inicio no poner recipientes sobre la placa de inducción.
  - Desconectar la placa de la red eléctrica: bajar el magnetotérmico o desconectar el cable.
  - Conectar la placa a la red eléctrica: subir el magnetotérmico o conectar el cable.
  - Procedimiento: Tener a mano de un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
    - \* iniciar en menos de 2 minutos después de la conexión a la red eléctrica.
    - \* no apretar en [ O/I ]

### V) Primero hay que anular la configuración existente

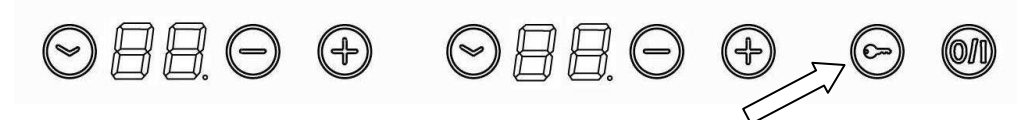
1. Apretar la tecla bloqueo y dejarla apretada.



2. Con un dedo de la otra mano apretar sucesivamente y rápido (en menos de 2s) en las teclas **a - b - c (7322240)** o **d - e - f (7321240)** a partir de la izquierda hacia la derecha. Un "bip" doble significa error de manipulación. En este caso, rehacer la operación después de la etapa nº1



3. En el símbolo izquierdo aparece alternadamente una [ C ] y un [ 0 ]



4. Apretar en la tecla de bloqueo hasta que los 2 indicadores se pase de [ C ], a [ - ].
5. Quitar los dedos de las teclas y apretar en una de las teclas [ - ] durante un segundo hasta que aparezca el símbolo [ E ].
6. Esperamos un "bip" y [ E ] pestañean.
7. Los símbolos [ E ] se transforman automáticamente en [ C ] → La configuración está anulada.

### VI) ¿Como reconfigurar la placa?

- 1) Coger un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
  - 2) Seleccionar la zona de cocción apoyando en [ + ] correspondiente.
  - 3) Poner el recipiente en la zona a configurar.
  - 4) Esperar hasta que [ C ] se transforme en [ - ]. La zona de cocción está configurada
  - 5) Proceder de la misma manera con todas las zonas que aparezca [ C ].
  - 6) La placa de cocción ha sido configurada cuando todas las zonas han sido detectadas y no aparezca ningún símbolo.  
Utilice un solo recipiente para efectuar la configuración.  
Nunca poner varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración
- Si el símbolo [ E 4 ] persiste llamar al Servicio Post Venta.

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

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

### **El símbolo [ U ] se enciende:**

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

### **El símbolo [ E ] se enciende:**

- El sistema electrónico es defectuoso
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

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

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

### **La soplante de ventilación continúa girando después de parar la placa:**

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

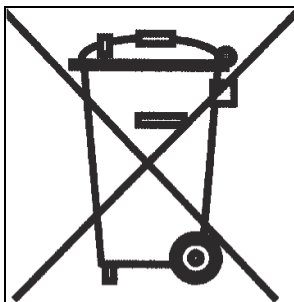
### **El mando de cocción automática no se conecta:**

- La zona de cocción está aún caliente [ H ]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [ 9 ]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [ - ]

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

---

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



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

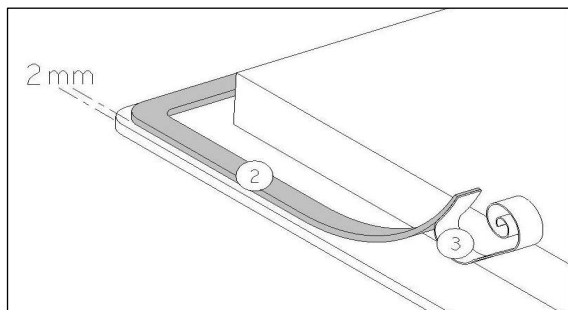
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

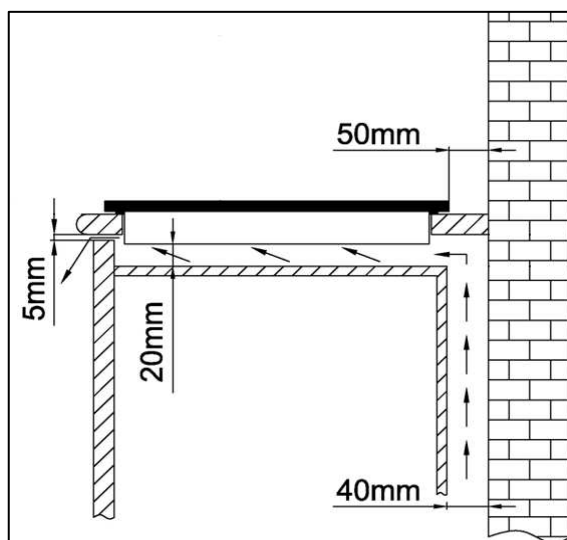
## **Colocación de la junta de estanqueidad**

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



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

## **Encaje:**



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

| Modelo  | Abertura     |
|---------|--------------|
| 7321240 | 360 x 490 mm |
| 7322240 | 360 x 490 mm |

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Los junquillos de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Garantice **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor

- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- El fabricante, el servicio post-venta autorizado por el mismo, o bien, un técnico cualificado y autorizado, deberán cambiar el cable si está dañado, para prevenir cualquier tipo de riesgo.

### ¡Atención!

Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 220-240 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre el cable de tierra de protección.

Respete el esquema de conexiones.

El hilo verde / amarillo corresponde al hilo de tierra, el hilo azul corresponde al hilo neutro y el hilo marrón corresponde al hilo fase.

| Red                | Conexión   | Diámetro cable          | Cable                      | Calibre de protección |
|--------------------|------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 220-240V~ 50/60 Hz | 1 Fase + N | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                |

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6/1990

### ¡Atención! Coloque bien los hilos y apriete bien los tornillos.

**Nuestra responsabilidad no sería exigible por cualquier incidente resultante de una mala conexión, o que pudiera surgir por el uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una toma de tierra defectuosa.**

## Уважаемые клиенты!

Благодарим Вас за то, что Вы выбрали нашу индукционную варочную панель со стеклокерамической поверхностью.

Чтобы добиться максимальной отдачи от использования этого прибора, мы рекомендуем Вам внимательно прочитать следующую информацию и сохранить буклет для последующего использования.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>БЕЗОПАСНОСТЬ .....</b>                                  | <b>16</b> |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....           | 16        |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА .....                                | 16        |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ НЕ ПОВРЕДИТЬ ПРИБОР .....     | 17        |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ НА СЛУЧАЙ СБОЯ В РАБОТЕ ПРИБОРА..... | 17        |
| ДРУГИЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ .....                                   | 17        |
| <b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>                              | <b>18</b> |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ.....                                  | 18        |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....                                    | 18        |
| <b>ПРИМЕНЕНИЕ .....</b>                                    | <b>18</b> |
| ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ .....                    | 18        |
| ДИСПЛЕЙ .....                                              | 19        |
| ВЕНТИЛЯЦИЯ.....                                            | 19        |
| <b>ЗАПУСК И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ .....</b>                  | <b>19</b> |
| ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....                          | 19        |
| ИНДУКЦИОННЫЙ ПРИНЦИП РАБОТЫ .....                          | 19        |
| НАЧАЛО РАБОТЫ.....                                         | 20        |
| ОБНАРУЖЕНИЕ КАСТРЮЛИ .....                                 | 20        |
| ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА.....                           | 20        |
| ФУНКЦИЯ УСИЛЕНИЯ МОЩНОСТИ.....                             | 20        |
| ТАЙМЕР .....                                               | 21        |
| БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ .....                         | 22        |
| <b>СОВЕТЫ ПО ГОТОВКЕ.....</b>                              | <b>23</b> |
| КАЧЕСТВО КАСТРЮЛЬ.....                                     | 23        |
| РАЗМЕРЫ КАСТРЮЛИ .....                                     | 24        |
| ПРИМЕРЫ НАСТРОЕК МОЩНОСТИ .....                            | 24        |
| <b>ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОБЛЕМ .....</b>       | <b>24</b> |
| <b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА.....</b>                         | <b>26</b> |
| <b>ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....</b>                       | <b>26</b> |
| <b>ОБЪЯСНЕНИЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.....</b>                      | <b>26</b> |
| <b>ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ .....</b>                       | <b>27</b> |
| <b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....</b>                     | <b>28</b> |

# БЕЗОПАСНОСТЬ

---

## Меры предосторожности перед использованием

- Распаковать все материалы.
- Установку и подключение прибора должны выполнять квалифицированные специалисты. Производитель не несет ответственность за повреждения, полученные в результате нарушения процедуры встраивания варочной панели или ошибок в ее подключении.
- Для использования прибор должен быть правильно оснащен и установлен в кухонном модуле с адаптированной для него и разрешенной рабочей поверхностью.
- Данный бытовой прибор предназначен исключительно для готовки пищевой продукции и ни для какого другого бытового, коммерческого или промышленного применения.
- Удалить все ярлыки и наклейки со стеклокерамической поверхности.
- Не вносить в прибор никакие изменения или модификации.
- Варочная панель не может использоваться в передвижной конструкции или в качестве кухонной столовой поверхности.
- Прибор должен быть заземлен и подключен к электросети в соответствии с местными стандартами.
- Для подключения к электросети запрещается пользоваться удлинителями.
- Прибор запрещается использовать над посудомоечной машиной или сушильным барабаном: выделяемый ими пар может повредить его электронику.

## Использование прибора

- По окончании использования необходимо отключать нагревательные элементы.
- Следить за готовящейся пищей, включающей в себя жиры или масла: они могут загореться.
- Стараться не обжечься во время или после использования прибора.
- Следить, чтобы провода любых стационарных или переносных приборов не вступали в контакт со стеклокерамической поверхностью или горячей кастрюлей.
- Предметы с магнитными элементами (кредитные карты, дискеты, калькуляторы) не следует размещать вблизи от работающего прибора.
- Запрещается помещать на прибор любые металлические предметы, кроме нагреваемой посуды. В результате нечаянного включения или воздействия остаточного тепла они могут нагреться, расплавиться или даже сгореть.
- Запрещается накрывать прибор тканью или защитной панелью. Они могут нагреться и загореться.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими достаточным опытом и знаниями, если только использование не происходит под наблюдением или согласно указаниям относительно использования прибора со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы те не играли с данным прибором.
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.



## Меры предосторожности, чтобы не повредить прибор

- Неровное днище кастрюль или поврежденные кастрюли (неэмалированные чугунные кастрюли) могут нанести ущерб стеклокерамической поверхности.
- Песок или другие абразивные материалы могут нанести ущерб стеклокерамической поверхности.
- Следует стараться не ронять предметы, даже небольшие, на стеклокерамическую поверхность.
- Следует следить, чтобы система вентиляции прибора работала в соответствии с инструкциями производителя.
- Запрещается ударять кастрюли об углы стеклокерамической поверхности.
- Запрещается ставить или оставлять пустые кастрюли на стеклокерамическую варочную панель.
- Запрещается допускать контакт сахара, синтетических материалов или алюминиевых противней с нагревательными элементами. Такой контакт может привести к трещинам или иным изменениям в стеклокерамической поверхности по мере остывания: следует включить прибор и немедленно их удалить с горячего нагревательного элемента (осторожно: постарайтесь не обжечься).
- Запрещается ставить любые горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным прибором расположен ящик, необходимо проследить, чтобы расстояние между содержимым ящика и внутренним блоком прибора было достаточным (2 см). Это необходимо, чтобы обеспечить правильную вентиляцию.
- Запрещается помещать любые легко воспламеняемые предметы (например, аэрозольные баллончики) в ящики, расположенные под стеклокерамической варочной панелью. Ящики со столовыми приборами должны быть термостойкими.

## Меры предосторожности на случай сбоя в работе прибора

- В случае обнаружения дефекта следует выключить прибор и отключить его от источника питания.
- Если стеклокерамическая поверхность треснула или раскололась, следует отключить прибор от источника питания и связаться со службой по послепродажному обслуживанию.
- Ремонт должны осуществлять специалисты. Запрещается вскрывать прибор самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность прибора треснула, нужно выключить прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

## Другие меры защиты

- Следить, чтобы кастрюля всегда располагалась по центру зоны готовки. Днище кастрюли должно покрывать как можно большую площадь зоны готовки.
- Вниманию лиц, использующих кардиостимулятор: магнитное поле может повлиять на его работу. Мы рекомендуем проконсультироваться с продавцом и врачом перед использованием прибора.
- Запрещается использовать кастрюли из алюминия или синтетических материалов: они могут расплавиться на горячей поверхности зоны готовки.



**ПРИМЕНЕНИЕ НЕПОДХОДЯЩИХ КАСТРЮЛЬ, ИЛИ ОТДЕЛЬНЫХ ДЕТАЛЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ МЕЖДУ КАСТРЮЛЕЙ НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛИТКОЙ, НЕПОДХОДЯЩИХ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ, ПРИВОДИТ К ОТМЕНЕ ГАРАНТИИ.**  
**ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ МОЖЕТ НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЛЮБОЙ УРОН, НАНЕСЁННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, ИЛИ КОСВЕННЫЙ УРОН.**



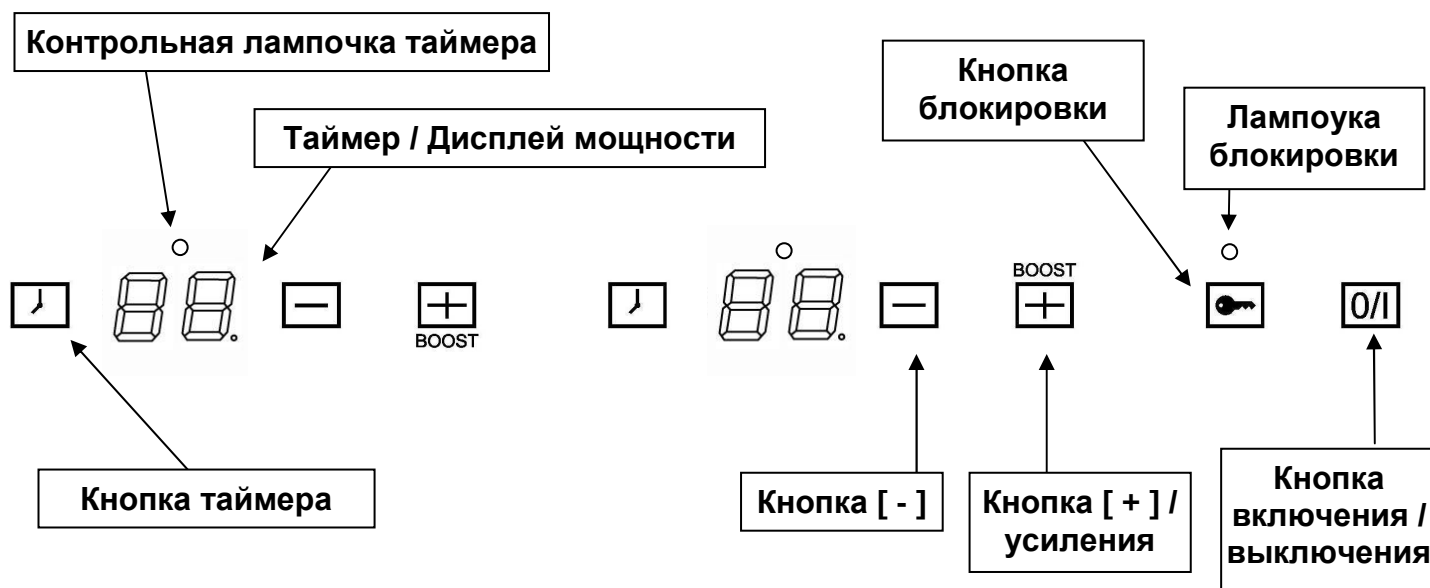
# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## Технические сведения

| Тип     | Общая мощность | Положение                     | Номинальная мощность* | Усиленная мощность* | Диаметр          |
|---------|----------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| 7321240 | 3000 Вт        | Впереди                       | 2300 Вт               | 3000 Вт             | 250 мм           |
| 7322240 | 3400 Вт        | Впереди слева<br>Сзади справа | 1200 Вт<br>2300 Вт    | 1400 Вт<br>3000 Вт  | 160 мм<br>200 мм |

\* Указанная мощность может изменяться в соответствии с размерами и материалом кастрюли.

## Панель управления



## ПРИМЕНЕНИЕ

### Чувствительность сенсорной панели

Ваша стеклокерамическая варочная панель оборудована электронными приборами управления с чувствительными сенсорными кнопками. При прикосновении к кнопкам активируется соответствующая команда. Эта активация подтверждается контрольной лампочкой, загорающей на дисплее цифрой или буквой и/или звуком зуммера. Следует прикасаться только к одной кнопке за раз.

## Дисплей

| <u>Дисплей</u> | <u>Обозначение</u>   | <u>Функция</u>                       |
|----------------|----------------------|--------------------------------------|
| 0              | Ноль                 | Активирована зона нагрева            |
| 1 ... 9        | Уровень мощности     | Выбор уровня готовки                 |
| <u>U</u>       | Обнаружение кастрюли | Кастрюля отсутствует или не подходит |
| <u>E</u>       | Сообщение об ошибке  | Отказ электроники                    |
| H              | Остаточное тепло     | Зона нагрева горячая                 |
| P              | Усилитель мощности   | Активирован усилитель мощности       |

## Вентиляция

Система охлаждения действует полностью автоматически. Охлаждающий вентилятор запускается на низкой скорости, когда уровень тепла, выделяемого электронной системой, достигает определенного уровня. Вентиляция начинает работать на высокой скорости при интенсивном использовании варочной панели. Охлаждающий вентилятор снижает скорость и автоматически останавливается, когда электронный контур достаточно охладится.

## ЗАПУСК И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

---

### Перед первым использованием

Очистить варочную панель влажной тканью, затем тщательно высушить панель. Запрещается использовать моющие средства – они могут привести к появлению синеватого оттенка стеклокерамической поверхности.

### Индукционный принцип работы

Под каждой зоной нагрева находится индукционная катушка. При ее включении катушка вырабатывает переменное электромагнитное поле, производящее индуктивный ток в ферромагнитной нижней пластине кастрюли. В результате происходит нагревание кастрюли, находящейся в зоне нагрева.

Естественно, следует использовать специально предназначенные кастрюли.

- Рекомендуется использовать все ферромагнитные кастрюли (пригодность подтверждает значок маленького магнита): чугунные, стальные, эмалированные, из нержавеющей стали и ферромагнитным дном и т. п.
- Исключается использование: медных, из чистой нержавеющей стали, алюминиевых, стеклянных, деревянных, керамических, каменных и т. п.

Индукционная зона нагрева автоматически адаптируется к размеру кастрюли. При слишком маленьком диаметре кастрюли она не сработает. Диаметр варьируется в зависимости от функции диаметра зоны нагрева.

Если кастрюля не адаптирована к использованию на индукционной варочной панели, на дисплее отобразится знак [ U ].

## Начало работы

Сначала следует включить варочную поверхность, затем зону нагрева:

- Включение/выключение варочной панели:

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u>   |
|-----------------|--------------------------|------------------|
| Запуск          | Нажать кнопку [ 0/I ]    | 2 x [ 0 ]        |
| Выключение      | Нажать кнопку [ 0/I ]    | Ничего или [ H ] |

- Включение/выключение зоны нагрева:

| <u>Действие</u>    | <u>Панель управления</u>                              | <u>Дисплей</u>                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Повышение мощности | Нажать кнопку [ + ]                                   | от [ 4 ] до [ 9 ]                  |
| Снижение мощности  | Нажать кнопку [ - ]                                   | от [ 9 ] до [ 1 ]                  |
| Выключение         | Одновременно нажать [ + ]<br>и [ - ] или нажать [ - ] | [ 0 ] или [ H ]<br>[ 0 ] или [ H ] |

Если в течение 20 минут не выбрана ни одна настройка, варочная панель вернется в режим ожидания.

## Обнаружение кастрюли

Функция обнаружения кастрюли обеспечивает абсолютную безопасность работы.

Индукция не срабатывает:

- Если в зоне нагрева нет кастрюли, или кастрюля не подходит для индукционного режима. В этом случае будет невозможно повысить мощность, а на дисплее отобразится [ U ]. Этот символ исчезнет, когда в зону нагрева будет помещена кастрюля.
- Если кастрюлю убрать из зоны нагрева, работа прекратится. На дисплее отобразится [ U ]. Символ [ U ] исчезнет, когда кастрюля снова будет помещена в зону нагрева. Готовка продолжится на ранее выбранном уровне мощности.

## Индикация остаточного тепла

После выключения варочной панели зона нагрева останется горячей, а на дисплее будет отображаться символ [ H ]. Символ [ H ] исчезнет, когда к зоне нагрева можно будет безопасно прикасаться.

До тех пор, пока горит индикатор остаточного тепла, запрещается прикасаться к нагревательной зоне и помещать на нее теплочувствительные предметы. Существует угроза возгорания и пожара.

## Функция усиления мощности

Функция усиления мощности [ P ] обеспечивает усиление мощности в выбранной зоне нагрева.

Если эта функция активирована, то зона нагрева в течение 10 минут будет работать на сверхвысокой мощности. Усилитель предусмотрен, например, для быстрого нагрева большого объема воды при приготовлении лапши.

- **Включение / выключение функции усиления мощности**

| <u>Действие</u>              | <u>Панель управления</u>      | <u>Дисплей</u>    |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Повышение мощности           | Нажать кнопку [ + ] или [ - ] | от [ 1 ] до [ 9 ] |
| Включение усиления мощности  | Нажать кнопку [ + ]           | [ P ] на 10 минут |
| Выключение усиления мощности | Нажать кнопку [ - ]           | [ 9 ]             |

- **Управление мощностью**

Варочная поверхность оборудована системой ограничения мощности. Когда активируется система усиления мощности, чтобы не превышать максимальный уровень мощности, система дает команду автоматически снизить уровень мощности в другой зоне нагревания. На дисплее несколько секунд мигает сигнал [ 9 ], а потом на нем отображается максимальная допустимая мощность ([ 6 ] или [ 8 ]).

| <u>Выбранная зона нагревания</u> | <u>Другая зона нагревания</u> (пример: уровень мощности 9)      |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Отображается [ P ]               | [ 9 ] превращается в [ 7 ] или [ 8 ] в зависимости от типа зоны |

## Таймер

Таймер может одновременно использоваться с обеими зонами нагревания и устанавливать разные настройки (от 0 до 99 минут) для каждой зоны нагревания.

- **Настройка и изменение времени готовки**

| <u>Действие</u>          | <u>Панель управления</u>      | <u>Дисплей</u>            |
|--------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Выбрать зону нагревания  | Нажать кнопку [ + ] или [ - ] | [ 4 ] или [ 9 ]           |
| Выбрать уровень мощности | Нажать кнопку [ + ] или [ - ] | [ 1 ] ... [ 9 ]           |
| Выбрать функцию «Таймер» | Нажать кнопку [ ⌚ ]           | [ 00 ] минут              |
| Уменьшить время          | Нажать кнопку [ - ]           | [ 30 ] до 29, 28, 27, ... |
| Увеличить время          | Нажать кнопку [ + ]           | Время увеличивается...    |

Через несколько секунд контрольная лампочка перестанет мигать.

Настройка времени подтверждена; начинается готовка.

- **Чтобы остановить время готовки**

| <u>Действие</u>          | <u>Панель управления</u>         | <u>Дисплей</u>                           |
|--------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|
| Выбрать функцию «Таймер» | Нажать кнопку [ ⌚ ]              | Оставшееся время                         |
| Остановить «Таймер»      | Нажать кнопку [ - ], затем [ ⌚ ] | Отображает [ 00 ], затем останавливается |

Если активировано несколько таймеров, повторить операцию.

- **Автоматическое выключение по окончании времени готовки**

Как только истечет выбранное время готовки, на дисплее начнет мигать сообщение [ 00 ], и прозвучит звуковой сигнал, после чего зона нагрева выключится.

Чтобы отключить сигнал и мигание дисплея, следует нажать кнопку [  ].

- **Функция секундомера**

| <u>Действие</u>              | <u>Панель управления</u>                                                                            | <u>Дисплей</u>                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Активировать варочную панель | Нажать кнопку [ 0/I ]                                                                               | загорелись лампочки управления зоной |
| Выбрать функцию «Таймер»     | Нажать кнопку [  ] | [ 00 ] минут                         |
| Уменьшить время              | Нажать кнопку [ - ]                                                                                 | [ 30 ] до 29, 28, 27, ...            |
| Увеличить время              | Нажать кнопку [ + ]                                                                                 | Время увеличивается...               |

Через несколько секунд контрольная лампочка перестанет мигать, и запустится секундомер.

- **Выключение функции секундомера**

| <u>Действие</u>              | <u>Панель управления</u>                                                                                         | <u>Дисплей</u>                           |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Активировать варочную панель | Нажать кнопку [ 0/I ]                                                                                            | Мигает лампочка таймера                  |
| Остановить «Таймер»          | Нажать кнопку [ - ], затем [  ] | Отображает [ 00 ], затем останавливается |

## **Блокировка панели управления**

Чтобы избежать изменения настроек конфорок, в частности, во время их очистки, панель управления можно заблокировать (кроме кнопки включения/выключения [ 0/I ]).

- **Блокировка**

| <u>Действие</u>            | <u>Панель управления</u>                                                                              | <u>Дисплей</u>                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Запуск                     | Нажать кнопку [ 0/I ]                                                                                 | На дисплее отображается [ 0 ] или [ H ]                              |
| Блокировка варочной панели | Нажать кнопку [  ] | На дисплее отображается [ 0 ] или [ H ]<br>Горит лампочка блокировки |

- **Снятие блокировки**

| <u>Действие</u>                   | <u>Панель управления</u>                                                                              | <u>Дисплей</u>                                                |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Запуск                            | Нажать кнопку [ 0/I ]                                                                                 | На дисплее отображается [ 0 ]                                 |
| Снятие блокировки варочной панели | Нажать кнопку [  ] | На дисплее отображается [ 0 ]<br>Лампочка блокировки не горит |

# СОВЕТЫ ПО ГОТОВКЕ

## Качество кастрюль

Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, сталь с намагничивающимся дном, алюминий с намагничивающимся дном

Не подходящие материалы: алюминий и сталь с не намагничивающимся дном, медь, латунь, глина, фарфор

Чаше всего изготовители указывают, подходит ли посуда для индуктивной плиты.

Способ проверки, подходит ли посуда для индуктивной печи.

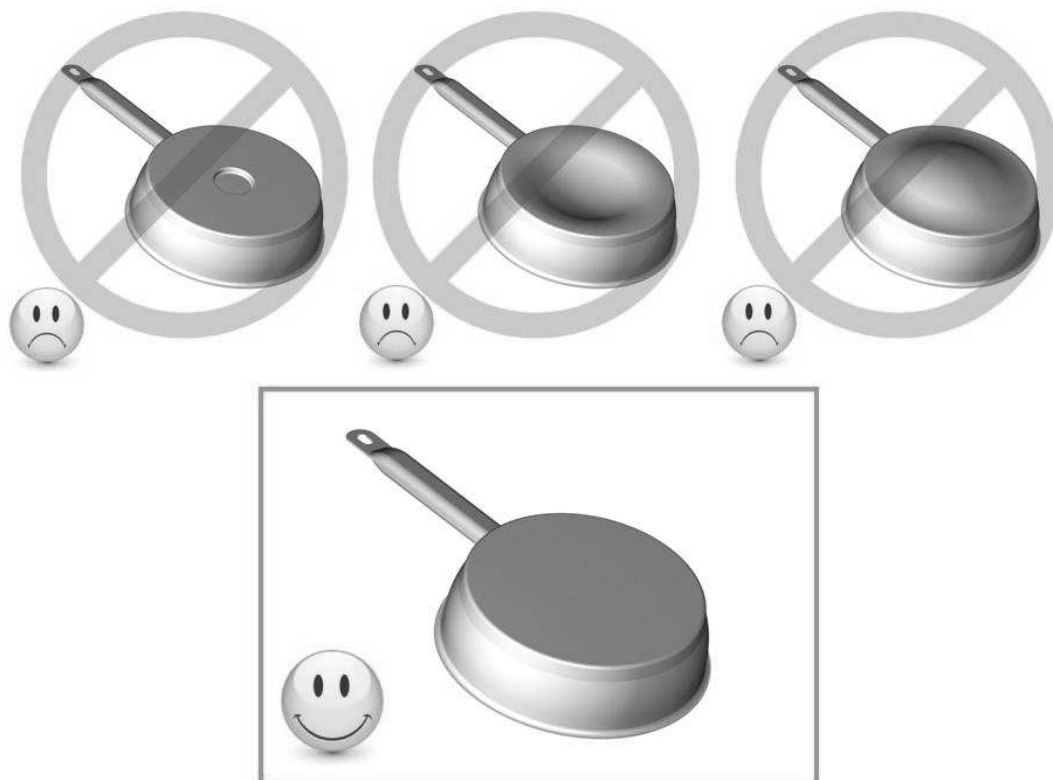
- Залить в кастрюлю немного воды и поместить её в варочной зоне индуктивной плиты. Включить зону и выбрать интенсивность [ 9 ]. Вода должна нагреться за несколько минут.
- Коснуться магнитом дна кастрюли. Если магнит притянется, кастрюля подходит для индукционной плиты.

Некоторая посуда может создавать шумы, при установке в варочную зону индуктивной печи. Это не означает, что индукционная печь имеет повреждения или сбой в работе.

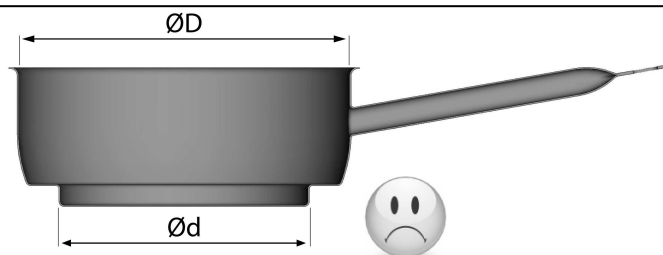
Кастрюли должны быть сертифицированы изготовителем, как подходящие для индукции.

**Тем не менее, возможно, что некоторые кастрюли, даже если заявленные как совместимые, на самом деле не имеют подходящих характеристик для использования на индукционных плитах.**

Рекомендуем проверить при приобретении, что кастрюли соответствуют хотя бы следующим условиям:



Дно кастрюли ( $\varnothing d$ ) значительно меньше диаметра корпуса ( $\varnothing D$ ) **КПД понижается и кастрюля может быть не идентифицирована плитой**



## Размеры кастрюли

Конфорки до определенного предела автоматически адаптируются к диаметру кастрюли. Однако днище кастрюли должно соответствовать минимальному диаметру соответствующей конфорки.

Чтобы добиться максимально эффективной работы своей варочной поверхности, кастрюлю следует ставить в центр конфорки.

## Примеры настроек мощности

(Приведенные ниже значения являются ориентировочными).

|           |                                               |                                                                              |
|-----------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| от 1 до 2 | Растапливание<br>Разогревание                 | Соусы, масло, шоколад, желатин<br>Блюда должны быть заранее<br>подготовлены  |
| от 2 до 3 | Тушение<br>Размораживание                     | Рис, пудинг, сахарный сироп<br>Сушеные овощи, рыба, замороженные<br>продукты |
| от 3 до 4 | Обработка паром                               | Овощи, рыба, мясо                                                            |
| от 4 до 5 | Вода                                          | Картофель на пару, супы, макаронные<br>изделия, свежие овощи                 |
| от 6 до 7 | Готовка при средней<br>температуре<br>Тушение | Мясо, печенка, яйца, колбасные<br>изделия<br>Гуляш, рулет, рубец             |
| от 7 до 8 | Готовка                                       | Картофель, блюда во фритюре, вафли                                           |
| 9         | Жарка, запекание<br>Кипячение воды            | Стейк, омлет, жареные блюда<br>Вода                                          |
| P         | Кипячение воды                                | Кипячение большого объема воды                                               |

## ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОБЛЕМ

### На дисплее отображается символ [ E4 ]:

- Конфигурация варочной панели должна быть настроена в соответствии со следующей процедурой.
- I) Внимание: перед началом настройки следует убрать с панели все кастрюли.
- II) Отключить варочную панель от источника питания: вытащить плавкий предохранитель или отключить контурный прерыватель.
- III) Подключить варочную панель к источнику питания: поставить плавкий предохранитель или контурный прерыватель на место.
- IV) Процедура: взять контейнер с ферритмагнитным днищем диаметром как минимум 16 см.
  - \* Начать работу в течение 2 минут после подключения к источнику питания
  - \* Не использовать кнопку [ O/I ].
- V) Отмена существующей конфигурации:

- 1) Нажать кнопку блокировки и подержать на ней палец.



- 2) Пальцем другой руки по очереди быстро активировать кнопки a - b – c (7322240) или d – e – f (7321240), действуя слева направо. Два сигнала зуммера укажут, что в манипуляции произошел сбой, и следует вернуться к пункту 1.





В левой части дисплея поочередно будет появляться сообщение [ C ] и [ 0 ].



- 3) Нажать кнопку блокировки, пока в обеих частях дисплея не появится [ C ] или [ - ].
- 4) Снять пальцы с клавиатуры и снова нажать кнопку [ - ] на несколько секунд, пока не появится сообщение [ E ].
- 5) Послышится сигнал зуммера, или мигнет сообщение [ E ].
- 6) Сообщение [ E ] автоматически преобразится в [ C ]→. Данная конфигурация была отменена.

#### VI) Как установить конфигурацию для варочной панели?

- 1) Использовать подходящую индукционную кастрюлю с минимальным диаметром дна 16 см.
- 2) Выбрать зону нагревания, нажав соответствующую кнопку [ + ].
- 3) Поставить кастрюлю в соответствующую зону нагревания.
- 4) Подождать, пока сообщение [ C ] не преобразится в [ - ]. Конфигурация зоны установлена.
- 5) Использовать одну и ту же процедуру для каждой зоны нагревания, в которой отображается [ C ].
- 6) Конфигурация задана, если обнаружены все зоны, и не отображаются никакие сообщения.

Для установки конфигурации использовать только 1 кастрюлю.

Во время установки конфигурации запрещается ставить в зоны нагревания две и более кастрюли.

- Если сообщение [ E4 ] не исчезнет, связаться с отделом послепродажного обслуживания.

#### **Варочная панель или конфорка не включается**

- Варочная панель некачественно подключена к электросети.
- Защитный предохранитель отсечен.
- Активирована функция блокировки.
- Сенсорные кнопки покрыты жиром или водой.
- На кнопке находится какой-то предмет.

#### **На дисплее отображается символ [ U ]**

- На конфорке нет кастрюли.
- Кастрюля не подходит для индукционного режима.
- Диаметр дна кастрюли слишком мал.

#### **На дисплее отображается символ [ C ] или [ E ]**

- Связаться с отделом послепродажного обслуживания.

#### **Одна или все конфорки заблокированы**

- Сработала система безопасности.
- Конфорка долгое время не блокировалась.
- Одна или несколько сенсорных кнопок загрязнены.
- Кастрюля пуста, и ее дно перегрелось.
- Варочная панель оборудована функцией автоматического снижения уровня мощности и автоматически отключается при перегреве

#### **Долгая работа вентиляции после отключения варочной панели**

- Это не сбой; работа вентилятора защищает электроприбор.
- Охлаждающий вентилятор отключится автоматически.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

---

Перед очисткой отключить прибор.

Запрещается очищать варочную панель, если стеклокерамическая поверхность слишком горячая: угроза ожога.

- Удалить слабые загрязнения влажной тканью, смоченной в воде с разведенным в ней моющим средством. Затем ополоснуть холодной водой и тщательно высушить поверхность.
- Запрещается использовать высококоррозионные или абразивные моющие средства и чистящее оборудование, которые могут нанести царапины.
- Запрещается применять паровые или компрессорные чистящие устройства.
- Запрещается применять предметы, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Следить за тем, чтобы кастрюля была сухой и чистой. Следить, чтобы на варочной панели или кастрюли не оставалось частиц загрязнений. Если тащить тяжелые сковороды по поверхности, на ней появятся царапины.
- Рассыпанный сахар и пролитое варенье, желе и т. п. следует немедленно удалить. Так можно предотвратить повреждение поверхности.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

---

- Упаковочный материал экологически чист и может быть переработан.
- В отработанных приборах содержатся благородные металлы. Направьте запрос в органы местного самоуправления относительно возможностей переработки.



- Запрещается выбрасывать прибор с бытовым мусором.
- Необходимо связаться с центром по вывозу мусора своего района, который занимается переработкой бытовых приборов.

## ОБЪЯСНЕНИЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

---

Пример :

дата изготовления  
SN : 1052.123456  
год                      неделю                      серийный номер

# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

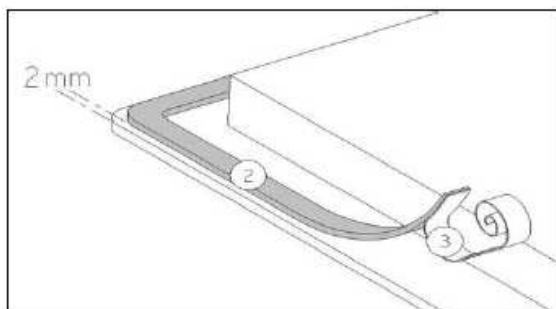
За установку отвечают исключительно специалисты.

Устанавливающее лицо обязано соблюдать законодательство и стандарты, действующие в его стране.

## Как устанавливать уплотнитель

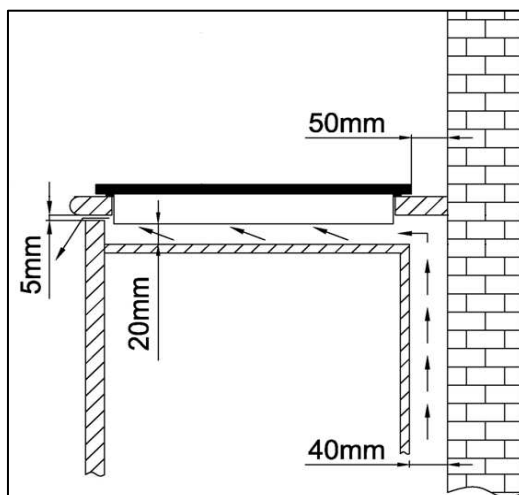
Уплотнитель, поставляемый вместе с варочной панелью, позволяет избежать проникновения жидкостей в шкаф.

Его установка должна быть выполнена тщательно, в соответствии с приведенной ниже схемой.



Установить уплотнитель (2) на расстоянии двух миллиметров от внешней кромки стеклокерамической поверхности, предварительно сняв с него защитную пленку (3).

## Подгонка – установка



- Размеры вырезаемого отверстия:

| Прибор  | Отверстие    |
|---------|--------------|
| 7321240 | 360 x 490 мм |
| 7322240 | 360 x 490 мм |

- Проследить за тем, чтобы расстояние от варочной панели до ближайшей стены или стенки шкафа составляло 50 мм.
- Класс тепловой защиты варочной панели – Y. В идеале, варочная панель должна быть установлена так, чтобы со всех сторон было достаточно места. Сзади или сбоку от нее может находиться стена и высокая мебель. Однако с другой стороны никакие предметы или перегородки не могут по высоте превышать панель.
- Предмет мебели или опора, на которую будет установлена варочная панель, а также края мебели, ламинационное покрытие и используемый для его крепления клей должны быть способны выдержать температуры до 100°C.
- Декоративные панели кромки должны быть термостойкими.
- Материалы, часто используемые при производстве столешниц, обычно расширяются при контакте с водой. Чтобы защитить срезанную кромку, следует нанести на нее слой лака или специального герметика. Особое внимание следует уделить размещению липкого уплотнителя стыков, поставляемого вместе с варочной панелью, чтобы предотвратить любые утечки в основание. Этот уплотнитель гарантирует герметизацию при использовании в сочетании с гладкой поверхностью столешницы.

- Запрещается устанавливать варочную поверхность поверх невентилируемой духовки или посудомоечной машины.
- Необходимо проследить, чтобы под прибором было оставлено свободное место на 20 мм, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха в электроприборе.
- Если под панелью установлен ящик, не следует помещать в него легко воспламеняемые предметы (например, аэрозольные баллончики) или нетермостойкие предметы.
- Предохранительный зазор между варочной панелью и вытяжкой над ней должен соответствовать указаниям производителя вытяжки. В случае отсутствия указаний минимальное расстояние должно составлять 760 мм.
- После встраивания на соединительный кабель не должно оказываться механическое воздействие, например, в результате движения ящика.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Установка данного прибора и его подключение к общей электросети должны выполняться исключительно профессионально обученным и сертифицированным электриком, в полном соответствии с установленными правилами.
- Защита находящихся под нагрузкой деталей должна быть обеспечена после встраивания.
- Необходимые для подключения данные находятся на наклейках на ящике варочной панели рядом с блоком подключения.
- Подключение к электросети должно быть выполнено посредством заземленной розетки или через всеполярный контурный прерыватель с контактным отверстием как минимум 3 мм.
- Электрический контур должен быть отделен от сети при помощи адаптированных устройств, например, контурных прерывателей, плавких предохранителей или замыкателей.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем или авторизованным техническим отделом послепродажного обслуживания, в любом случае это должно быть выполнено квалифицированным техническим специалистом во избежание всякого риска.

### Осторожно!

Данный прибор может быть подключен только к сети на 220-240 В ~ 50/60 Гц.

Подключение всегда выполнять при помощи провода заземления.

Выполнять схему подключения.

Использовать соединительный кабель, прилагающийся к устройству.

Зеленый / желтый провод соответствует проводу заземления, синий провод – провод нейтрали, а коричневый провод – фазы.

| Сеть                    | Подключение | Диаметр кабеля          | Кабель                     | Калибр защиты |
|-------------------------|-------------|-------------------------|----------------------------|---------------|
| 220-240 В ~<br>50/60 Гц | 1 фаза + N  | 3 x 1.5 мм <sup>2</sup> | H 05 VV – F<br>H 05 RR – F | 16 A*         |

\* рассчитано с фактором одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6/1990

**Внимание! Убедиться в правильности подключения проводов и перемычек и плотно затянуть винты.**

**Мы не будем нести ответственность за любые несчастные случаи, наступившие в результате неправильного подключения или использования незаземленного прибора или прибора с некачественным заземлением.**



## Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybór indukcyjnej płyty kuchennej Foster.

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty z płyty kuchennej, prosimy Państwa o uważne przeczytanie niniejszych instrukcji i przechowywania ich do ewentualnego wykorzystania w przyszłości.

## SPIS TREŚCI

---

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEZPIECZEŃSTWO.....</b>                                             | <b>30</b> |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ODNOSNIE PIERWSZEGO URUCHOMIENIA .....              | 30        |
| OBSŁUGA URZĄDZENIA.....                                                | 30        |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA USZKODZENIA URZĄDZENIA .....      | 31        |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU NIEPOPRAWNEGO DZIAŁANIA URZĄDZENIA..... | 31        |
| POZOSTAŁE ZALECENIA.....                                               | 31        |
| <b>OPIS URZĄDZENIA .....</b>                                           | <b>32</b> |
| DANE TECHNICZNE .....                                                  | 32        |
| PANEL STERUJĄCY .....                                                  | 32        |
| <b>OBSŁUGA URZĄDZENIA.....</b>                                         | <b>32</b> |
| PRZYCISKI SENSOROWE.....                                               | 32        |
| WYŚWIETLACZ .....                                                      | 33        |
| WENTYLACJA .....                                                       | 33        |
| <b>PIERWSZE URUCHOMIENIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA .....</b>                | <b>33</b> |
| PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM .....                                    | 33        |
| ZASADA INDUKCJI .....                                                  | 33        |
| ABY ROZPOCZĄC .....                                                    | 34        |
| WYKRYWANIE NACZYŃIA .....                                              | 34        |
| WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO .....                                      | 34        |
| FUNKCJA BOOSTER .....                                                  | 34        |
| TIMER .....                                                            | 35        |
| BLOKADA PANELU STERUJĄCEGO.....                                        | 36        |
| <b>SUGESTIE DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....</b>                               | <b>37</b> |
| JAKOŚĆ NACZYŃ .....                                                    | 37        |
| WYMIARY NACZYŃ .....                                                   | 38        |
| PRZYKŁADY REGULACJI MOCY .....                                         | 38        |
| <b>CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW .....</b>                            | <b>38</b> |
| <b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>                                  | <b>40</b> |
| <b>OCHRONA ŚRODOWISKA .....</b>                                        | <b>40</b> |
| <b>INSTRUKCJE INSTALACJI.....</b>                                      | <b>40</b> |
| <b>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....</b>                                   | <b>42</b> |

# BEZPIECZEŃSTWO

---

## Środki ostrożności odnośnie pierwszego uruchomienia

- Odpakować usuwając wszystkie materiały opakowaniowe.
- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności cywilnej i karnej za szkody spowodowane instalacją i/lub podłączeniem nie wykonanymi zgodnie z zasadami sztuki.
- Urządzenie, aby mogło być używane musi być poprawnie zainstalowane w zabudowie i na odpowiedniej powierzchni pracy.
- To elektryczne urządzenie gospodarstwa domowego jest zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw, z wyraźnym zakazem każdego innego użycia domowego, handlowego lub przemysłowego.
- Usunąć ze szkła wszystkie etykiety przylepne.
- Nie wprowadzać do urządzenia żadnej modyfikacji lub zmiany.
- Szklana powierzchnia urządzenia nie może być używana jako miejsce opierania lub robocze.
- Urządzenie musi być odpowiednio uziemione i podłączone do sieci elektrycznej, zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Nie używać żadnego przedłużacza elektrycznego do podłączenia przewodu zasilającego.
- Urządzenie nie może być używane nad zmywarką do naczyń lub suszarką: para mogłaby uszkodzić komponenty elektryczne urządzenia.

## Obsługa urządzenia

- Po użyciu wyłączyć pola grzejne.
- Kontrolować dania przygotowywane na tłuszczu lub oleju: mogą łatwo zapalić się.
- Uważać, aby podczas i po użyciu urządzenia nie poparzyć się.
- Sprawdzić, czy żadne okablowanie urządzeń stałych lub ruchomych nie styka się ze szkłem urządzenia lub z gorącymi naczyniami.
- Przedmioty magnetyczne (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory) nie mogą być umieszczone w pobliżu urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Nie umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń. W przypadku niezamierzonego włączenia lub obecności ciepła resztkowego po gotowaniu, mogłyby one rozpuścić się lub nawet zapalić się.
- Nie zakrywać nigdy urządzenia ściereczką lub ochronną plandeką, mogłyby rozgrzać się i spalić się.
- To urządzenie nie jest zaprojektowane, aby mogło być używane przez osoby (włącznie z dziećmi) o zmniejszonych sprawnościach umysłowych, fizycznych lub czujności, chyba, że będą pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i posiadającej znajomość używania urządzenia.
- Dzieci, gdy znajdują się w pobliżu urządzenia muszą być zawsze pod nadzorem osoby dorosłej, aby uniknąć ich bawienia się urządzeniem.
- Przedmioty metalowe takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie mogą być umieszczone na urządzeniu, ponieważ mogą rozżarzyć się.

## Środki ostrożności w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia

- Naczynia z dnem zarysowanym lub uszkodzonym (nie z żeliwa emaliowanego) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne substancje ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Uważać, aby nie upadły na szkło ceramiczne przedmioty, nawet małe.
- Upewnić się, czy wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie uderzać naczyniami o brzegi szkła.
- Nie stawiać lub nie zostawiać próżnych naczyń na szkło ceramicznym.
- Cukier, materiały syntetyczne i folie aluminiowe nie mogą stykać się z polami grzejnymi, ponieważ mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia szkła ceramicznego podczas ochładzania. Gdyby to się zdarzyło natychmiast włączyć urządzenie i usunąć przedmiot z płyty, uważając, aby nie poparzyć się.
- Nigdy nie umieszczać gorącego naczynia na panelu sterującym.
- Jeżeli pod wbudowaną płytą kuchenną jest szuflada, upewnić się, czy jest wystarczająca odległość między jej zawartością i dolną częścią urządzenia (przynajmniej 2 cm). Jest to zasadnicze, aby zapewnić prawidłową wentylację.
- Nie umieszczać nigdy przedmiotów łatwopalnych (np. spray) w szufladzie znajdującej się pod urządzeniem.
- Ewentualne pojemniki na sztućce umieszczone w szufladach pod urządzeniem muszą być odporne na ciepło.

## Środki ostrożności w przypadku niepoprawnego działania urządzenia

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

## Pozostałe zalecenia

- Upewnić się, czy naczynie lub patelnia są zawsze umieszczone centralnie na polu grzejnym. Dno naczynia musi pokryć możliwie jak najbardziej pole grzejne.
- Osoby korzystające z rozruszników serca: pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozrusznika. Zaleca się zwrócić o informacje do sprzedawcy urządzenia i/lub skonsultować się z lekarzem.
- Nie używać pojemników aluminiowych lub z tworzyw sztucznych: mogą stopić się, jeżeli oparte na zapalonym lub jeszcze gorącym po użyciu polu grzejnym.



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



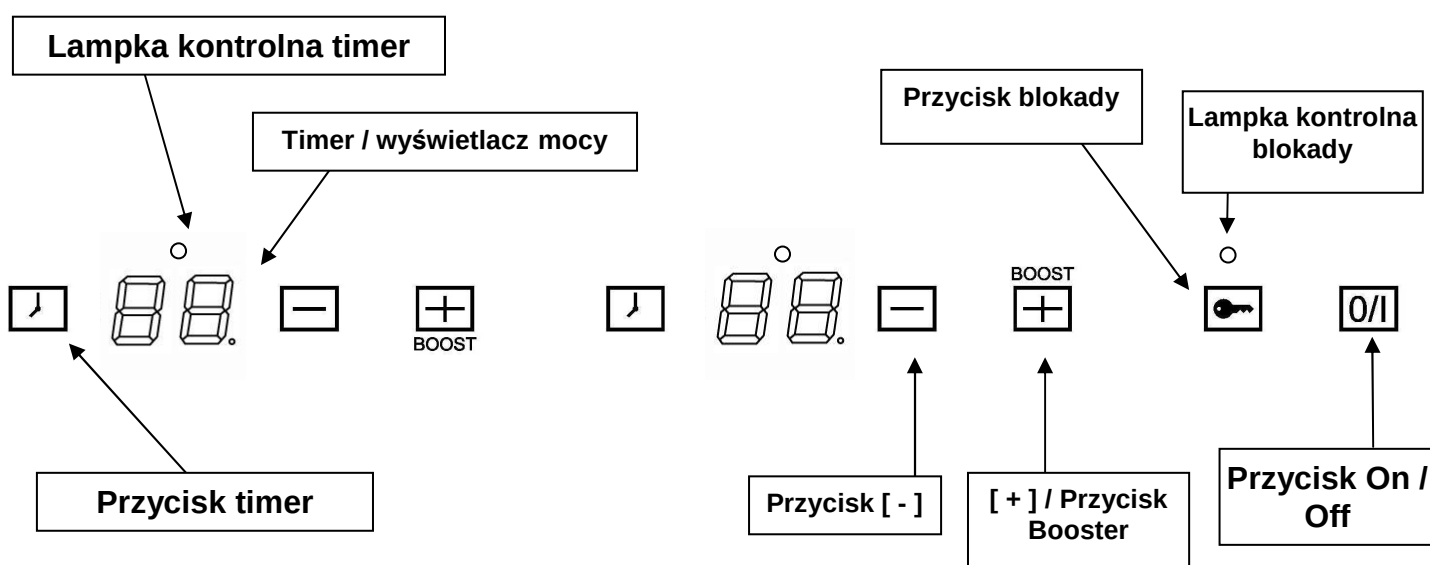
# OPIS URZĄDZENIA

## Dane techniczne

| Typ            | Moc całkowita | Pozycja                    | Moc nominalna  | Moc Booster    | Średnica         |
|----------------|---------------|----------------------------|----------------|----------------|------------------|
| <b>7321240</b> | 3000W         | Przednia                   | 2300W          | 3000W          | 250 mm           |
| <b>7322240</b> | 3400W         | Przed. lewa<br>Tylna prawa | 1200W<br>2300W | 1400W<br>3000W | 160 mm<br>200 mm |

\* Moc deklarowana może zmieniać się w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

## Panel sterujący



# OBSŁUGA URZĄDZENIA

## Przyciski sensorowe

Wasza indukcyjna płyta kuchenna jest wyposażona w sterowania elektroniczne włączane za pomocą przycisków sensorowych. Dotykając palcem przycisk, odpowiadające sterowanie zostanie włączone. Włączenie jest potwierdzone przez odnoszącą się lampkę kontrolną, lub przez literę lub numer na wyświetlaczu i/lub sygnał dźwiękowy.

Naciskać za każdym razem jeden przycisk.



## Wyświetlacz

| <u>Wyświetlacz</u> | <u>Opis</u>      | <u>Funkcja</u>                   |
|--------------------|------------------|----------------------------------|
| 0                  | Zero             | Pole jest włączone               |
| 1...9              | Poziom mocy      | Wybór poziomu mocy               |
| <u>U</u>           | Sensor naczynia  | Brak naczynia lub nieodpowiednie |
| E                  | Komunikat błędu  | Defekt elektroniczny             |
| H                  | Ciepło resztkowe | Pole jest gorące                 |
| P                  | Booster          | Zwiększona moc jest włączona     |

## Wentylacja

System chłodzący jest całkowicie automatyczny. Wentylator zaczyna działać w trybie niskich obrotów, gdy ciepło wewnętrzne osiągnie określony poziom. Wentylacja dochodzi do wysokich trybów obrotów, jeżeli urządzenie jest intensywnie używane. Wentylator zwalnia i automatycznie wyłączy się, gdy temperatura wewnętrzna obwodu elektronicznego zejdzie poniżej wstępnie ustalonego poziomu.

## PIERWSZE URUCHOMIENIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

---

### Przed pierwszym uruchomieniem

Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką, następnie dokładnie je wysuszyć. Nie używać detergentów, które mogą spowodować anomalne zabarwienia szkła.

### Zasada indukcji

Pod każdym polem grzejnym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy zostanie włączona wytwarza pole elektromagnetyczne, które wytwarza prąd indukowany na dnie ferromagnetycznym naczynia. Rezultatem tego jest podgrzanie garnka umieszczonego na polu grzejnym.

Oczywiście naczynie musi być odpowiednie:

- Wszystkie naczynia z materiału ferromagnetycznego są zalecane (sprawdzić używając magnesu): naczynia z żeliwa, ze stali, emaliowane i ze stali nierdzewnej z dnem ferromagnetycznym...
- Nie nadające się: naczynia z miedzi, ze stali nierdzewnej bez dna ferromagnetycznego, z aluminium, szkła, drewna, ceramiki, terakoty...

Płyta indukcyjna automatycznie dopasowuje się do wymiarów naczynia: mimo tego, jeżeli średnica naczynia jest zbyt mała, pole nie działa. Minimalna średnica zmienia się w zależności od średnicy pola.

Jeżeli naczynie nie nadaje się do indukcyjnej płyty kuchennej, na wyświetlaczu ukaże się litera [ U ].

## Aby rozpocząć

Najpierw należy włączyć urządzenie, następnie wybrane pole grzejne:

- **Włączenie/Wyłączenie urządzenia:**

| <b><u>Czynność</u></b> | <b><u>Panel sterujący</u></b> | <b><u>Wyświetlacz</u></b> |
|------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Aby włączyć            | Nacisnąć [ 0/I ]              | 2 x [ 0 ]                 |
| Aby wyłączyć           | Nacisnąć [ 0/I ]              | nic lub [ H ]             |

- **Włączenie/Wyłączenie jednego pola grzejnego:**

| <b><u>Czynność</u></b> | <b><u>Panel sterujący</u></b>       | <b><u>Wyświetlacz</u></b>                              |
|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Zwiększyć moc          | Nacisnąć [ + ]                      | od [ 4 ] do [ 9 ]                                      |
| Zmniejszyć moc         | Nacisnąć [ - ]                      | od [ 9 ] do [ 1 ]                                      |
| Wyłączyć               | Nacisnąć jednocześnie [ + ] i [ - ] | [ 0 ] lub [ H ]<br>albo nacisnąć [ - ] [ 0 ] lub [ H ] |

Jeżeli w przeciągu 20 sekund nie jest wykonana żadna regulacja urządzenie wróci w tryb oczekiwania.

## Wykrywanie naczyń

Wykrywanie naczyń zapewnia maksymalne bezpieczeństwo.

Indukcja nie działa:

- Jeżeli na polu grzejnym nie ma naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie do indukcji. W takim przypadku niemożliwe jest zwiększenie Mocy i na wyświetlaczu ukaże się [ U ]. Ten symbol znika, gdy na polu ustawi się odpowiednie naczynie.
- Jeżeli naczynie zostanie zdjęte z pola grzejnego: gotowanie zatrzyma się i na wyświetlaczu ukaże się symbol [U]. Symbol [ U ] zniknie, gdy naczynie zostanie ponownie ustawione na polu grzejnym. Gotowanie rozpocznie się z poziomem mocy wybranym poprzednio.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Po zgaszeniu urządzenia, pole będzie jeszcze ciepłe i wyświetlacz wskaże [ H ].

Symbol [ H ] zniknie, gdy pole może być dotknięte bez niebezpieczeństwa oparzenia się.

Dopóki lampka kontrola ciepła resztkowego jest zapalona, nie dotykać pola, ani nie ustawiać na nim żadnego przedmiotu wrażliwego na ciepło: istnieje ryzyko poparzeń lub pożaru.

## Funkcja Booster

Funkcja Booster [ P ] zapewnia zwiększenie mocy wybranego pola grzejnego. Gdy funkcja zostanie włączona, pole grzejne funkcjonuje przez dziesięć minut z mocą bardzo wysoką. Booster służy na przykład do szybkiego podgrzania dużych ilości wody.

- **Włączenie/Wyłączenie funkcji Booster:**

| <b><u>Czynność</u></b> | <b><u>Panel sterujący</u></b> | <b><u>Wyświetlacz</u></b> |
|------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Zwiększyć moc          | Nacisnąć [ + ] lub [ - ]      | od [ 1 ] do [ 9 ]         |
| Włączyć booster        | Nacisnąć [ + ]                | [ P ] przez 10 minut      |
| Wyłączyć booster       | Nacisnąć [ - ]                | [ 9 ]                     |

- **Regulowanie mocy:**

Urządzenie ma system ograniczenia maksymalnej mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby nie przekroczyć mocy, system elektroniczny automatycznie zmniejsza moc jednego z pól grzejnych. Wyświetlacz miga na [ 9 ] przez kilka sekund i następnie wskazuje maksymalną dozwoloną Moc ([ 6 ] lub [ 8 ]).

Pole wybrane

Pojawi się [ P ]

Inne pole: (przykład: poziom mocy 9)

[ 9 ] przejdzie na [ 7 ] lub [ 8 ] w zależności od typu pola

## Timer

Timer może być użyty jednocześnie z dwoma polami i z różniącymi się regulacjami (od 0 do 99 minut) dla każdego z nich.

- **Regulacja i modyfikacja czasu gotowania**

| <b><u>Czynność</u></b> | <b><u>Panel sterujący</u></b>                                                                  | <b><u>Wyświetlacz</u></b>    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Wybrać pole            | Nacisnąć [ + ] lub [ - ]                                                                       | od [ 4 ] do [ 9 ]            |
| Aby wybrać moc         | Nacisnąć [ + ] lub [ - ]                                                                       | od [ 1 ] do [ 9 ]            |
| Aby wybrać « Timer »   | Nacisnąć [  ] | [ 00 ] minut                 |
| Zmniejszyć czas        | Nacisnąć [ - ]                                                                                 | [ 30 ] idzie na 29,28,27,... |
| Zwiększyć czas         | Nacisnąć [ + ]                                                                                 | Czas się zwiększa            |

Po kilku sekundach lampka kontrolna przestanie migać.

Czas jest potwierdzony i zaczyna się gotowanie.

- **Aby wyłączyć czas gotowania**

| <b><u>Czynność</u></b> | <b><u>Panel sterujący</u></b>                                                                                    | <b><u>Wyświetlacz</u></b>          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Aby wybrać « Timer »   | Nacisnąć [  ]                 | Czas pozostały                     |
| Aby wyłączyć « Timer » | Nacisnąć [ - ] następnie [  ] | Wskazuje [ 00 ] potem się zatrzyma |

Jeżeli jest włączonych kilka timerów, ta operacja musi być powtórzona dla każdego z nich.

- **Automatyczne wyłączenie po skończeniu czasu gotowania**

Gdy zostanie osiągnięty nastawiony czas gotowania, wyświetlacz timera miga na [ 00 ], zostanie wydany sygnał dźwiękowy i pole wyłączy się.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć [  ].

- **Funkcja timera jako czasomierza**

| <b><u>Czynność</u></b> | <b><u>Panel sterujący</u></b>                                                                    | <b><u>Wyświetlacz</u></b>      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Włączyć urządzenie     | Nacisnąć [ 0/I ]                                                                                 | lampki kontrole pól zapalone   |
| Aby wybrać «Timer »    | Nacisnąć [  ] | [ 00 ] minut                   |
| Zmniejszyć czas        | Nacisnąć [ - ]                                                                                   | [ 30 ] zejdzie na 29,28,27,... |
| Zwiększyć czas         | Nacisnąć [ + ]                                                                                   | Czas zwiększa się ...          |

Po kilku sekundach lampka kontrolna przestanie migać i timer zacznie odliczać.

- **Aby wyłączyć timer z funkcją czasomierza**

#### **Czynność**

Włączyć urządzenie  
Aby wyłączyć « Timer »

#### **Panel sterujący**

Nacisnąć [ 0/I ]  
Nacisnąć [ - ] następnie [  ]

#### **Wyświetlacz**

Miga lampka kontrolna Timera  
Wskazuje [ 00 ] następnie  
wyłącza się

### **Blokada panelu sterującego**

Aby uniknąć przypadkowego modyfikowania regulacji pól grzejnych, szczególnie podczas czyszczenia powierzchni, panel sterujący może być zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [ 0/I ]).

- **Blokada**

#### **Czynność**

Włączenie  
Blokada urządzenia

#### **Panel sterujący**

Nacisnąć [ 0/I ]  
Nacisnąć [  ]

#### **Wyświetlacz**

[ 0 ] lub [ H ] na wyświetlaczu  
[ 0 ] lub [ H ] na wyświetlaczu  
Lampka kontrolna blokady  
zapalona

- **Wyłączenie blokady**

#### **Czynność**

Włączenie  
Wyłączyć blokadę

#### **Panel sterujący**

Nacisnąć [ 0/I ]  
Nacisnąć [  ]

#### **Wyświetlacz**

[ 0 ] na wyświetlaczu  
[ 0 ] na wyświetlaczu  
Lampka kontrolna blokady  
zgaszona

# SUGESTIE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

## Jakość naczyń

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

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

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

Aby sprawdzić, czy pojemniki są odpowiednie do płyt indukcyjnych.

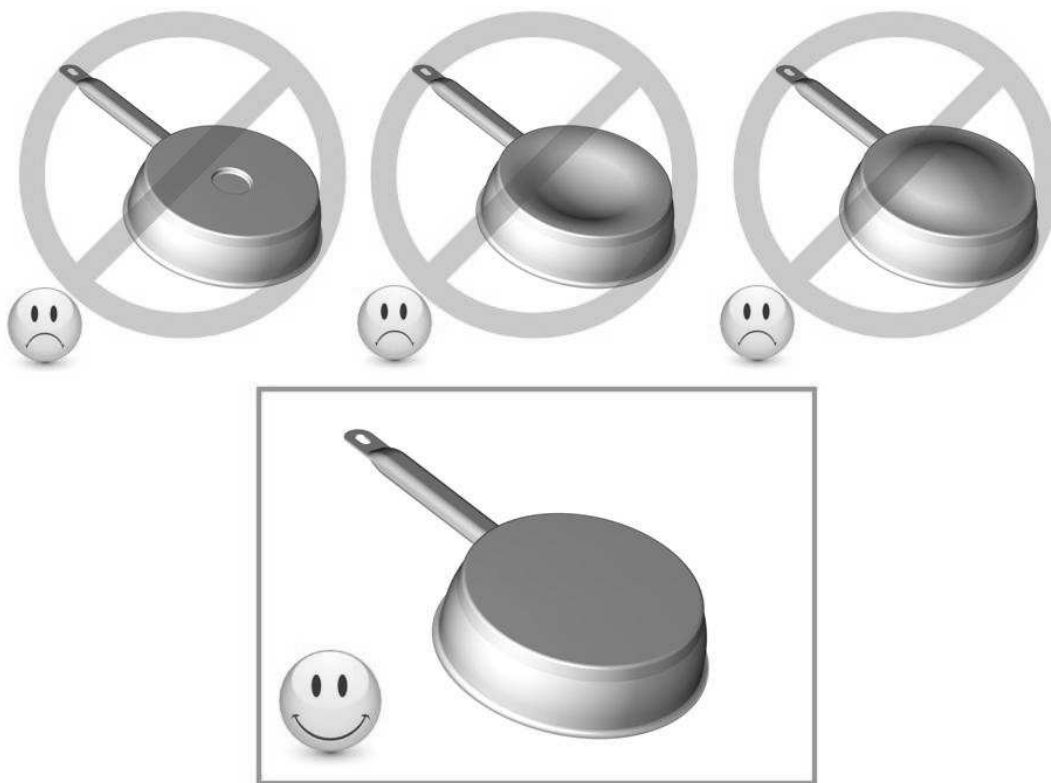
- Do garnka wlać trochę wody i postawić go na płycie indukcyjnej. Włączyć daną strefę i wybrać stopień [ 9 ]. Woda musi się podgrzać w kilka sekund.
- Magnesem należy dotknąć spodu garnka. Jeżeli magnes utrzyma się na spodzie, garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.

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

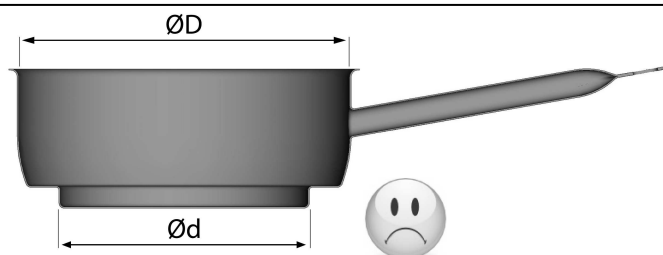
Producent musi poświadczyć, że garnki są odpowiednie do płyty indukcyjnej.

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

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



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



## Wymiary naczyń

Pola grzejne, w zakresie pewnych granic, automatycznie dopasowują się do średnicy naczyń. Mimo tego naczynie musi mieć średnicę minimalną, w zależności od wymiarów pola.

Aby uzyskać najlepszą wydajność Waszego urządzenia ustawić naczynie po środku pola.

## Przykłady regulacji mocy

(Poniższe wartości są orientacyjne)

|           |                                                      |                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Od 1 do 2 | Roztopić<br>Podgrzać                                 | Sosy, masło, czekolada, żelatyny<br>Dania przygotowane wcześniej      |
| Od 2 do 3 | Gotować na wolnym<br>ogniu<br>Rozmrozić              | Ryż, budynie, syropy z cukru<br>Warzywa liofilizowane, ryby, mrożonki |
| Od 3 do 4 | Para                                                 | Warzywa, ryby, mięso                                                  |
| Od 4 do 5 | Woda                                                 | Gotowane ziemniaki, zupy, makarony,<br>Świeże warzywa                 |
| Od 6 do 7 | Gotowanie na średnim<br>Gotowanie na wolnym<br>ogniu | Mięso, wątróbka, jajka, kiełbasy<br>Gulasz, pieczenie, flaki          |
| Od 7 do 8 | Gotowanie                                            | Ziemniaki, frytki, wafle                                              |
| 9         | Smażenie, pieczenia<br>Gotowanie wody                | Befszyki, omlety, dania smażone<br>Woda                               |
| P         | Woda zagotowana                                      | Zagotować znaczne ilości wody                                         |

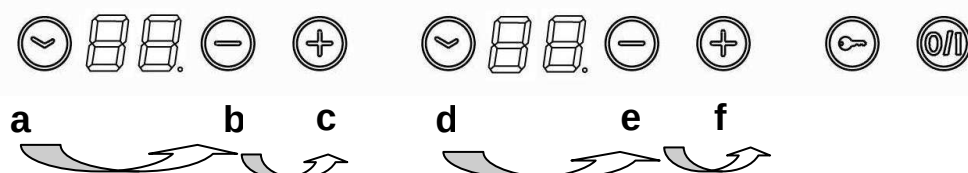
## CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW

### Pojawi się symbol [ E 4 ] :

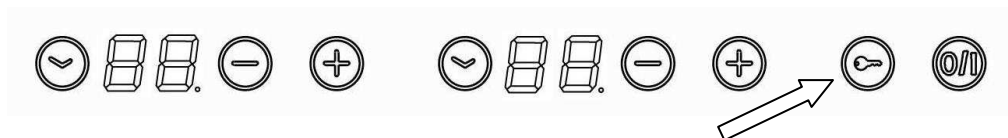
- Urządzenie musi być skonfigurowane zgodnie z następującą procedurą:
  - I) Uwaga:** przed rozpoczęciem każde naczynie lub przyrząd muszą być zdjęte z urządzenia.
  - II) Odlączyć** urządzenie od sieci elektrycznej wyjmując bezpiecznik lub wyciągając wtyczkę.
  - III) Podłączyć** ponownie urządzenie do sieci elektrycznej wkładając bezpiecznik lub podłączając wtyczkę.
  - IV) Procedura:** Konieczny jest pojemnik z dnem ferromagnetycznym o minimalnej średnicy 16 cm.
    - \* zacząć w przeciągu 2 minut od włączenia zasilania
    - \* Nie używać przycisku [ O/I ].
  - V) Jak skreślić istniejącą konfigurację:**
    - 1) Naciskać na przycisk blokady i trzymać go wciśnięty



- 2) Palcem drugiej ręki włączyć kolejno i szybko przyciski **a - b - c (7322240)** lub **d - e - f (7321240)**. Zacząć od strony lewej postępując w stronę prawą. Podwójny "beep" sygnalizuje błędną sekwencję, i trzeba będzie rozpocząć ponownie od punktu 1.



3) lewy wyświetlacz pokazuje na przemian [ C ] i [ 0 ]



4) Naciskać przycisk blokady dopóki oba wyświetlacze nie pokażą [ C ] lub [ - ].

5) Zdjąć wszystkie palce z przycisków i następnie ponownie nacisnąć przycisk [ - ] przez kilka sekund dopóki nie pojawi się symbol [ E ].

6) Zabrzmiał sygnał dźwiękowy i symbol [ E ] będzie migać.

7) Symbole [ E ] automatycznie przekształcą się w [ C ] → Konfiguracja została skreślona.

#### VI) Jak konfigurować urządzenie?

1) Używać nadające się naczynie indukcyjne o średnicy minimalnej 16 cm

2) Wybrać pole grzejne naciskając przycisk [ + ].

3) Ustawić naczynie na wybranym polu.

4) Czekać aż symbol [ C ] zmieni się w [ - ]. Pole jest konfigurowane.

5) Stosować tę samą procedurę dla każdego pola, które pokazuje symbol [ C ]

6) Konfiguracja jest skompletowana, jeżeli wszystkie pola zostaną poprawnie wykryte i na wyświetlaczu nie pojawi się żaden symbol. Do konfiguracji urządzenia używać tylko jedno naczynie.

Podczas konfiguracji nigdy nie stawiać na polach dwóch lub więcej naczyń.

- Jeżeli pojawi się symbol [ E 4 ] i pozostanie zapalony, wezwać serwis techniczny

#### Urządzenie nie włącza się

- Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej.
- Brak bezpiecznika lub obwód otwarty.
- System blokady jest włączony.
- Przyciski sensorowe są pokryte tłuszczem lub wodą.
- Na jednym z przycisków ustawiony jest jakiś przedmiot.

#### Pojawi się symbol [ U ]

- Brak naczynia na polu.
- Naczynie nie jest kompatybilne z indukcyjną płytą kuchenną.
- Średnica dna naczynia jest za mała.

#### Pojawi się symbol [ C ] lub [ E ]

- Kontaktować serwis techniczny.

#### Jedno z pól zostanie wyłączone

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniało się wyłączyć pole przez pewien okres czasu.
- Jeden lub kilka przycisków sensorowych jest czymś zakryte.
- Naczynie jest próżne i dno jest przegrzane.
- Zadziałała automatyczna funkcja zmniejszenia lub przerywania mocy w przypadku przegrzania

#### Po wyłączeniu urządzenia wentylacja nadal działa

- Nie jest to defekt funkcjonowania. Wentylator nadal działa, aby chronić komponenty elektroniczne przed przegrzaniem.
- Wentylator wyłączy się automatycznie.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

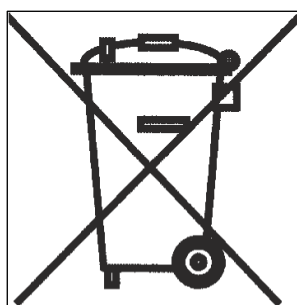
Przed czyszczeniem urządzenia wyłączyć je.

Nie czyścić urządzenia, jeżeli szkło jest za gorące: ryzyko oparzenia!

- Niewielkie ślady usuwać wilgotną szmatką z detergentem płynnym rozpuszczonym w wodzie.
- Spłukać zimną wodą i dokładnie wysuszyć powierzchnię.
- Należy absolutnie unikać detergentów wysoko ściernych lub korozyjnych, które mogą spowodować zarysowania.
- Nigdy nie używać do czyszczenia urządzenia urządzeń na parę lub ciśnieniowych.
- Nie używać żadnego przedmiotu, który mógłby zarysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, czy naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, czy na szkłe ceramicznym lub na naczyniu nie ma drobin kurzu. Przesuwanie naczyń z dnem nieregularnym może spowodować zarysowania na powierzchni szkła ceramicznego.
- Rozsypany cukier, marmolada, przetwory, itp. muszą być natychmiast usunięte, aby uniknąć szkód na powierzchni szkła ceramicznego.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiał opakowaniowy jest ekologiczny i musi być poddany recyklingowi.
- Urządzenie zawiera niektóre metale szlachetne. Kontaktować władze lokalne w celu uzyskania informacji o sposobach recyklingu lub złomowania urządzenia w momencie jego wycofania z eksploatacji.



- Nie wyrzucać urządzenia do odpadów
- Kontaktować Wasz Urząd miasta zajmujący się recyklingiem elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego.

## INSTRUKCJE INSTALACJI

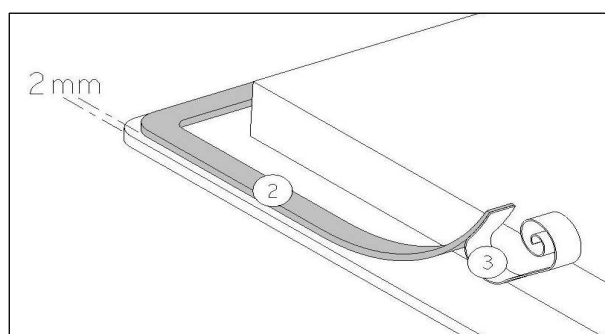
Za instalację jest wyłącznie odpowiedzialny wykwalifikowany instalator.

Instalator jest zobowiązany przestrzegać lokalne przepisy prawne i normy obowiązujące w Kraju, gdzie zostanie zainstalowane urządzenie.

### Jak umocować uszczelkę

Uszczelka dostarczona z urządzeniem służy do uniknięcia infiltracji wody lub innych cieczy do mebli znajdujących się pod spodem urządzenia.

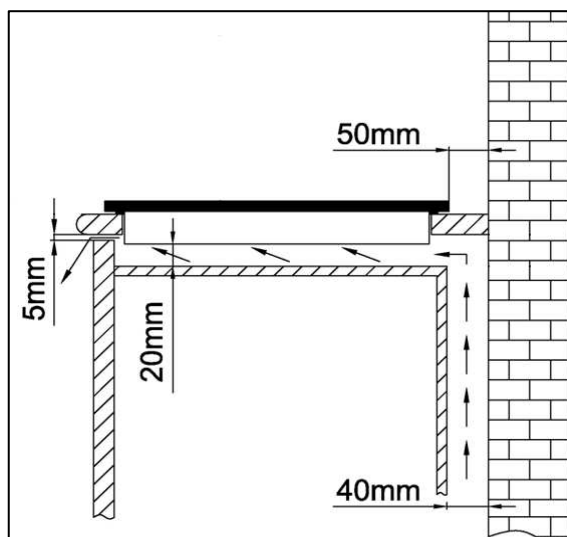
Jej instalacja musi być wykonana uważnie, tak jak przedstawione na poniższym rysunku.



Przykleić uszczelkę (2) dwa mm od dolnego zewnętrznego brzegu szkła, po uprzednim usunięciu jej ochrony (3).



## Wbudowanie – instalacja



- Rozmiary wycięcia do zabudowy są następujące:

| Artykuł  | Otwór do zabudowy |
|----------|-------------------|
| 7321/240 | 360 x 490 mm      |
| 7322/240 | 360 x 490 mm      |

- Upewnić się, czy jest zachowana odległość przynajmniej 50 mm między urządzeniem i murem lub ścianami lub bocznymi ściankami.
- Urządzenie jest klasyfikowane jako klasa "Y" ochrony przed ciepłem. Idealne byłoby zamontowanie urządzenia z szeroką odległością z obu stron. Może być ściana tylna i wysokie meble lub ściana z jednego boku. **Lecz z drugiego boku nie może być przegrody lub mebla wyższego od pozycji urządzenia.**
- Mebel lub blat, na którym jest zainstalowane urządzenie, a także brzegi mebli i/lub szafek wiszących, okładziny laminowane, forniry, które je pokrywają i kleje muszą być odporne na działanie temperatury do 100 °C.
- Elementy mocujące do ściany muszą być odporne na ciepło.
- Materiały użyte do blatów często mają tendencję do pęcznienia spowodowanego wilgocią. Aby chronić otwory do zabudowy urządzenia, aplikować warstwę lakieru lub specjalnego środka uszczelniającego. Należy poświęcić szczególną uwagę na poprawne nałożenie uszczelki dostarczonej z urządzeniem, aby uniknąć jakiegokolwiek infiltracji do mebla znajdującego się pod spodem. Uszczelka zapewnia poprawne uszczelnienie, jeżeli użyta na powierzchniach gładkich.
- Nie instalować urządzenia nad piekarnikiem nie odpowiednio wentylowanym lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić przynajmniej 20 mm wolnej przestrzeni pod spodem szuflady urządzenia, aby zagwarantować prawidłową wentylację urządzenia.
- Jeżeli pod urządzeniem jest szuflada, nie wkładać do niej przedmiotów łatwopalnych, takich jak pojemniki spray lub przedmioty nie odporne na ciepło.
- Odległość bezpieczeństwa między urządzeniem i okapem zasysającym znajdującym nad nim musi być taka, jaką przewidział producent okapu. W przypadku braku odnoszących się wskazań zachować minimalną odległość 760 mm.
- Przewód zasilający, po instalacji, nie może być narażony na pobudzenia mechaniczne, takie jak zgniecenie spowodowane ruchem szuflad lub na inne.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalacja tego urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej musi być powierzone wyłącznie wykwalifikowanemu i autoryzowanemu personelowi, przestrzegając obowiązujące przepisy.
- Po instalacji musi być zapewnione odpowiednie zabezpieczenie części pod napięciem.
- Dane niezbędne do podłączenia znajdują się na etykiecie umieszczonej na szufladzie urządzenia, w pobliżu tabliczki zaciskowej.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane używając gniazdo wtyczkowe z uziemieniem lub za pośrednictwem wyłącznika wielobiegunowego z bezpiecznikiem przerywającym o rozwarciu przynajmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny urządzenia musi być oddzielony od sieci za pomocą odpowiednich urządzeń, takich jak bezpieczniki, przerywacze obwodu lub kondensatory.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub posprzedażowy serwis techniczny upoważniony przez producenta lub ewentualnie przez wykwalifikowanego i upoważnionego technika, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.

### Uwaga!

To urządzenie może być podłączone tylko do sieci elektrycznej 220-240 V~ 50/60 Hz

Podłączyć zawsze przewód uziemiający.

Przestrzegać schemat połączenia.

Używać przewód podłączeniowy już umocowany do urządzenia.

Żyły zielone/żółte odpowiadają uziemieniu, żyła niebieska odpowiada neutralnemu i żyła brązowa odpowiada fazie.

| Sieć                 | Podłączenie | Średnica przewodu       | Przewód                    | Bezpiecznik |
|----------------------|-------------|-------------------------|----------------------------|-------------|
| 220-240V~<br>50/60Hz | 1 Faza + N  | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *      |

\* Obliczone ze współczynnikiem jednoczesności zgodnie z normą EN 60 335-2-6/1990

**Uwaga! Upewnić się, czy przewody i mostki są prawidłowo umocowane i czy śruby są poprawnie dokręcone.**

**Producent uchyla się od jakiejkolwiek odpowiedzialności za każdy wypadek wynikający ze nieprawidłowego podłączenia urządzenia, włącznie z używaniem urządzenia nie prawidłowo uziemionego lub podłączonego do wadliwego uziemienia.**

## Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili zakoupením indukční varné desky produktové řady Foster.

Abyste se s výrobkem lépe obeznámil, přečtěte si pozorně celý obsah tohoto návodu a uschovejte ho pro jakékoli další konzultace.

## OBSAH

---

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>                        | <b>44</b> |
| BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘED POUŽÍVÁNÍM SPOTŘEBICE.....     | 44        |
| POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBICE .....                              | 44        |
| UPOZORNĚNÍ ELIMINUJÍCÍ POŠKOZENÍ SPOTŘEBICE.....        | 45        |
| UPOZORNĚNÍ V PŘÍPADĚ CHYBNÉ FUNKČNOSTI SPOTŘEBICE ..... | 45        |
| JINÁ UPOZORNĚNÍ.....                                    | 45        |
| <b>POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>                            | <b>46</b> |
| TECHNICKÉ PARAMETRY .....                               | 46        |
| OVLÁDACÍ PANEL.....                                     | 46        |
| <b>POUŽÍVÁNÍ .....</b>                                  | <b>46</b> |
| DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ .....                                 | 46        |
| DISPLEJ.....                                            | 47        |
| VENTILACNÍ SYSTÉM .....                                 | 47        |
| <b>PRVNÍ POUŽITÍ A POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE.....</b>        | <b>47</b> |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBICE .....                   | 47        |
| PRINCIP FUNKOVÁNÍ INDUKCE.....                          | 47        |
| PRVNÍ POUŽITÍ.....                                      | 47        |
| SENZOR VELIKOSTI NADOBY .....                           | 48        |
| UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA.....                          | 48        |
| FUNKCE BOOSTER .....                                    | 48        |
| ČASOVAC .....                                           | 49        |
| UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU .....                       | 49        |
| <b>RADY PŘI VAŘENÍ .....</b>                            | <b>50</b> |
| KVALITA NADOB.....                                      | 50        |
| ROZMĚRY PANVE.....                                      | 51        |
| PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU VARNÝCH ZÓN .....             | 51        |
| <b>JAK ŘEŠIT VZNIKLÉ PROBLÉMY .....</b>                 | <b>51</b> |
| <b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....</b>                           | <b>53</b> |
| <b>OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ .....</b>                | <b>53</b> |
| <b>POKYNY PRO INSTALACI .....</b>                       | <b>53</b> |
| <b>ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ .....</b>                        | <b>55</b> |

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

## Bezpečnostní pokyny před používáním spotřebiče

- Odbalte všechny části spotřebiče.
- Instalace a elektrické zapojení spotřebiče musejí být provedeny kvalifikovaným technikem s příslušným oprávněním. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě škod vzniklých nesprávnou instalací nebo nesprávným zapojením spotřebiče.
- Aby se spotřebič mohl používat, musí být správně zapojen a nainstalován do vhodné pracovní desky a nábytku.
- Je určen VÝHRADNĚ k domácímu použití (přípravě jídel), nesmí se používat k žádným jiným účelům, nesmí se používat komerčním nebo průmyslovým způsobem.
- Ze sklokeramiky odstraňte všechny nálepky a štítky.
- Spotřebič nijak neupravujte a netransformujte.
- Indukční deska se nesmí používat, není-li zabudována, nesmí se používat ani jako podložka nebo pracovní deska.
- Spotřebič musí být zapojen a uzemněn podle příslušných platných norem.
- K zapojení do sítě nepoužívejte žádné prodlužovací kabely.
- Spotřebič NESMÍ být instalován nad spotřebiči, jako je myčka nádobí nebo sušička prádla: pára/vlhko, které tyto spotřebiče vytvářejí, by mohly poškodit elektrické komponenty spotřebiče.

## Používání spotřebiče

- Po použití spotřebiče vždy vypněte všechny varné zóny.
- Neustále kontrolujte stav vaření jídel, hlavně mastných nebo s obsahem tuku, protože by se mohla rychle vznítit.
- Během použití a po použití spotřebiče si dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Ujistěte se, že žádné elektrické kabely nebo přenosné spotřebiče nejsou v kontaktu se sklokeramikou nebo horkými nádobami.
- V bezprostřední blízkosti zapnutého spotřebiče by neměly být magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky a pod.).
- Na spotřebič nekladte žádné kovové předměty kromě hrnců na vaření. V případě nechtěného zapnutí nebo případného zbytkového tepla by se předměty mohly velmi rychle ohřát, vznítit nebo roztavit.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou tkaninou. Mohly by se ohřát, či dokonce vznítit.
- Spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytuje dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nehrají.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky a poklopy nesmějí být položeny na sklokeramickém povrchu, protože by se mohly ohřát.

## Upozornění eliminující poškození spotřebiče

- Hrnce s poškozeným dnem (poškrábané, s poškozeným smaltem...) mohou sklokeramiku varné desky poškodit.
- Přítomnost písku nebo jiných abrazivních materiálů může povrch sklokeramiky varné desky poškodit.
- Dávejte pozor, aby Vám na sklokeramiku varné desky nespadol nějaký, i malý předmět.
- Ujistěte se, že je zabezpečena ventilace podle pokynů výrobce.
- Nebouchejte do rohů varné desky hrnci.
- Nenaklánějte hrnce, nepřemísťujte jejich obsah nad varnou deskou a nenechávejte prázdné hrnce na varných zónách.
- Zabraňte kontaktu ohřátých varných zón s cukrem, syntetickými materiály a hliníkovými fóliemi. Tyto látky by mohly způsobit poškození sklokeramického povrchu při chladnutí. Ihned varnou desku vypněte a odstraňte tyto předměty z varných zón (pozor: mohou pálit!),
- Horké nádoby nikdy nepokládejte na ovládací panel.
- Je-li pod varnou deskou umístěna zásuvka, ujistěte se, že je mezi obsahem zásuvky a nejnižší částí spotřebiče dostatečný prostor (2 cm) z důvodu dostatečné ventilace.
- Pod spotřebič neumísťujte žádné hořlavé předměty (např. spreje). Předměty umístěné nad spotřebičem musejí být z nehořlavého materiálu.

## Upozornění v případě chybné funkčnosti spotřebiče

- Jestliže zpozorujete poruchu funkčnosti, je potřebné spotřebič odpojit z elektrické sítě.
- V případě prasknutí nebo rozbití sklokeramického povrchu je nevyhnutné odpojit spotřebič od elektrické sítě a kontaktovat servisní středisko.
- Každá oprava musí být provedena technikem s příslušným oprávněním. Spotřebič v žádném případě nedemontujte ani neotvírejte.
- POZOR: Je-li povrch sklokeramiky poškozen, odpojte varnou desku z elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektřinou.

## Jiná upozornění

- Ujistěte se, že nádoba na varné zóně je vždy ve středu příslušné zóny. Dno nádoby musí v co největší míře pokrývat varnou zónu.
- Pro uživatele s kardiostimulátorem: Magnetická pole vznikající ve spotřebiči by mohla ovlivnit činnost kardiostimulátoru. Doporučujeme poradit se předem s Vaším prodejcem nebo lékařem.
- Nepoužívejte žádné nádoby ze syntetických nebo hliníkových materiálů, mohly by se roztavit na horkých varných zónách.



**POUŽITÍ NEVHODNÝCH HRNCU NEBO ODNÍMATELNÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ  
UMÍSTĚNÉHO MEZI HRNCEM A DESKOU PRO OHŘÍVÁNÍ HRNCU, KTERÉ  
NEJSOU VHODNÉ K INDUKČNÍMU VAŘENÍ, VEDE K ZÁNIKU ZÁRUKY.  
V SOUVISLOSTI S VÝŠE UVEDENÝM SE VÝROBCE ZBAVUJE  
ODPOVĚDNOSTI ZA JAKOUKOLIV ŠKODU NA VARNÉ DESCE.**



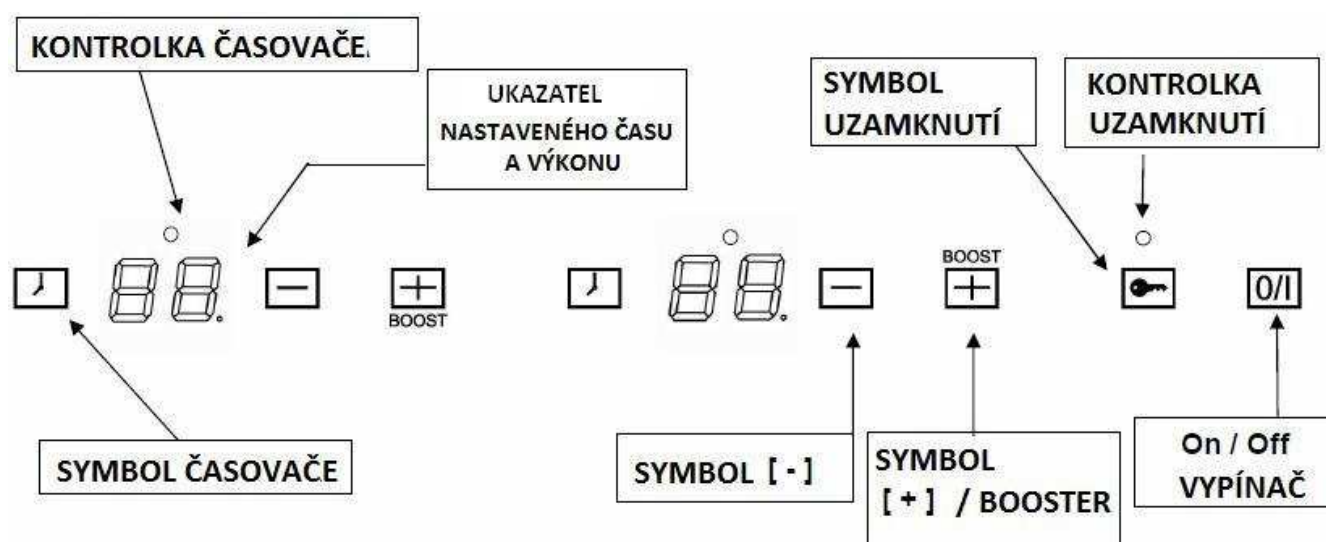
# POPIS SPOTŘEBIČE

## Technické parametry

| Typ     | Maximální výkon | Umístění varné zóny        | Nominální výkon* | Booster výkon* | Průměr           |
|---------|-----------------|----------------------------|------------------|----------------|------------------|
| 7321240 | 3000W           | Přední                     | 2300W            | 3000W          | 250 mm           |
| 7322240 | 3400W           | Přední levá<br>Zadní pravá | 1200W<br>2300W   | 1400W<br>3000W | 160 mm<br>200 mm |

\*Výkon se může měnit v závislosti na rozměrech a materiálu nádob.

## Ovládací panel



## POUŽÍVÁNÍ

### Dotykové ovládání

Váš spotřebič je vybaven elektronickým ovládáním, které se ovládá pomocí symbolů citlivých na dotyk. Jestliže se prstem dotknete symbolu, aktivuje se příslušný úkon. Aktivace příslušného úkonu se potvrdí rozsvícením kontrolky, písmena nebo čísla na displeji a/nebo zazněním akustického signálu. **Pokud to nevyžadují pokyny ovládání, dotýkejte se vždy jen jednoho symbolu.**

## Displej

| Displej  | Popis                 | Funkce                         |
|----------|-----------------------|--------------------------------|
| 0        | Nula                  | Varná zóna je aktivována       |
| 1...9    | Úroveň výkonu         | Zvolený výkonový stupeň        |
| A        | Urychlovač ohřívání   | Automatické vaření             |
| <u>U</u> | Senzor průměru nádoby | Chybějící nebo nevhodná nádoba |
| E        | Chybové hlášení       | Chyba elektrického obvodu      |
| H        | Zbytkové teplo        | Varná zóna je horká            |
| P        | Booster               | Aktivace funkce Booster        |

## Ventilační systém

Činnost ventilátoru je plně automatická. Nižší rychlost ventilace je aktivována, když teplo vytvářené spotřebičem překročí určitou úroveň. Je-li spotřebič využíván intenzivněji, zvyšuje se i rychlost ventilace. Rychlost ventilace se automaticky snižuje, až se zastaví, když je elektronický obvod dostatečně vychlazen.

## PRVNÍ POUŽITÍ A POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

### Před prvním použitím spotřebiče

Pouťte spotřebič vlhkou látkou a potom ho vysušte. Nepoužívejte žádné detergenty, které by spotřebič mohly poškodit.

### Princip fungování indukce

Pod každou varnou zónou se nachází indukční cívka. Po aktivaci vytváří magnetické pole, které spolu s feromagnetickým dnem nádoby vytváří elektromagnetický obvod, díky němuž se ohřívá pouze dno nádoby. Takto se ohřívá obsah nádoby umístěné na varné zóně.

Samozřejmě musí být použita vhodná nádoba:

- Doporučujeme všechny feromagnetické nádoby (hrnce - feromagnetické vlastnosti si můžete ověřit přiložením magnetu). Například: litinové hrnce, černé litinové hrnce, kovové, smaltované nebo nerezové pánve s feromagnetickými vlastnostmi ...
- Nejsou vhodné nádoby bez feromagnetických vlastností z mědi, oceli, hliníku, skla, dřeva, keramiky, kamene, terakoty apod.

Indukční varné zóny automaticky rozpoznají průměr použité nádoby. Je-li průměr nádoby nedostatečný, varná zóna se neaktivuje. Minimální průměr nádoby závisí na průměru varné zóny. Má-li nádoba nedostatečný průměr, na panelu se rozsvítí symbol [ U ].

### První použití

Nejdříve musíte zapnuť varnou desku a pak aktivovat varnou zónu.

- **Zapnutí/ vypnutí varné desky :**

#### Úkon

Zapnutí  
Vypnutí

#### Ovládací panel

dotkněte se [ 0/I ]  
dotkněte se [ 0/I ]

#### Displej

2 x [ 0 ]  
nic nebo [ H ]

- **Zapnutí/ vypnutí varné zóny :**

| <b><u>Úkon</u></b> | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                 | <b><u>Displej</u></b>                |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Zvýšení výkonu     | dotkněte se [ + ]                                            | [ 4 ] až [ 9 ]                       |
| Snížení výkonu     | dotkněte se [ - ]                                            | [ 9 ] až [ 1 ]                       |
| Vypnutí            | dotkněte se současně [ + ] a [ - ]<br>nebo se dotkněte [ - ] | [ 0 ] nebo [ H ]<br>[ 0 ] nebo [ H ] |

Jestliže po dobu 20 sekund nejsou dotykem zadány žádné úkony, elektronika se nastaví do pohotovostního režimu.

## **Senzor velikosti nádoby**

Senzor velikosti nádoby zaručuje maximální bezpečnost při používání spotřebiče. Indukční varná deska se neaktivuje, jestliže:

- na varné zóně není žádná nádoba nebo nádoba není pro indukci vhodná. V takovém případě nelze zvýšit výkon a na panelu se objeví symbol [ U ]. Symbol [ U ] zmizí, když se na varnou zónu umístí vhodná nádoba.
- Jestliže během vaření odeberete z varné zóny nádobu, přeruší se ohřev varné zóny. Na panelu se objeví symbol [ U ]. Symbol zmizí po opětovném umístění nádoby na zónu a vaření potom pokračuje na nastavené úrovni výkonu.

## **Ukazatel zbytkového tepla**

Po vypnutí jednotlivých varných zón nebo celé varné desky jsou varné zóny po určitý čas ještě horké, což je zobrazováno symbolem [ U ]. Symbol [ U ] zmizí, jestliže teplota varných zón klesne na bezpečnou hodnotu. Nedotýkejte se varných zón, jestliže ukazatel zbytkového tepla svítí, na zóny, ani do jejich blízkosti, nedávejte žádné předměty citlivé na teplo. Pozor! Nebezpečí vznícení!

## **Funkce booster**

Funkce booster [ P ] zvyšuje výkonnost varné zóny, pro niž byla zvolena. Pokud je tato funkce aktivována, výkon vybrané varné zóny je po dobu 10 minut výrazně zvýšen. Tato funkce je určena například k rychlému ohřevu většího množství vody při přípravě těstovin.

- **Aktivace/ deaktivace funkce booster :**

| <b><u>Úkon</u></b> | <b><u>Ovládací panel</u></b> | <b><u>Displej</u></b>  |
|--------------------|------------------------------|------------------------|
| Nastavení výkonu   | dotkněte se [ + ] nebo [ - ] | [ 1 ] až [ 9 ]         |
| Aktivace booster   | dotkněte se [ + ]            | [ P ] po dobu 10 minut |
| Deaktivace booster | dotkněte se [ - ]            | [ 9 ]                  |

- **Řízení výkonu spotřebiče:**

Varná deska jako celek má svůj maximální výkon. Je-li aktivována funkce booster, elektronika spotřebiče snižuje výkon ostatních varných zón tak, aby maximální výkon spotřebiče nebyl překročen. Na displeji několik sekund bliká [ 9 ] a pak se zobrazí maximální povolená hladina výkonu ( [ 6 ] nebo [ 8 ]).

| <b><u>Vybraná varná zóna</u></b> | <b><u>Ostatní varné zóny:</u></b> (např.: se stupněm 9)          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| [ P ] svítí                      | [ 9 ] klesne na [ 7 ] nebo [ 8 ] v závislosti na typu varné zóny |



## Časovač

Časovač lze nastavit najednou pro 2 varné zóny s různým časováním (od 0 do 99 minut) pro každou varnou zónu.

- **Nastavení nebo úprava času vaření :**

| <b><u>Úkon</u></b>                                                                                     | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                                                      | <b><u>Displej</u></b>        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Výběr varné zóny                                                                                       | dotkněte se [ + ] nebo [ - ]                                                                      | [ 4 ] až [ 9 ]               |
| Nastavení výkonu                                                                                       | dotkněte se [ + ] nebo [ - ]                                                                      | [ 1 ] ... [ 9 ]              |
| Výběr časovače « Timer »                                                                               | dotkněte se [  ] | [ 00 ] minut                 |
| Snížení doby vaření                                                                                    | dotkněte se [ - ]                                                                                 | [ 30 ] snižuje sa 29, 28, 27 |
| Zvýšení doby vaření                                                                                    | dotkněte se [ + ]                                                                                 | čas se zvyšuje               |
| Po několika sekundách se blikání světla zastaví. Trvání doby vaření je nastaveno a začne odpočítávání. |                                                                                                   |                              |

- **Vypnutí časovače :**

| <b><u>Úkon</u></b>                                                                                            | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                                                                    | <b><u>Displej</u></b>            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Výběr časovače « Timer »                                                                                      | dotkněte se [  ]               | zbývající čas                    |
| Vypnutí časovače « Timer »                                                                                    | dotkněte se [ - ] a potom [  ] | zobrazí se [ 00 ] a pak se vypne |
| Je-li funkce časovače nastavena na více zónách, stačí tyto úkony zopakovat pro každou zónu, kde je nastavená. |                                                                                                                 |                                  |

- **Automatické ukončení vaření :**

Když uplyne nastavený čas vaření, zobrazí se [ 00 ], symbol bliká a zazní akustický signál a ukončí se ohřev varné zóny. Akustický signál a blikání ukončíte když se dotkněte symbolu [  ].

- **Použití časovače místo minutek:**

| <b><u>Úkon</u></b>                                                                     | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                                                        | <b><u>Displej</u></b>        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Zapnutí varné desky                                                                    | dotkněte se [ 0/I ]                                                                                 | světelné symboly svítí       |
| Výběr časovače « Timer »                                                               | dotkněte se [  ] | [ 00 ] minut                 |
| Snížení času                                                                           | dotkněte se [ - ]                                                                                   | [ 30 ] snižuje se 29, 28, 27 |
| Zvýšení času                                                                           | dotkněte se [ + ]                                                                                   | čas se zvyšuje               |
| Po několika sekundách se blikání světla zastaví. Čas je nastaven a začne odpočítávání. |                                                                                                     |                              |

- **Ukončení časovače používaného jako minutky :**

| <b><u>Úkon</u></b>         | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                                                                     | <b><u>Displej</u></b>        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Zapnutí varné desky        | dotkněte se [ 0/I ]                                                                                              | symbol časovače bliká        |
| Vypnutí časovače « Timer » | dotkněte se [ - ] a poto [  ] | zobrazí se [ 00 ] a vypne se |

## Uzamknutí ovládacího panelu

Abyste se vyhnuli nežádoucím změnám nastavení varných zón či náhodnému zapnutí, a především během čištění ovládacího panelu, můžete ovládací panel zamknout (kromě vypínače On/Off se symbolem [ 0/I ]).

- **Uzamknutí ovládacího panelu :**

| <b><u>Úkon</u></b>    | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                                                        | <b><u>Displej</u></b>       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Zapnutí varné desky   | dotkněte se [ 0/I ]                                                                                 | zobrazí se [ 0 ] nebo [ H ] |
| Uzamknutí varné desky | dotkněte se [  ] | zobrazí se [ 0 ] nebo [ H ] |
|                       |                                                                                                     | Kontrolka uzamknutí svítí   |

- **Odemknutí ovládacího panelu :**

| <b><u>Úkon</u></b>    | <b><u>Ovládací panel</u></b>                                                                        | <b><u>Displej</u></b>      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Zapnutí varné desky   | dotkněte se [ 0/I ]                                                                                 | zobrazí se [ 0 ]           |
| Odemknutí varné desky | dotkněte se [  ] | zobrazí se [ 0 ]           |
|                       |                                                                                                     | Kontrolka uzamknutí zhasne |

# RADY PŘI VAŘENÍ

## Kvalita nádob

Vhodné materiály: ocel, smaltovaná ocel, litina, ocel s magnetizovaným dnem, hliník s magnetizovaným dnem

Nevhodné materiály: hliník a ocel s nemagnetizovaným dnem, měď, mosaz, kamenina, porcelán

Zpravidla výrobci uvádějí, zda je nádobí vhodné pro indukční varné desky.

Jak otestovat, zda je nádobí vhodné pro indukční varné desky.

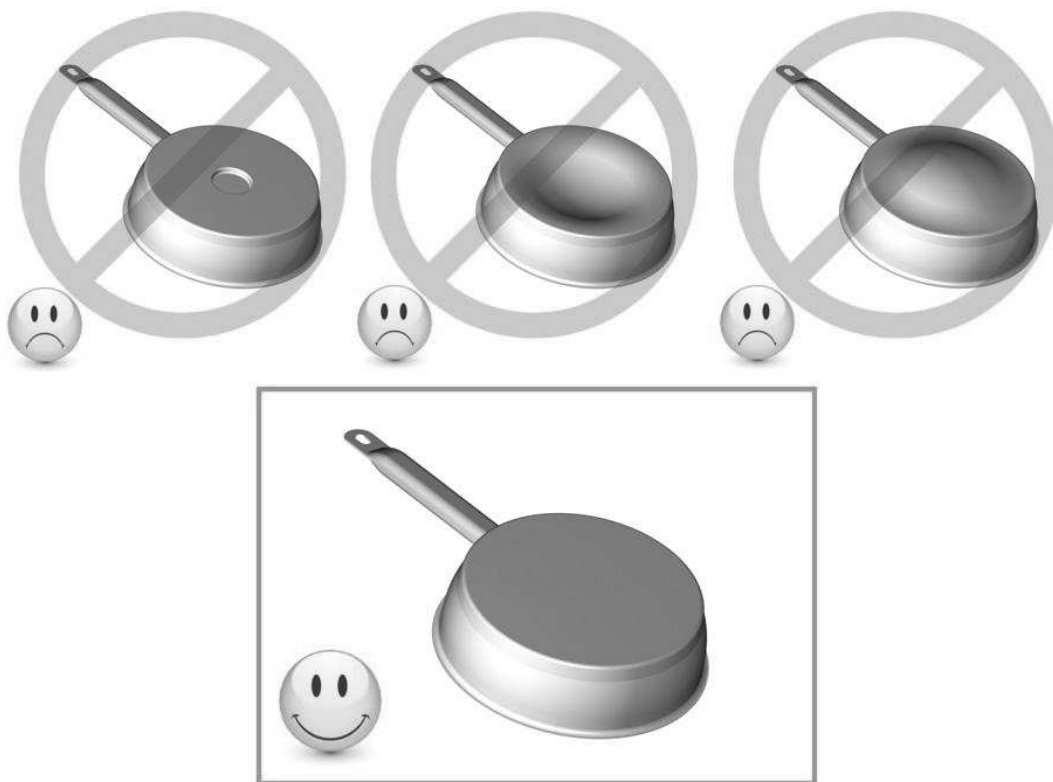
- Nalijte do hrnce trochu vody a umístěte jej na zónu indukčního vaření. Zapněte zónu a zvolte stupeň [ 9 ]. Voda musí zahřát během několika sekund.
- Dotkněte se magnetem dna hrnce. Pokud magnet zůstane přichycený, je hrnec vhodný pro indukční varnou desku.

Některé nádobí může vyvolávat šum, je-li umístěné na indukční varné zóny. To však neznamená, že indukční varná deska je poruchová nebo funguje nesprávně.

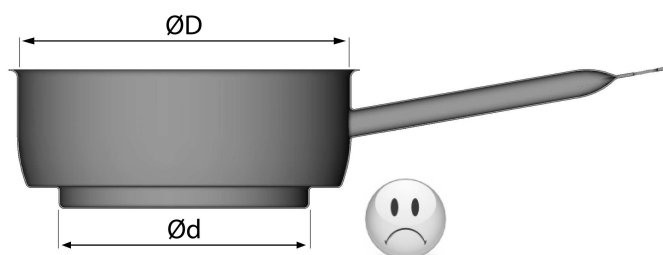
Hrnce musí být certifikovány výrobcem **jako kompatibilní pro indukční vaření**.

**Nicméně je možné, že některé hrnce, přestože je certifikovány jako kompatibilní, mají ve skutečnosti charakteristiky nevhodné pro použití na indukčních varných deskách.**

Doporučujeme zkontrolovat při koupi nádobí, aby splňovalo alespoň tyto podmínky:



Je-li dno hrnce ( $\varnothing d$ ) výrazně menší než průměr těla hrnce ( $\varnothing D$ ) **výkon bude omezený a je možné, že hrnec nebude deskou identifikován**



## Rozměry pánve

Varné zóny automaticky rozpoznávají průměr dna nádoby až po určitou hodnotu. Kromě toho dno nádoby musí mít minimálně průměr, který odpovídá průměru varné zóny.

Abyste využili výkon varné zóny co nejefektivněji, musíte nádobu umístit přesně do středu zóny.

## Příklady nastavení výkonu varných zón

(níže uvedené hodnoty jsou orientační)

|           |                                 |                                                                           |
|-----------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| od 1 po 2 | rozpuštění<br>ohřívání          | omáčky, máslo, čokoláda, rosolovitá jídla<br>předpřipravená jídla         |
| od 2 po 3 | Ohřívání<br>rozmrazování        | rýže, pudinky a předpřipravená jídla<br>luštěniny, ryby, mražené produkty |
| od 3 po 4 | dušení                          | zelenina, ryby, maso                                                      |
| od 4 po 5 | vaření ve vodě                  | vařené brambory, polévky, těsto, čerstvá<br>zelenina                      |
| od 6 po 7 | vaření na mírném ohni<br>vaření | maso, játra, vejce, omáčky, guláš, paštiky,<br>dršťky                     |
| od 7 po 8 | smažení                         | brambory, wafle                                                           |
| 9         | Smažení, var                    | steaky, omelety, ryby, voda                                               |
| P         | Smažení, var                    | var požadovaného množství vody                                            |

## JAK ŘEŠIT VZNIKLÉ PROBLÉMY

### Na displeji se zobrazuje symbol [ E 4 ]:

- Varnou desku musíte restartovat podle níže uvedených pokynů:
  - Upozornění: Před provedením restartu dejte všechny varné nádoby pryč z varné desky.
  - Odpojte varnou desku od elektrické sítě: vypněte pojistku nebo odpojte elektrický obvod.
  - Znovu zapojte varnou desku k elektrické síti: zapněte pojistku nebo připojte k elektrickému obvodu.
  - Pro proces restartu potřebujete nádobu s feromagnetickým dnem o průměru minimálně 16 cm.
    - \*začněte do 2 minut od opětovného zapojení varné desky
    - \*nepoužívejte vypínač ON/ OFF se symbolem [ O/I ].
  - První krok, vymazání existujícího nastavení:
    - dotkněte se tlačítka uzamknutí a podržte je.



- Druhou rukou se dotkněte rychle za sebou symbolů označených jako **a** - **b** - **c**, zleva doprava. Zazní dvojí zapípání, které signalizuje nesprávnou manipulaci, a snotřebič se restartuje od hodnoty 1.



**a**

**b**

**c**

3) Vlevo na displeji se zobrazuje [ C ] a [ 0 ].



4) Podržte symbol uzamknutí, dokud se nezobrazí [ C ] nebo [ - ].

5) Uvolněte ruku ze symbolů a znovu podržte několik sekund symbol [ - ], dokud se neobjeví symbol [ E ].

6) Zazní akustický signál a symbol [ E ] začne blikat.

7) Symbol [ E ] se automaticky transformuje na [ C ] → Nastavení bylo vymazáno.

#### VI. Druhý krok: Nové nastavení

1) Použijte vhodnou indukční nádobu s minimálním průměrem dna 16 cm.

2) Vyberte příslušnou varnou zónu a dotkněte se odpovídajícího symbolu [ + ].

3) Položte varnou nádobu na příslušnou varnou zónu.

4) Počkejte, dokud se symbol [ C ] nezmění na [ - ]. Varná zóna je nastavená.

5) Stejný postup použijte pro všechny ostatní varné zóny, na nichž se zobrazuje symbol [ C ].

6) Nastavení je dokončeno, jsou-li nastaveny všechny varné zóny a nic se nezobrazuje. K nastavování použijte jen jednu nádobu.

- Nikdy nepokládejte na varnou desku dvě nebo více varných nádob během nastavování. Jestliže se symbol [ E4 ] zobrazuje i po tomto procesu kontaktujte servisní oddělení.

#### **Varná deska nebo jednotlivé zóny se nezapnou**

- Varná deska není správně připojena do elektrické sítě.
- Je vypálená bezpečnostní pojistka.
- Ujistěte se, zda není aktivováno uzamknutí varné desky.
- Symboly na dotykovém ovládacím panelu jsou pokryty vodou nebo mastnotou.
- Nějaký předmět je na symbolech dotykového ovládacího panelu.

#### **Zasvítí symbol [ U ]**

- Na varné zóně není žádná nádoba.
- Použitá nádoba není kompatibilní pro použití s indukcí.
- Průměr dna nádoby není vzhledem k průměru varné zóny dostatečný.

#### **Zobrazí se symbol [ C ] nebo [ E ]**

- Kontaktujte servisní oddělení.

#### **Jedna z varných zón nebo celý spotřebič jsou vypnuté.**

- Aktivoval se bezpečnostní systém.
- Zapomněli jste delší dobu varnou desku vypnout.
- Jeden nebo více dotykových symbolů je zakrytých.
- Nádoba je horká a její dno je přehřáté.
- Varná deska je vybavena zařízením pro automatické snižování výkonu, a proto se v případě, že hrozí přehřátí, sama vypne.

#### **Chladicí ventilátor pokračuje ve ventilaci po vypnutí desky**

- Není to závada, ventilátor pokračuje v ochlazování elektroniky.
- Ventilátor se sám zastaví v okamžiku, kdy chlazení není potřebné.

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

---

Před čištěním varnou desku vypněte.

Počkejte, až varná deska vychladne, mohli byste se popálit.

- Varnou desku utřete vlhkým hadříkem namočeným ve vodě s trochou mycího prostředku na nádobí. Potom hadřík vypláchněte ve studené čisté vodě a povrch spotřebiče znovu utřete a pořádně vysušte.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo prostředky způsobující korozi, které by mohly spotřebič poškodit.
- Nikdy, v žádném případě nepoužívejte čištění na principu páry nebo tlaku.
- Nepoužívejte žádné předměty, které by mohly sklokeramický povrch spotřebiče poškrábat nebo poškodit.
- Ujistěte se, že varná deska je suchá a čistá a že na ní není prach ani jiné částičky, které by mohly povrch varné desky poškrábat. Povrch by mohlo poškodit i drsné nebo poškozené dno používaných varných nádob.
- Bezodkladně z povrchu varné desky odstraňte jakoukoli látku obsahující cukr (cukr, džem, sladké tekutiny), vyhněte se tak možnému poškození varné desky.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

---

- Balicí materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a dají se recyklovat.
- Elektrické spotřebiče jsou vyráběny z recyklovatelných materiálů a obsahují vzácné kovy. O jejich sběru se informujte na lokálních úřadech.



- Spotřebič nikdy nevyhazujte spolu s domovním odpadem.
- Kontaktujte sběrnou službu speciálního odpadu nebo sběrná místa ve vašem okolí, která se zabývají recyklací domácích elektrických spotřebičů.

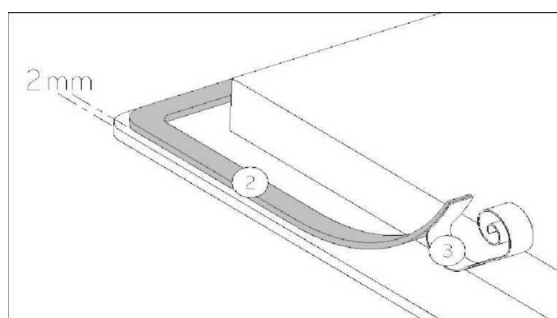
## POKYNY PRO INSTALACI

---

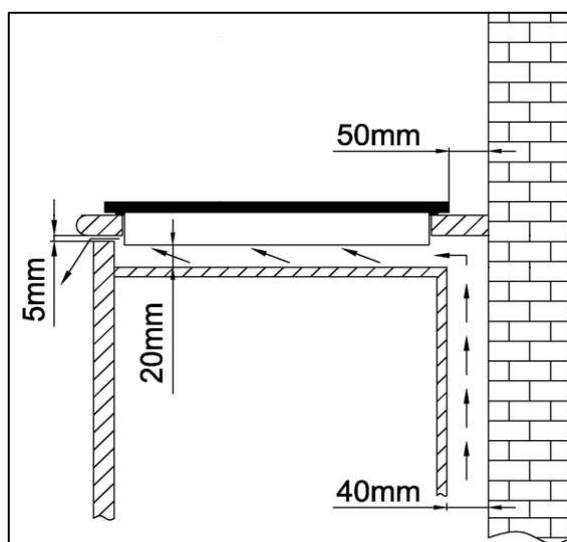
Instalace musí být provedena jen kvalifikovaným technikem s příslušným oprávněním, který se zavazuje respektovat zákony, nařízení a standardy platné v zemi jeho bydliště.

### Nalepení těsnění

Samolepicí těsnění dodávané spolu se spotřebičem zabraňuje prosakování tekutin na nábytek. Musí být pečlivě nainstalováno přesně podle níže uvedeného nákresu.



Přilepte na okraj varné desky, ve vzdálenosti 2 mm od okraje, před nalepením odstraňte pásku (3).



- Rozměry otvoru pro zabudování jsou:

| Model spotřebiče | Rozměr pro zabudování |
|------------------|-----------------------|
| 7321240          | 360 x 490 mm          |
| 7322240          | 360 x 490 mm          |

- Vzdálenost varné desky od stěny nebo přilehlých stěn musí být minimálně 50 mm.
- Ohledem stupně bezpečnosti elektrického spotřebiče při hrozícím nebezpečí vzniku požáru tento spotřebič patří do třídy spotřebičů typu «Y». Zabudovaný spotřebič může být instalován tak, že zadní okraj a jeden ze dvou okrajů jsou opřené o stěnu nebo o boční stěnu nábytku, bez ohledu na výšku tohoto nábytku. Ostatní strany mohou být opřeny jen o nábytek nebo spotřebiče stejné výšky, jako má varná deska.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavěné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku. Nátěry a povrchová úprava pracovní desky musejí být z tepelně odolných materiálů (100°C).
- Horní části stěny musejí být odolné teple.
- Obvykle jsou pracovní desky z materiálů, které se působením vody rozpínají. Těsnicí pásku po obvodu varného panelu nalepte důkladně, přičemž dodržte instrukce uvedené v tomto návodu. Těsnicí páska zabraňuje pronikání tekutin pod varný panel, správné těsnění zaručuje při nalepení na dokonale hladký povrch.
- Varnou desku neinstalujte nad nevětranou troubu nebo myčku nádobí.
- Ujistěte se, že mezi spodkem spotřebiče a jakýmkoli předměty umístěnými pod varnou deskou, musí být mezera minimálně 20 mm, aby se zajistila správná ventilace a chlazení elektrických součástí spotřebiče.
- Je-li pod varnou deskou odkládací zásuvka, dejte pozor, abyste do ní nedávali žádné hořlavé předměty (např. spreje) nebo předměty citlivé na teplo.
- Musí být dodržena bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a odsávacím dle pokynů výrobce odsávače par. Jestliže výrobce odsávače par tyto údaje neuvádí, měli byste dodržet minimální vzdálenost 760 mm.
- Přívodní elektrický kabel nesmí být po instalaci vystaven žádnému mechanickému namáhání, např. nárazům zásuvky.

# ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- Instalaci varné desky a její zapojení do elektrické sítě může provést jedině zkušený odborník s příslušným oprávněním, který je obeznámen se všemi platnými normami v této oblasti a přísně je dodržuje.
- Části, které jsou pod napětím, musejí být po instalaci vhodně chráněné.
- Údaje potřebné k zapojení jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče nalepeném v spodní části spotřebiče.
- Do rozvodu před spotřebičem musí být zabudován vícepólový spínač nebo jistič pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm.
- Elektrický obvod musí být od elektrické sítě oddělen vhodným zařízením, např. diferenciálním vypínačem s vysokou citlivostí (tzv. přepěťová ochrana).
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo poprodejní technickou službou autorizovanou výrobcem, nebo v každém případě kvalifikovaným a oprávněným technikem, aby se zabránilo jakémukoli riziku.

## Upozornění!

Toto zařízení je určeno jen k zapojení na 220-240 V~ 50/60 Hz.

Používejte jen rozvody elektrického napětí s uzemněním.

Dodržte diagram zapojení.

Použijte přívodní kabel připojení ke spotřebiči.

Uzemnění (zelený/žlutý kabel) přišroubujte ke koncovce uzemnění, neutrální vodič (modrý kabel) přišroubujte ke koncovce neutrální a fázi (hnědý kabel) do koncovky fáze.

| Elektrická síť       | Zapojení   | Počet a tloušťka kabelů | Kabel                      | Ochrana |
|----------------------|------------|-------------------------|----------------------------|---------|
| 220-240V~<br>50/60Hz | 1 fáze + N | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *  |

\* vypočítáno pomocí koeficientu podle normy EN 60 335-2-6/1990

**Upozornění! Ujistěte se, že jsou kabely správně uchyceny a šrouby dobře utaženy.**

**Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené špatnou nebo nesprávnou instalací a/nebo nesprávným zapojením. Výrobce též nenese odpovědnost v případě neuzemněných nebo nesprávně uzemněných spotřebičů.**

**Foster spa**

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: [service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)





MANUALE D'ISTRUZIONE

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

亲爱的用户：

感谢您选择使用我们的感应电磁炉。

为了充分利用您的设备，我们建议您仔细阅读一下的说明并将它保存好以备后续咨询时使用。

## 概述

---

|                          |                                        |
|--------------------------|----------------------------------------|
| <b>安全</b> .....          | <b>3</b>                               |
| 使用前的注意事项 .....           | 3                                      |
| 产品使用中.....               | 3                                      |
| 预防电磁炉的损坏 .....           | 4                                      |
| 如果电磁炉发生故障.....           | 4                                      |
| 其他的保护事项.....             | 5                                      |
| <b>产品的说明</b> .....       | <b>6</b>                               |
| 技术资料 .....               | 6                                      |
| 控制面板说明 .....             | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>产品的使用</b> .....       | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 触控开关 .....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 显示符号的意义.....             | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 产品的通风.....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>开始操作与电磁炉的控制</b> ..... | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 第一次使用前 .....             | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 电磁炉的原理 .....             | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 开始操作 .....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 锅具探测 .....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 余热指示 .....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 最大加热功能 .....             | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 定时器 .....                | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 安全锁功能.....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>加热烹饪建议</b> .....      | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 锅具的材质.....               | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 锅具底部的直径.....             | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| 设定加热火力的范例.....           | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>故障的显示与排除</b> .....    | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>保养与清洁</b> .....       | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>环境保护</b> .....        | <b>14</b>                              |
| <b>安装说明</b> .....        | <b>15</b>                              |
| <b>电线安装</b> .....        | ERRORE. IL SEGNA LIBRO NON È DEFINITO. |

### 使用前的预防措施

- 打开产品和配件的包装
- 产品安装与电线连接必须由专业技术人员安装；如果由于错误的安装方式与错误电源的连接而导致产品损坏，原厂与代理商拒绝承担责任。
- 使用时，此产品必须安装并固定于厨具的台面上。
- 本产品仅限于家庭烹煮食物；排除非家庭用途，包括营业用或是工业用途。
- 将陶瓷玻璃上的贴纸与黏胶全部去除掉。
- 禁止任意修改本产品。
- 电磁炉的炉面不可当成一般厨房操作台面。
- 产品电线要接地并符合当地的用电标准。
- 禁止使用一般常用的延长线接到产品的电线上。
- 本产品不可安装在洗碗机、洗衣机、烘干机或蒸炉的上方，因为产生的蒸汽会损坏机器。

### 当产品使用中

- 当使用电磁炉结束后请关闭电源开关。
- 使用油脂与其他易燃性油时，请特别留意：这些都是容易引燃的物质。
- 在使用本产品时与使用后，请小心操作以免被烫伤。
- 请确认没有任何电器的电线接触到电磁炉炉面或是已经加热的锅具。
- 具有感应磁性的物体（如信用卡、随身碟、计算机等），请勿放置在操作中的电磁炉上或旁边。
- 请勿于电磁炉上放置除了锅具之外的含有金属物件。这会引来不正确的电磁炉启动感应或是加热，导致物件溶解或是造成身体的烫伤。
- 不可以使用棉布或是合成材料物质或是其他物件将电磁炉盖住，这可能会因为错误操作导致电磁炉加热因而使遮蔽物件燃烧起火。

- 本产品设计并非是提供给如幼童、身体残障、知觉与心智障碍、或是缺少使用经验与知识的人使用；除非是旁边有使用经验与知识的人给予教导或协助，并且负责他们的安全。
- 禁止幼童使用本产品或是让幼童把电磁炉当成玩具玩耍。
- 请勿将金属物件如刀子、叉子、汤匙以及锅盖等放置在电磁炉炉面上，以免因电磁炉启动而加热变烫，甚至造成烫伤。

## 预防电磁炉的损坏

- 铸铁锅具底部或是受损的锅具（不是搪瓷的铸铁锅具），可能会造成炉面的刮伤。
- 砂砾或是其他有侵蚀性（例如钢丝刷）的材料会刮伤炉面。
- 请小心预防不要让物件从电磁炉上方高处落下，可能造成陶瓷玻璃炉面的破损。
- 请依据产品使用说明书，并确保产品的空气通风对流良好。
- 不可让锅具敲击到陶瓷玻璃炉面的角落。
- 不可放置空的锅具或是把已经煮干的锅具放在在电磁炉的炉面上。
- 糖、合成纤维材料或是铝箔纸不可触碰到感应加热区（当这些融化后），陶瓷玻璃冷却时可能造成陶瓷玻璃破裂：在电磁炉启动前，请立即将这些物件全部从感应加热区移除（小心：不要被烫伤）。
- 禁止把任何热的东西盖在触碰控制区上。
- 假如在电磁炉下方有配置抽屉，请确保电磁炉底部与抽屉的距离不得少于 2 公分。这是要保持电磁炉良好而正确地通风的要素。（如安装图）。
- 禁止将任何易燃的物品（例如：化学的喷剂）在电磁炉下方的抽屉中。抽屉以及放置的刀叉或是其他物件必须要能防热。

## 如果电磁炉发生故障

- 如果已经确认电磁炉故障，请将电磁炉开关关闭并切断电源。
- 如果陶瓷玻璃破裂或是有裂痕，必须将插头拔下或是将电源切断并联系代理商前来维修。
- 故障的电磁炉必须是代理商的技术人员才可维修，禁止自行将故障的电磁炉拆开。

- **警告：**如果电磁炉陶瓷玻璃破裂，请将电磁炉开关关闭并切断电源，以避免一切触电的危险。

## 其他的保护事项

- 请确认使用的锅具必须放置在烹饪区的中央，而且锅具的底部必须等于或是大于烹饪区的范围。
- 针对有心律调整器的使用者，电磁炉所产生的磁场可能会影响心律调整器的运作，我们建议您在购买前先行向厂商、代理商，或是您的医生询问有关信息。
- 不要使用铝质、劣质的搪瓷或是合成材料的锅具：这些物质可能会在使用电磁炉时融化在烹饪区域内，也有可能会导致陶瓷玻璃破裂。



无论是使用不合适材质的锅具，或是在非电磁性锅具上使用任何电磁感应转接板，以上都不适用于保固条件范围内。在这种情况下使用不适当的锅具，以及转接板所造成任何炉具或财物损失，制造商可以不负以上责任。



# 产品的说明

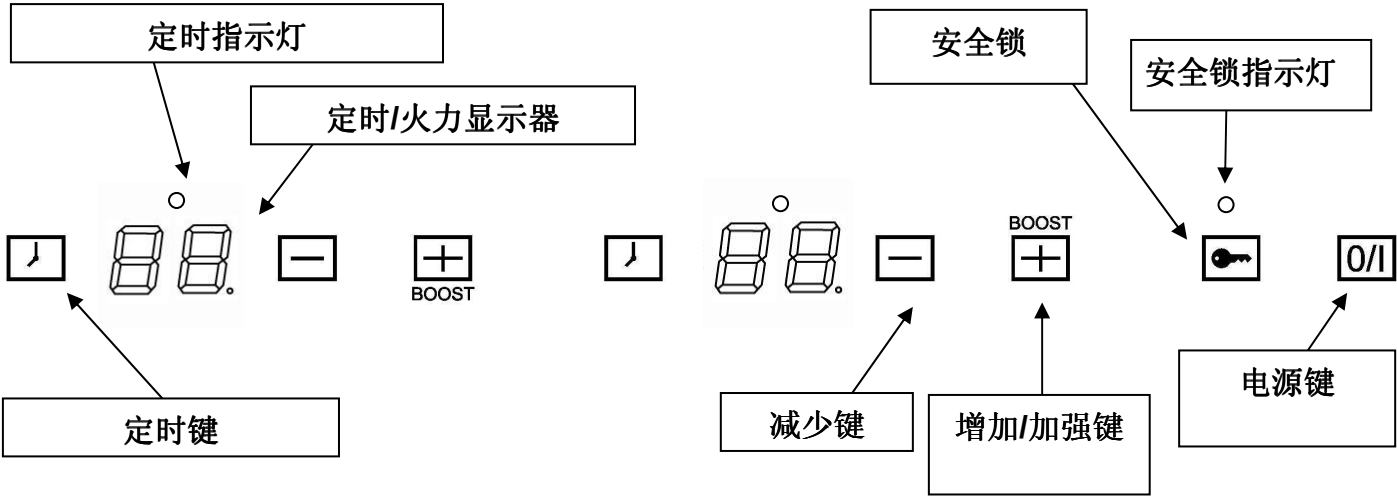
## 技术资料

| 型号                    | 7321240     | 7322240     |
|-----------------------|-------------|-------------|
| 总功率                   | 3000 W      | 3700 W      |
| 消耗功率**                | 174.8 Wh/kg | 173.6 Wh/kg |
| <b>前加热区</b>           |             |             |
| 最小探测范围                | Ø 280 mm    | Ø 160 mm    |
| 正常功率*                 | Ø 110 mm    | Ø 90 mm     |
| 最大功率*                 | 2300 W      | 1200 W      |
| 最大功率*                 | 3000 W      | 1400 W      |
| 标准化炊具类别**             | D           | B           |
| 消耗功率 <sub>CW</sub> ** | 174.8 Wh/kg | 166.7 Wh/kg |
| <b>后加热区</b>           | -           | Ø 200 mm    |
| 最小探测范围                | -           | Ø 100 mm    |
| 正常功率*                 | -           | 2300 W      |
| 最大功率*                 | -           | 3000 W      |
| 标准化炊具类别**             | -           | C           |
| 消耗功率 <sub>CW</sub> ** | -           | 180.5 Wh/kg |

\* 不同直径与材质的锅具，所产生的功率可能会改变。

\*\* 根据性能测量的方法计算(EN 60350-2).

## 控制面板说明



# 产品的使用

## 触控开关

您的产品配备有电子式感应触控开关，当你的手指轻碰标识位置，相对应的指令就会被启动，灯号的变化会显示在控制面板上，例如显示字母以及“哔”的声音。

请每次仅触碰一个符号标示。

## 显示符号的意义

| <u>显示符号</u> | <u>说明</u> | <u>功能</u>    |
|-------------|-----------|--------------|
| 0           | 零级火力      | 烹饪区域已启动      |
| 1...9       | 火力等级      | 选择烹煮火力       |
| U           | 锅具探测能力    | 无锅具或锅具不适用本产品 |
| E           | 错误信息      | 电子操作故障       |
| H           | 余热显示灯     | 烹饪区域还有高温     |
| P           | 快速最大加热    | 快速最大加热已经启动   |

## 产品的通风

产品内部冷却系统会自动执行，当内部电子机板热度达到一个限度，排热风扇会低速运转；当电磁炉密集使用时，排热风扇会高速运转，当电磁炉内部电子系统开始降温或是停止工作时，排热风扇会降低转速或是停止运转。

## 开始操作与电磁炉的控制

### 在第一次使用之前

先使用沾湿的干净棉布擦拭陶瓷玻璃面，然后用干布擦干。不可使用去污剂清洁，否则有可能造成陶瓷玻璃上有蓝色的痕迹。

### 电磁炉的原理

烹饪区下方的电磁线圈在被启动时会产生电磁场，并在强磁性的锅具金属板底部产生感应电流，这样使得放置在烹饪区上方的锅具被加热。

当然这必须配合使用适合电磁炉的锅具：

- 推荐适合的锅具（具有弱磁性均可）：铸铁及铁的锅具、搪瓷的锅具、不锈钢锅具等含有强磁性的底部的。
- 不适用的锅具：铜的锅具、纯不锈钢锅具、铝质、玻璃的、木头、陶瓷、石头材质等锅具
- ...

电磁炉会自动感应烹饪区大小的锅具，如果使用直径太小的锅具，电磁炉不会运作。锅具的底部直径不同，烹饪区域会有不一样的电磁感应。

如果锅具不适合电磁炉，显示区会出现[U]的符号。

### 启动

你必须先启动电磁炉，然后烹饪区域会：

- 启动/关闭电磁炉：

| <u>动作</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------|----------------------|----------------|
| 启动        | 轻触碰[ 0/I ]键          | 2 x [ 0 ]      |
| 关闭        | 轻触碰[ 0/I ]键          | 没有显示或是 [ H ]   |

- 启动/关闭电磁炉的烹饪区域：

| <u>动作</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------|----------------------|----------------|
| 增加火力等级    | 轻触碰[ + ]键            | [ 4 ] 到 [ 9 ]  |
| 减少火力等级    | 轻触碰[ - ]键            | [ 9 ] 到 [ 1 ]  |

|    |               |         |
|----|---------------|---------|
| 停止 | 请同时触碰[+]与[-]键 | [0]或[H] |
|    | 或是触碰[-]键      | [0]或[H] |

如果在 20 秒钟内没有触碰任何符号键，电磁炉会自动转换到等待位置。

## 锅具探测

锅具探测可以保护使用者的安全。如果电磁炉无法启动时：

- 假如没有锅具在加热感应区或是锅具不适用于电磁炉，在此情况下如果增加加热级数时，火力显示器会显示[U]的符号。当您重新放置正确适用的锅具在电磁炉上时，这个显示符号便会消失。
- 如果锅具从加热感应区移开时，操作会自动停止，火力显示器会显示[U]的符号，当锅具放回加热感应区时，这个符号会消失，加热感应区会保留先前设定的火力加热级数并持续动作。

使用后，请关闭加热锅具探测器。

## 余热指示显示

当您使用完电磁炉结束并关掉开关后，加热区依旧还是很烫，而显示区会显示出[H]的符号。当余热指示[H]的符号不见了，加热区也许已经没有烫伤人的危险了。

当余热显示符号[H]亮的时候，不要去触碰炉面以免被烫伤，也不要放置对热度有敏感性的物品，以免有造成燃烧的危险。

## 最大加热功能

最大加热功能[P]，表示加热区域是最大的级数输出。

如果这个功能被启动后，那么加热区会在10分钟就会以最大功率工作。最大加热功能属于预热用途，例如加速加热大量的水，就好像煮面等

- 启动/关闭最大加热功能:

| 动作     | 控制面板             | 显示           |
|--------|------------------|--------------|
| 增加火力等级 | 轻触碰 [+] 或是 [-] 键 | [1] 到 [9]    |
| 启动最大加热 | 轻触碰 [+] 键        | [P] 持续 10分钟. |
| 停止最大加热 | 轻触碰 [-] 键        | [9]          |

- 功率管理:

这个电磁炉用的是最大的功率。当最大加热功能被启动时，同时没有超过最大的功率时，电子系统会自动降低另一个加热区域的功率。显示区会持续闪烁[9]几秒钟，然后显示允许的最大功率（[6]或[8]）。

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| <u>加热区选择</u> | <u>其他加热区域:</u> (例如: 功率等级 9) |
| 显示[P]        | [9] 变成 [7] 或是 [8] 取决于区域类型   |

## 定时器

定时器可以同时使用在 2 个加热区使用，并且可以在每个加热区里允许不同的时间设置(从 0 到 99 分钟)。

- 设定与修改加热时间

| 动作     | 控制面板           | 显示        |
|--------|----------------|-----------|
| 选择加热范围 | 轻触碰 [+] 或是 [-] | [4] 或 [9] |



|        |                                                                                       |                       |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 选择火力等级 | 轻触碰 [ + ] 或是 [ - ]                                                                    | [ 1 ] ... [ 9 ]       |
| 设定定时器  | 轻触碰  | [ 00 ] 分钟             |
| 减少设定时间 | 轻触碰 [ - ]                                                                             | [ 30 ] 到 29,28,27,... |
| 增加设定时间 | 轻触碰 [ + ]                                                                             | 时间增加...               |

当设定完成后，几秒钟后控制指示灯停止并开始闪烁，设定时间已被确认并开始加热。

- **清除定时器的时间设定**

#### **动作**

设定定时器

停止定时器

如果有几个定时器需要进行时间设定，则需要重复这些操作。

#### **Control panel 控制面板**

轻触碰  键

轻触碰 [ - ]键 然后触碰 键

#### **Display 显示**

剩余的时间

显示 [ 00 ] 分钟然后停止

- 设定的时间终止 电磁炉自动停止加热

当设定加热时间终止，定时显示器会有[00]闪烁及警示声响然后电磁炉加热区停止动作。  
如果要停止警示声与[00]闪烁请轻触碰 [ ]键。

- 煮蛋定时器功能

**动作**

启动电磁炉  
启动定时器  
减少设定时间  
增加设定时间

**控制面板**

轻触碰 [ 0/I ]键  
轻触碰 [ ]键  
轻触碰 [ - ]键  
轻触碰 [ + ]键

**显示**

该区域控制灯亮  
[ 00 ] 分钟  
[ 30 ] 到 29,28,27,...  
时间增加...

After a few seconds the control light stops with blinking and the timer starts.  
几秒钟后控制灯会停止闪烁，计时器开始。

- 停止煮蛋定时器功能

**动作**

启动电磁炉  
停止定时器

**Control panel**

轻触碰 [ 0/I ] 键  
轻触碰 [ - ]键然后触碰 [ ]键

**Display**

定时器灯闪烁  
显示 [ 00 ]分钟 然后停止

## 安全锁功能

为避免误触控制区域的开关，电磁炉设计有特殊的安全锁设计（[0/1] 键除外）。

- 上锁

**Action 动作**

启动  
电磁炉上锁

**控制面板**

轻触碰[ 0/I ]键  
轻触碰 [ ]键

**显示**

[ 0 ] 或是 [ H ]出现在显示器上  
[ 0 ] 或是 [ H ] 出现在显示器上  
安全锁指示灯亮

- Unlocking 解锁

**动作**

启动  
电磁炉解锁

**控制面板**

轻触碰 [ 0/I ] 键  
轻触碰 [ ]

**Display**

[ 0 ] 出现在显示器上  
[ 0 ] 出现在显示器上  
安全锁指示灯亮

# 加热烹煮的建议

## 锅具的材质

**适合的材料:** 铁、有搪瓷处理的铁、有强磁性的不锈钢、铝质等含有强磁性的底部的。

**不适合的材质:** 铝、纯不锈钢等没有强磁性的底部的，铝、铜质、玻璃、陶瓷、瓷  
制造商指定他们的产品是否兼容电磁炉。

请按照以下方法确认是否兼容:

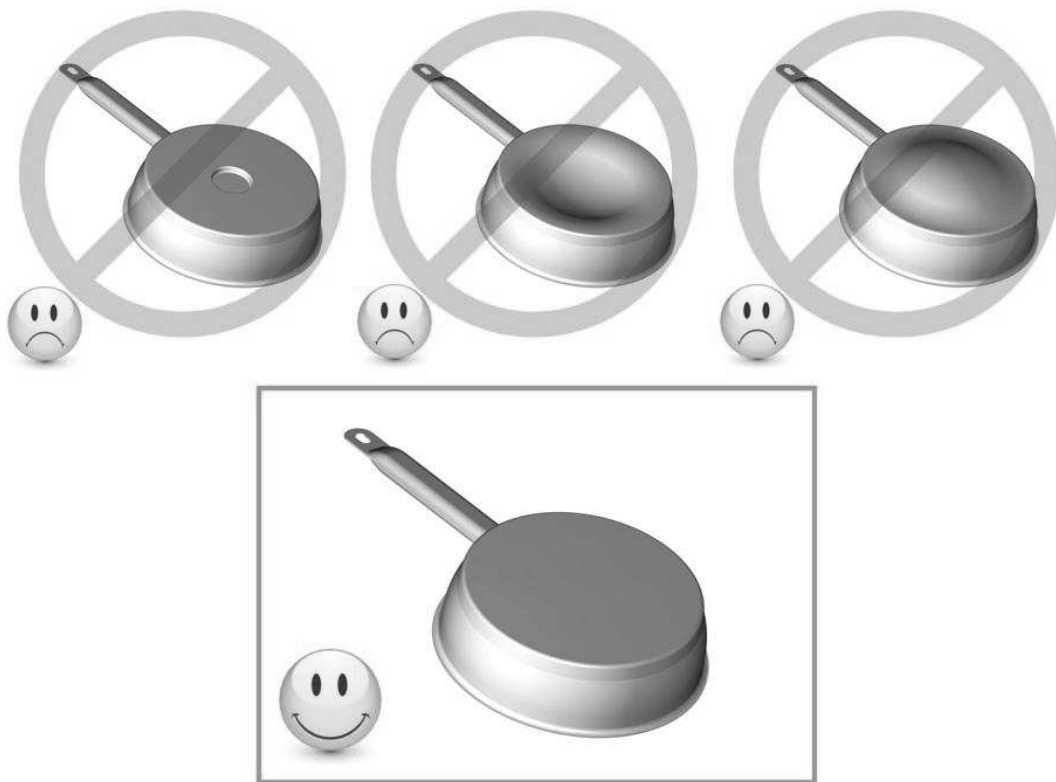
- 放一点水在锅具内，然后将锅具放在加热区上，并将加热等级设定在第[9]级，锅具内的水必须要在几秒钟内就能被加热。
- 磁铁可以吸住锅具底部。

有些锅具当放置于加热区加热时，会有一点噪音。但这并不代表会影响到整个加热过程，或是发生错误现象。

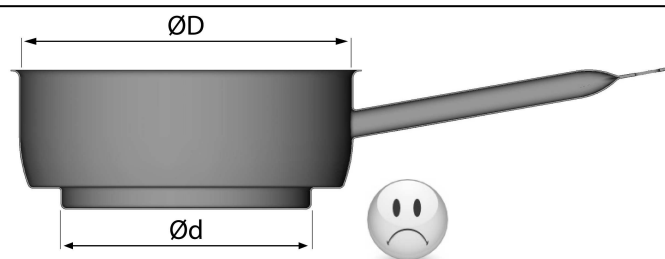
锅具必须经过制造商的认证，才能和感应电磁炉兼容。

然而，某些锅具即使被宣称是兼容的，也可能有一些特性导致它是不适合用于感应电磁炉的。

我们建议在购买平底锅时，至少要考虑以下条件:



如果锅具的底部直径 ( $\varnothing d$ ) 比锅体的直径要小得多的话( $\varnothing D$ )，这样的锅具性能不会很好，并且锅具有可能无法被电磁炉识别。



## 锅具的尺寸

在电磁炉加热区域会有标示锅具底部直径的限制，它会自动感应到锅具的底部。无论如何这些锅具底部必须要能够对应加热区大小直径。

为了充分利用您的电磁炉，请将锅具中心对正加热区中央。

## 设定加热火力的范例

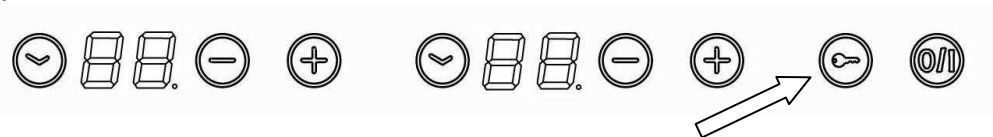
(请参考以下表格)

|       |                 |                                    |
|-------|-----------------|------------------------------------|
| 1 到 2 | 融化<br>重新加热      | 调味酱, 奶油, 巧克力, 动物冻胶<br>料理餐的预热       |
| 2 到 3 | 文火煨, 炖<br>除霜    | 米, 布丁, 糖浆<br>冷冻蔬菜, 鱼, 及其他食物        |
| 3 到 4 | 蒸煮              | 蔬菜、鱼、肉                             |
| 4 到 5 | 水煮              | 马铃薯, 汤, 意大利面,<br>新鲜蔬菜              |
| 6 到 7 | 中等熟度的烹煮<br>即将沸腾 | 肉类, 蛋, 香肠, 腊肠<br>菜炖牛肉, 薄片肉卷包碎肉, 牛肚 |
| 7 到 8 | 烹煮              | 马铃薯, 带馅油炸面团, 薄酥饼                   |
| 9     | 油炸<br>煮开水       | 牛排, 煎蛋饼、煎蛋卷, 油炸食物<br>水             |
| P     | 煮开水             | 快煮大量的水(煮面条)                        |

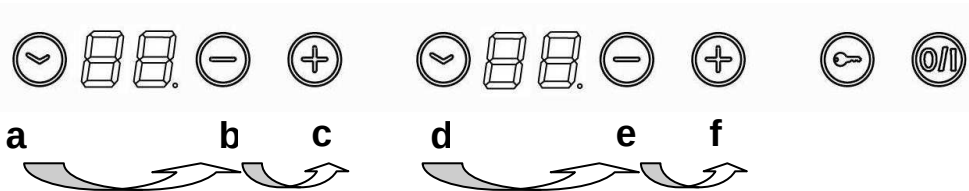
## 故障显示与排除

**符号[E4]显示：**

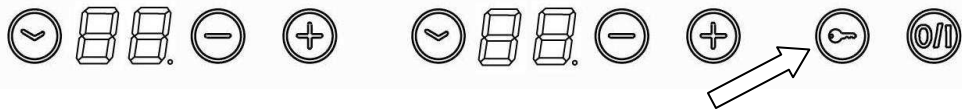
- 请依照下列动作来排除。
  - I) 警告:请先将炉面上锅具全部移开。
  - II) 将电磁炉开关断电：拔掉插头或是将电源断路器关掉。
  - III) 将电磁炉电源接回：将插头插回或是将电源断路器打开。
  - IV) 程序：准备底部大于16公分的电磁炉锅具。
    - \* 在重新接上电源2分钟内启动电磁炉
    - \* 不要使用[0/1]开关键
  - V) 如何取消存在的结构问题：
    - 1) 触碰安全锁键，并放在安全锁键上不放



2) 同时使用另一只手的手指依次地（如下图）并快速从左到右触碰a-b-c键(7322240)或是d-e-f键（7321240）。如果你操作失败时，会有1个2声“哔”声通知您，请你重新从1)再操作一次。



3) 在显示区会显示[C]及[0]后，手指放开安全锁



4) 再一次触碰安全锁键，直到显示器上显示[C]或是[-]

5) 然后放开安全锁键上的手指，再去触碰[-]键几秒钟不放直到[E]符号出现

6) 你会听到一声“哔”声，然后[E]符号会闪烁

7) 这个[E]符号会自动变成[C]→这个结构问题就会被取消掉

#### VI) 如何配置感应电磁炉

1) 将大于16公分锅具放在加热区上

2) 轻触碰[+]

3) 把锅具放到对应的加热区上去

4) 等到显示器上显示[C]变成[-]。该区域已经配置好。

5) 用同样的方法对每个显示C的加热区进行配置。

6) 程序已经重新设定，显示器没有其他显示

只使用一只锅具来配置电磁炉。

在配置的过程中，不要在加热区放置2个或者更多的锅具。

- 如果[E4]符号无法消除，请通知代理商前来维修

#### 电磁炉加热区无法启动

- 产品与电路有接触不良的情形
- 可能是专线电源断路器跳脱
- 电磁炉安全锁被上锁
- 感应键被油脂或是水遮蔽住
- 有物件遮蔽住控制键

#### 符号[U]显示

- 没有放置锅具在加热区上
- 锅具不适用于电磁炉
- 锅具底部直径太小了

#### 符号[C]或是[E]显示

- 请通知代理商前来维修

#### 加热区自动切断动作

- 安全系统功能启动
- 太久时间忘了关掉电磁炉的电源
- 有控制键被遮盖住
- 锅具内已被煮干且锅具底部太热
- 电磁炉自动防止内部过热，电磁炉会自动降低加热等级

#### 电磁炉电源关闭后持续在散热送风

- 这是在保护产品内部的电子装置
- 散热后风扇会自动停止

## 保养与清洁

---

在保养与清洁前，请先将电磁炉关闭

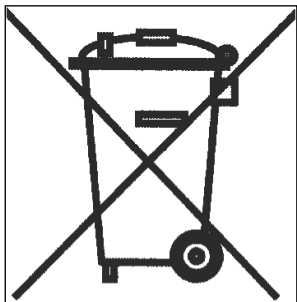
当玻璃面板过热时，请勿进行清洁: 当心烫伤。

- 轻微的沾污时，将湿棉布沾上清洁剂稀释液擦拭，再用清水擦拭，最后用干布完全擦干。
- 具有高腐蚀性的清洁剂和清洁设备，必须避免使用，以免造成电磁炉炉面的受损。
- 不可以使用蒸汽或是加压方式的物品来清洁
- 不可以使用会造成陶瓷玻璃受损的物件清洁
- 确认要放置加热区上的锅具是干的而且清洁。确认没有污渍、沙粒或灰尘在电磁炉炉面或是锅具上。粗糙的锅具底部在炉面移动时会刮损炉面
- 当蒸煮时有糖分、果酱、糊状物从锅具满溢出来的时候，必须立即清除，以免这些污渍因加热变焦后会损坏炉面

## 环境保护

---

- 包装材料是环保的，可以进行回收处理。
- 破旧的电器里有一些贵重金属。可以向当地政府申请回收利用。



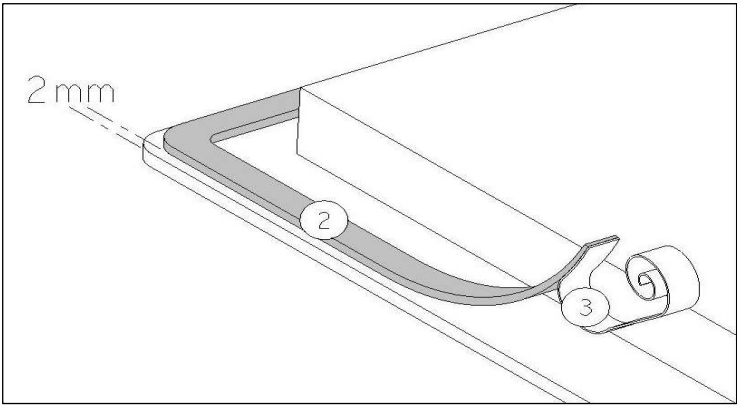
- 不可以当成一般家庭废弃物进行处理
- 请与当地回收处理中心联系并进行适当的资源回收处理。

# 安装说明

安装本产品须由专业人员执行。  
并配合当地相关政府法令规定来操作。

## 如何放置防水条

随机附有防水条以避免水渗透到橱柜内部。  
请小心安装，并参考下图。



将防水保护条（2）贴在陶瓷玻璃背面，距离外沿 2mm。  
然后将保护纸（3）撕掉。

## 固定-安装

- 外观尺寸：

| Appliance | Cut out      |
|-----------|--------------|
| 7321240   | 360 x 490 mm |
| 7322240   | 360 x 490 mm |

- 请确保炉面边缘的距离，后墙与边墙最小距离 50mm 以上。
- 本产品在欧盟属于“Y”级的防热保护，因此必须要在每一边有足够的距离空间，也许电磁炉后边会有墙壁以及橱柜其他单元或是墙壁在侧边，但都不可以有突出物高于电磁炉的上方。
- 橱柜单元或是其他电磁炉的支撑物，或是挖洞边缘等相关薄片与黏胶，必须要能承受耐热到 100℃ 的温度。
- 边缘的壁柱必须是耐热的。
- 橱柜台面会经常接触到水，为了保护挖洞的木质材料边缘，必须涂敷防水胶合剂，以预防水气渗透到木质材料中。在炉具与台面接触的位置，也必须放置止水条，以免汤水从空隙中渗入到橱柜内。
- 不要将电磁炉安装在通风的烤箱或洗碗机的顶部。
- 为了确保电磁炉的排热通风，请确保电磁炉底部外框与下方物件的距离不得少于 20 毫米。
- 如果在电磁炉下方有配置抽屉，不可以将易燃性物体放在抽屉内（例如易燃喷剂等），没有抗热性的物件也不可以放入抽屉内
- 抽油烟机与电磁炉的间距，请参考抽油烟机安装说明；或是在没有抽油烟机的说明书之下，最小间距为 760 毫米。
- 电磁炉连接电源必须是接受检验合格，电线回路不要有绊到其他物件，例如抽屉开关时会扯到线路。

# 电线安装

- 安装电磁炉时，请参考本产品技术资料并由合格电工配置专线，同时遵照相关电工规范实施。
- 专线必须配置用电保护安全装置，检查电压瓦数是否可以供应本炉具所需要的电力。
- 产品相关用电资料，请参考电磁炉背面铭牌技术资料。
- 与主接口的连接必须使用接地插头或通过一个全极电路断路装置，至少有 3 毫米的接触开口。
- 电路必须通过适配器与线路分开，例如:断路器、保险丝或电流开关。
- 如果设备不安装可连接的插头，则必须按照安装规程，在固定的安装中安装隔离装置
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.
- 进口软管必须固定住，这样它就不会接触到电磁炉的任何热的地方。

## 注意!

本产品用电必须使用单相 230 V~ 50/60 Hz  
产品电线回路要接地。  
遵照居家电路线路图配置。  
使用连接电缆连接到设备上。  
绿色/黄色的线与地线相对应，蓝色的线对应的是中性线，而棕色的线与相位对应。

| 主电源           | 连接      | 电缆直径                    | 电缆                         | 保护装置口径 |
|---------------|---------|-------------------------|----------------------------|--------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 相 + N | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

\* 依据 EN 60 335-2-6 标准

请确认产品电线与相关接点均确实锁紧固定。

理商与原厂不接受因产品电线安装不正确或是未做接地处理的意外承担相关责任。